

Caracterização killer de leveduras selvagens isoladas durante o processo fermentativo na vinificação. Camila Ponzzes

(UFS), Caroline Santana (UFS), Dângelly Mélo (UFS), Giuliano Pereira (EMBRAPA), Carlos Gava (EMBRAPA), Juliana Santos (EMBRAPA), Márcio Junior (UFS), Patricia Santos (UFS), Sheila Siqueira (EMBRAPA), Rita Trindade (UFS) (milinhadeponzzes@ibest.com.br)

Na produção do vinho, inúmeras leveduras selvagens contribuem, dentre outras coisas, com a fermentação alcoólica. Durante este processo interferências externas podem acabar contaminando a bebida, tal fato pode ocasionar a redução da qualidade e do rendimento. Sendo assim, é importante verificar a produção da proteína killer por leveduras isoladas durante o processo fermentativo uma vez que tal característica pode conferir vantagens competitivas às mesmas. O objetivo deste trabalho foi verificar a atividade killer em leveduras selvagens isoladas de uvas da variedade Tempranillo durante o processo de produção de vinho no Laboratório de Enologia (EMBRAPA/Semi-Árido). As uvas utilizadas na produção do vinho foram coletadas na fazenda Santa Maria (Vermelhos/PE). Foram utilizados 68 isolados de leveduras selvagens, isoladas durante o processo fermentativo na vinificação, duas leveduras padrão produtoras das proteínas K1 e K2 (*Saccharomyces cerevisiae*), e 3 amostras de leveduras sensíveis a estas proteínas (*S. cerevisiae* NCYC 1006, *Candida*



5º Congresso Brasileiro de Micologia

Recife - 12 a 16 de novembro de 2007

glabrata Y55 e *Pichia kluyveri* CAY15). Todas as leveduras foram previamente semeadas em ágar Sabouraud por 48 horas a temperatura de 25+/-2°C. Suspensões celulares equivalentes à Escala 0,5 de Mcfarland das leveduras sensíveis foram inoculadas em meio YEPD-azul de metileno tamponado com tampão citrato, pH 4,2 para a formação do tapete. Sobre as sensíveis foram inoculadas as leveduras selvagens, juntamente com as amostras padrão de produção das proteínas killer K1 e K2, em suspensões equivalentes a Escala 5 de Mcfarland e incubadas a 22°C. Após esse período a sensibilidade foi evidenciada pela presença do halo de inibição de crescimento ao redor da colônia da levedura Killer, assim como pela presença de uma região azul, formada por células mortas coradas pelo azul de metileno. Foram feitas três leituras (2º, 3º e 5º dia). Do total de 68 leveduras selvagens testadas, a atividade killer foi verificada em sete (07) frente à amostra padrão Y55. O mesmo não foi verificado para os outros padrões. A atividade killer evidenciada em algumas das leveduras selvagens testadas se apresenta como um potencial competitivo na permanência da mesma durante o processo de produção de vinho. Ademais, a atividade killer se apresenta como mais uma ferramenta para auxiliar na tipificação de linhagens de leveduras.