

MICRO'99

**CONGRESSO NACIONAL
DE
MICROBIOLOGIA**



1 a 4 de Dezembro de 1999

LUSO

P103

UTILIZAÇÃO DE COMPOSTOS AZOTADOS POR ESTIRPES DE *Saccharomyces cerevisiae* DURANTE A FERMENTAÇÃO DE MOSTOS LOUREIRO E TRAJADURA

Nathalie Moreira, Filipa Mendes e Isabel Vasconcelos

Escola Superior de Biotecnologia, Universidade Católica Portuguesa, Rua Dr. António Bernardino de Almeida, P-4200-072-Porto, Portugal

Foram utilizadas duas estirpes de *Saccharomyces cerevisiae* na fermentação de mostos provenientes da região dos Vinhos Verdes. Foi analisado o conteúdo em compostos azotados, aminoácidos e catião amónio, das castas Loureiro e Trajadura, de modo a estudar a sua influência nas cinéticas de fermentação das leveduras. Foram realizados ensaios com mostos suplementados com 100 e 250 mg/l de fosfato de diamónio.

O aumento da concentração azotada dos mostos pela adição de fosfato de diamónio conduziu a uma aceleração do início do processo fermentativo e a uma redução da sua duração. Pela análise das cinéticas de fermentação, bem como pela análise da utilização dos compostos azotados pelas leveduras, verificou-se que uma das leveduras é mais apropriada para fermentar este tipo de mostos. No mosto Loureiro, com um teor em azoto total mais baixo que o mosto Trajadura, as leveduras praticamente consumiram toda a fonte azotada existente e consumiram mais azoto quando cresceram num meio mais rico, ao qual fora adicionado fosfato de diamónio. Determinados aminoácidos, como o ácido γ -aminobutírico, a arginina, a citrulina e a ornitina foram pouco utilizados no mosto Trajadura. A cisteína, a etanolamina e a glicina apresentaram um comportamento diferente relativamente aos outros aminoácidos, verificando-se um aumento da sua concentração no final da fermentação.