

Caracterização das leveduras isoladas de uvas das cultivares Malvasia Bianca e Moscato Alexandria da região de Farroupilha-RS

Sheila Canossa¹, Bruna Carla Agustini², Vitor Manfroi¹, Gildo Almeida da Silva²

O emprego de levedura autóctone selecionada colabora no processo de diferenciação do vinho. As leveduras com aptidão enológica podem ser avaliadas com relação à capacidade fermentativa, produção de H₂S (sulfeto de hidrogênio) e seu comportamento killer, sensível e neutro. Linhagens que apresentam o fenótipo killer são capazes de matar leveduras sensíveis, entretanto são inofensivas às linhagens neutras. O sulfeto de hidrogênio é um produto secundário da fermentação alcoólica e confere aroma de ovo podre. Diversos fatores estão envolvidos na formação de H₂S durante a vinificação. Dentre eles estão a linhagem de levedura, a composição química do mosto da uva e o pH. As características que se buscam numa linhagem selecionada estão a alta taxa fermentativa, a produção baixa ou de preferência nula de sulfeto de hidrogênio (H₂S) e a neutralidade com relação ao fator *killer*. O objetivo deste trabalho foi avaliar a capacidade fermentativa, a produção de H₂S, a formação da proteína killer e a sensibilidade ao fator killer de 100 linhagens de leveduras coletadas das bagas de uvas das cultivares Malvasia Bianca e Moscato de Alexandria da região de Farroupilha- RS. A capacidade fermentativa foi avaliada juntamente com a formação de H₂S, inoculando as leveduras em meio mosto sulfito. A produção da proteína killer e sensibilidade ao fator killer foram avaliados com o meio Lorena/ELNC (80:20). Foram utilizadas as linhagens de referência killer *Saccharomyces cerevisiae* Embrapa 91B/84, Embrapa 1B/84 e K1 (Lallemand) e a Embrapa 26B como padrão sensível. As placas foram mantidas em estufa a 18 °C por 72 horas. Nenhuma das linhagens isoladas apresentou capacidade fermentativa adequada. Verificou-se que 61% das linhagens isoladas mostraram-se metabolicamente capazes de biossintetizar H₂S. Somente 7% apresentaram comportamento killer. Apenas 3% mostraram sensibilidade ao fator killer. Uma vez que nessa região há um percentual elevado de leveduras com produção de H₂S, fermentações espontâneas podem resultar na formação de produtos de baixa qualidade.

¹ Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Av. Bento Gonçalves, 9500, CEP 91501-970 Porto Alegre, RS. Bolsista FAPRGS. E-mails: sheilacssa@gmail.com; manfroi@ufrgs.br

² Embrapa Uva e Vinho, Caixa Postal 130, CEP 95700-000 Bento Gonçalves, RS. E-mail: bruna.agustini@embrapa.br; gildo.almeida@embrapa.br