

⁵⁰ Inibição do metabolismo de diferentes linhagens de *Saccharomyces cerevisiae* induzida por *Brettanomyces custersianus*

Carolina Madalozzo Poletto; Gildo Almeida da Silva; Jandora Severo Poli; Juliana Balbinotte; Aline Carbonera; Elisabete dos Santos Barbosa; Catiuscia Locatelli; Patricia Valente

Leveduras do gênero *Dekkera/Brettanomyces* causam problemas ao vinho, afetando as propriedades sensoriais do produto final, como aparência, aroma e sabor. O objetivo deste trabalho foi avaliar o comportamento do metabolismo de diferentes linhagens de *Saccharomyces cerevisiae* na presença da levedura

contaminante *Brettanomyces custersianus*. A microvinificação foi realizada utilizando mosto da variedade Cabernet Sauvignon. O mosto foi esterilizado a 121°C/30 minutos e distribuído em recipientes. Os meios foram inoculados com 1 mL de uma suspensão de células (10^7 células/mL) das seguintes linhagens: T1-Embrapa 1vvt/97, T2-Embrapa 91B/84, T3-1vvt/97 e *Br. custersianus*, T4-91B/84 e *Br. custersianus* e T5-*Br. custersianus*. A evolução de CO₂ foi medida através da gravimetria por 18 dias. A velocidade de fermentação da *Br. custersianus* (T5) foi inferior a das demais linhagens. Observou-se que, mesmo com uma atividade metabólica baixa, a linhagem contaminante, quando inoculada juntamente com *Sacch. cerevisiae*, promoveu uma queda mais acentuada no processo fermentativo da linhagem 91B/84, confirmando assim a superioridade da linhagem neutra 1vvt/97. Os produtos do metabolismo da *Br. custersianus* não só podem afetar a qualidade do vinho, como comprometer a atividade metabólica da *Sacch. cerevisiae* durante o processo de vinificação.