

INFLUÊNCIA DA CONCENTRAÇÃO DE LEVEDURA NA OBTENÇÃO DO VINHO MISTO DE TAPEREBÁ E GOIABA.

PORTS, P.S.(1); MENDONÇA, A.P.O.(1); MATTIETTO,
R.A. (2).

(1) Universidade do Estado do Pará – UEPA, Belém-PA, Brasil. (2) Embrapa Amazônia Oriental, Laboratório de Agroindústria, Trav. Dr. Enéas Pinheiro s/n, CEP: 66095-100, Belém - PA, Brasil. E-mail: pollyports@hotmail.com

A *Saccharomyces cerevisiae* é um dos grupos de microrganismos mais estudado atualmente, devido as suas diversas aplicações industriais, principalmente na obtenção de bebidas alcoólicas fermentadas como o vinho de frutas. Este trabalho objetivou o estudo da variação da quantidade de leveduras utilizadas para fermentação do vinho misto de taperebá e goiaba, bem como a influência da mesma quanto ao aspecto fermentativo e a produção de álcool etílico. Foram realizados dois ensaios, onde os mostos foram corrigidos quanto a acidez (emprego de carbonato de cálcio para pH 3,83) e teor de sólidos solúveis final de 30°Brix (emprego de sacarose comercial). Para preparo do inóculo, retirou-se uma alíquota (10% do volume total de cada mosto), sendo as mesmas pasteurizadas (60°C/30min) e em seguida, resfriadas para a adição das leveduras. As quantidades adotadas nos ensaios foram de 1,5g/L e 3,5g/L de fermento biológico comercial (*Saccharomyces cerevisiae*). Os inóculos ficaram em repouso e sob temperatura controlada por 24h antes de serem adicionados ao restante dos mostos. Estes, por sua vez, também sofreram o tratamento de pasteurização antes de receber as leveduras. O

processo fermentativo ocorreu em ambiente anaeróbio e teve duração de 7 dias. Ao final do processo, realizou-se análises de pH, sólidos solúveis totais e teor alcoólico. Os resultados mostraram os valores finais de pH de 3,31 e 3,35, sólidos solúveis totais de 18,7 e 16,9°Brix, e os teores alcoólicos de 12 e 11,5°GL, respectivamente, para os mostos de 1,5g/L e 3,5g/L. Com base nessas indicações, conclui-se que as quantidades de leveduras utilizadas não influenciam significativamente nos padrões de acidez e álcool produzido. Entretanto, uma ligeira redução no teor final de açúcares pode ser considerada a partir do mosto com quantidade maior de leveduras, o que pode implicar no aspecto sensorial da bebida.

Palavras chaves: *Saccharomyces cerevisiae*, *Spondias lutea* L., *Psidium guajava* L.