

## **Características das linhagens isoladas de bagas de uva da cultivar Moscato tradicional da região de Farroupilha-RS**

(Characteristics of the strains isolated from grape berries of cultivate Moscato Tradicional of region Farroupilha-RS)

**Canossa, S.<sup>1</sup>, Agustini, C. B. <sup>2</sup>, Dachery, B. <sup>1</sup>, Manfroi, V. <sup>1</sup>, Silva, G. A. da<sup>1</sup>.**

<sup>1</sup>Universidade Federal do Rio Grande do Sul- UFRS. CEP 91501970, Porto Alegre, Brasil. <sup>2</sup> Laboratório de Microbiologia, Embrapa Uva e vinho. CEP 95700000, Bento Gonçalves, Brasil. E-mail: sheilacssa@gmail.com

A transformação do mosto de uva em vinho por fermentação envolve uma série de ações combinadas de diferentes gêneros e espécies de microrganismos. As espécies de *Saccharomyces cerevisiae* dominam a fase intermediária e a fase final da fermentação alcoólica. De modo geral as leveduras enológicas podem ser caracterizadas pela capacidade fermentativa, produção de H<sub>2</sub>S (sulfeto de hidrogênio) e seu comportamento killer. Linhagens que apresentam o fenótipo killer são capazes de matar leveduras sensíveis, porém são inofensivas às linhagens neutras. O sulfeto de hidrogênio é um produto secundário da fermentação alcoólica e confere aroma de ovo podre. Avaliou-se neste estudo a capacidade fermentativa, formação de H<sub>2</sub>S, fator killer e sensibilidade ao fator killer de 50 leveduras provenientes da cultivar Moscato Tradicional oriunda da região de Farroupilha- RS. A capacidade fermentativa foi avaliada juntamente com a formação de H<sub>2</sub>S, inoculando as leveduras em meio mosto sulfito. O teste ao fator killer e sensibilidade ao fator killer foi avaliado através do meio Lorena/ELNC (80:20). No teste killer a linhagem sensível 26 B foi plaqueada em toda extensão da placa, em seguida sob o meio em duplicata aplicaram-se massas pontuais das linhagens em teste. Foram utilizadas a 91B, 1B e K1 como referência killer. No teste de sensibilidade ao fator killer foram plaqueadas as linhagens isoladas, e após sob o meio em triplicata aplicou-se massas pontuais das referências killer. As placas foram mantidas em estufa a 18°C por 72 horas. Apenas as linhagens 29MBTF, 39MBTF e 50MBTF apresentaram capacidade fermentativa adequada quando comparadas com as linhagens padrão K1 e 1VVT/97. Entretanto a linhagem 29MBTF apresentou formação de H<sub>2</sub>S. Essas linhagens foram identificadas pela amplificação da região ITS, todas apresentaram 880 pares de base confirmando se tratar da espécie *Saccharomyces cerevisiae*. Todas as três linhagens apresentaram-se neutras frente ao fator killer. Verificou-se que 76% das linhagens isoladas mostraram-se metabolicamente capazes de biossintetizar H<sub>2</sub>S. Somente 14% apresentaram comportamento killer. Apenas 14% mostraram sensibilidade ao fator killer. Os resultados apresentados possuem relação não somente com as cultivares utilizadas no isolamento, mas também com o manejo que é realizado nos vinhedos.

Tema: Microbiologia

Área: Enologia

Apoio: FAPERGS/Embrapa Uva e Vinho