

Caracterização de leveduras isoladas de uvas da cultivar Malbec de Campo Belo do Sul/SC da Safra de 2016 – Série MCBS16

Julia Sperotto¹; Gildo Almeida da Silva²; Bruna Carla Agustini³; Maria Antonieta Luvison Morini⁴

A qualidade das leveduras que participam do processo fermentativo é de suma importância para se obter um vinho de qualidade. As leveduras atuam na transformação do açúcar do mosto em etanol. Esta funcionalidade e a velocidade de fermentação dependem, entre outros fatores, da linhagem utilizada. A espécie *Saccharomyces cerevisiae* se destaca por produzir os mais elevados teores de etanol. Tanto os gêneros *Saccharomyces* como os não-*Saccharomyces* possuem características únicas, podendo atribuir qualidades ou defeitos ao vinho. O objetivo deste trabalho foi avaliar o perfil de leveduras isoladas de bagas de uva Malbec de Campo Belo do Sul/SC. Foram isoladas 47 linhagens e caracterizadas quanto ao metabolismo fermentativo, produção de H₂S, capacidade de produção do fator killer e sensibilidade ou neutralidade ao fator killer. Os testes de fermentação e de formação de H₂S foram realizados no meio mosto sulfito. A detecção de H₂S foi efetuada por meio de uma fita de papel filtro embebida com acetato de chumbo a 3%. Os testes para detectar a formação do fator killer e sensibilidade a este fator foram realizados com meio M8020. Nenhuma das linhagens foi capaz de apresentar um comportamento fermentativo adequado. Entre as linhagens, 15 (31,91%) produziram H₂S. Como fortes produtoras, foram detectadas quatro linhagens (8,51%). Foram classificadas, como produtoras intermediárias, três linhagens (6,38%). Como fracas produtoras, foram identificadas oito linhagens (17,02%). Não se observou linhagens com a capacidade killer. Ao serem submetidas ao teste de sensibilidade, 12,77% das linhagens se revelaram sensíveis ao fator killer e 87,23% das linhagens obtiveram o comportamento neutro. Estes resultados reforçam a necessidade de se continuar o trabalho de seleção das leveduras para a obtenção de linhagens com características fermentativas e enológicas adequadas que garantam a boa qualidade do produto final e minimizem a ação de linhagens indesejadas.

Apoio Financeiro: Embrapa Uva e Vinho.

¹ Graduanda da Faculdade Cenecista de Bento Gonçalves, Rua Arlindo Franklin Barbosa, 460, São Roque, CEP 95700-000 Bento Gonçalves, RS. Estagiária da Embrapa Uva e Vinho. E-mail: julia.sperotto@colaborador.embrapa.br.

² Pesquisador da Embrapa Uva e Vinho, Rua Livramento, nº 515, Caixa Postal 130, CEP 95700-000, Bento Gonçalves, RS. E-mail: gildo.almeida@embrapa.br.

³ Analista da Embrapa Uva e Vinho, Rua Livramento, nº 515, Caixa Postal 130, CEP 95700-000, Bento Gonçalves, RS. E-mail: bruna.agustini@embrapa.br.

⁴ Assistente da Embrapa Uva e Vinho, Rua Livramento, nº 515, Caixa Postal 130, CEP 95700-000, Bento Gonçalves, RS. E-mail: maria.morini@embrapa.br.