

CARACTERIZAÇÃO AROMÁTICA DE UM FERMENTADO DE MEL E DE MOSTO MOSCATO: "PYMENTS MOSCATO"

Amanda Croda, Luisa Vivian Schwarz, Fabiana Agostini, Sidnei Moura e Silva, Ana Paula Longaray Delamare e Sergio Echeverrigaray

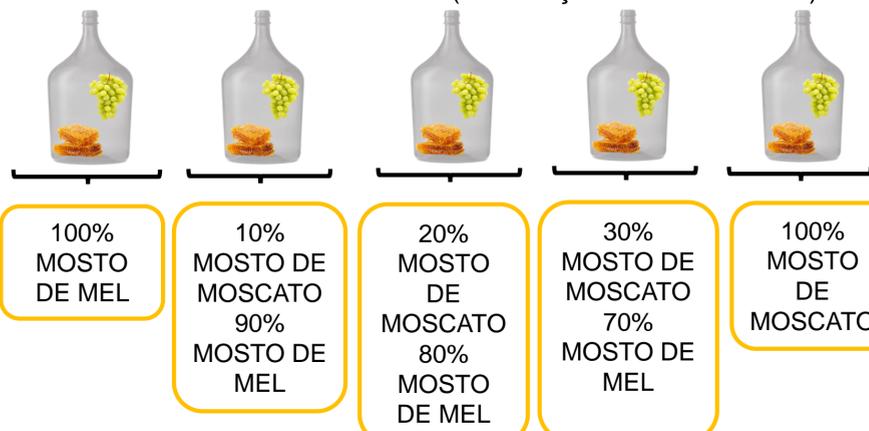
INTRODUÇÃO

O hidromel é uma bebida alcoólica tradicional, que pode conter 4-18% (v/v) de etanol e resulta da fermentação alcoólica de uma diluição de mel e água conduzida por leveduras. Segundo a mitologia nórdica, a sua fabricação é anterior à do vinho e a da cerveja, e é representada como a bebida favorita dos deuses nórdicos e sagrada dos vikings.

É uma bebida pouco conhecida comercialmente em vários países, mas devido ao aumento da demanda de produtos fermentados, o hidromel pode ser uma boa opção de renda para apicultores. No decorrer do tempo, surgiram várias alterações na elaboração dessa bebida, dentre eles o pyment que consiste em um hidromel com a adição de uva ou suco de uva. Desta forma, o objetivo deste trabalho é caracterizar e analisar a composição aromática e físico-química de pyment elaborados com distintas diluições de mel e mosto de uva moscato Branco.

MATERIAL E MÉTODOS

Os pyments foram elaborados com adição de 10, 20 e 30% de mosto de uva em mosto de mel e comparados com vinho moscato branco e com hidromel tradicional (sem adição de uva moscato).



*As análises físico-químicas foram realizadas conforme os métodos da OIV e os compostos voláteis através de micro-extração em fase sólida-GC/MS.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Nos parâmetros físico-químicos (tabela 1) houve um aumento gradativo de açúcar residual, devido a diferença de açúcar inicial e acidez fixa, e uma diminuição gradativa para acidez volátil e teor alcoólico a partir do aumento da adição mosto de uva.

Tabela 1. Análises físico-químicas

	Hidromel	10%	20%	30%	Moscato
Intensidade de cor	0,3±0,05 ^a	0,13±0,02 ^b	0,12±0,01 ^b	0,1±0,03 ^{bc}	0,03±0 ^c
YAN (mg/L)	31,27±2,71 ^{ab}	23,45±4,69 ^b	26,58±5,42 ^{ab}	42,21±12,41 ^a	31,27±2,71 ^{ab}
Açúcar residual (g/L)	49,37±2,94 ^a	42,87±4,15 ^a	33,2±0,63 ^b	25,44±1,85 ^c	2,06±0,27 ^d
Acidez total (meq/L)	59,33±1,15 ^c	58±3,46 ^c	76±8,72 ^b	81,33±1,15 ^b	152±2 ^a
Acidez volátil (meq/L)	12,33±0,58 ^a	11,67±2,08 ^a	11±1 ^a	12±0 ^a	6±0 ^b
Etanol (% v/v)	11,53±0,12 ^a	12,2±0,35 ^a	11,9±0,26 ^a	11,53±0,31 ^a	8,27±0,12 ^b
Taxa Fermentativa	0,56±0,04 ^c	1,08±0,02 ^b	1,11±0,05 ^b	1,11±0,02 ^b	1,25±0,01 ^a

Para possibilitar uma clara diferenciação aromática entre os tratamentos e os diferentes produtos, foi utilizada uma análise multivariada de componentes principais (figura 1). Os dois primeiros componentes (94,81 % de variância) da análise multivariada realizada com base na concentração de 34 compostos voláteis permitiu a separação de 3 grupos: (a) hidromel tradicional (sem adição de mosto de uva); (b) pyments com 10%, 20% e 30% de adição de mosto de uva; (c) vinho moscato.

Os terpenos aumentam em consequência da adição de mosto moscato. Linalol, geraniol, nerol, citronelol e α -terpineol são encontrados em muitos vinhos de caráter floral, como os moscatos (Ribéreau-Gayon *et al.* 2006), podendo esta variedade atribuir características florais a estes fermentados melhorando a qualidade sensorial de hidromeis

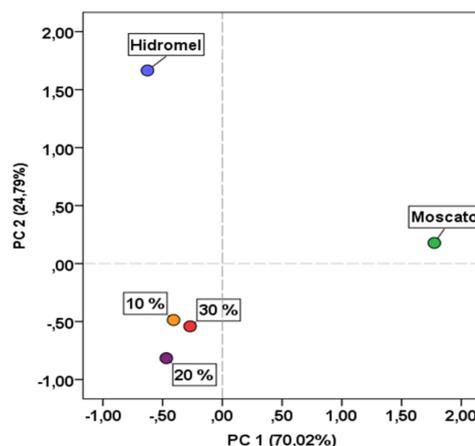


Figura 1. PC 1- Correlação positiva com: Alcois superiores; 1-Pentanol, 3-metil; Álcool fenilético; 1-hexanol; 1-Dodecanol; Ácido dodecanoico; Acetato de isoamila; Acetato de hexila; Acetato de fenilético; Terpenos; Acetaldeído; Succinato de etila; Acetato de etila; Vinil gaiacol.

Correlação negativa com: Ácido n-decanoico; Fenilacetato de etila.

PC2- Correlação positiva com: 2-Etil Hexanol; 1-Octanol; Ácido hexanoico; Ácido Octanoico; Octanoato de isoamila; Hexanoato de Etila; Octanoato de etila; Decanoato de etila; Dodecanoato de etila; 9-decanoato de etilo.

Os pyments nas três diferentes concentrações de uva moscato (b) distingue-se dos demais por apresentar maiores concentrações de ácido decanoico e fenilacetato de etila e menores concentrações de ácido hexanoico, ácido octanoico, 2-etil hexanol, 1-octanol, octanoato de isoamila, hexanoato de etila, octanoato de etila, decanoato de etila, dodecanoato de etila e 9-decanoato de etila. De acordo com Mendes-Ferreira *et al.* (2011), compostos voláteis com notas frutadas, são componentes sensoriais significativos em bebidas fermentadas, porém em níveis elevados, eles podem dominar o aroma, diminuindo sua complexidade.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

De uma forma geral, a adição de mosto de uva em hidromeis pode contribuir para aumentar aromas frutados, florais e doces acarretando em um produto particularmente complexo em comparação ao hidromel tradicional e ao vinho moscato.

REFERÊNCIAS

- Ribéreau-Gayon, Pascal, et al., eds. *Handbook of enology, Volume 1: The microbiology of wine and vinifications*. Vol. 1. John Wiley & Sons, 2006.
- Mendes-Ferreira, A., Barbosa, C., Lage, P., and Mendes-Faia, A. (2011) The impact of nitrogen on yeast fermentation and wine quality. *Cienc. Téc. Vitiv.* 26,17–32.
- Ramalhos, Elsa, et al. "Mead production: Tradition versus modernity." *Advances in food and nutrition research*. Vol. 63. Academic Press, 2011. 101-118.