

Caracterização de leveduras isoladas de bagas de uva Goethe da região de Urussanga (SC) para a elaboração de vinhos

(Characterization of yeasts strains isolated from Goethe grape berries from Urussanga (SC) for wine production)

Bonet, J.¹; Agustini, B. C.¹; Morini, M. A, L. ¹; da Silva, G. A.¹

¹ *Laboratório de Microbiologia Aplicada, Embrapa Uva e Vinho. CEP: 95700000, Bento Gonçalves, Brasil. E-mail: gildo.almeida@embrapa.br*

O controle microbiológico do processo fermentativo é uma das etapas de maior importância para as indústrias vinícolas. O uso de leveduras comerciais importadas para a condução da vinificação é uma prática bastante difundida. Apesar destas se mostrarem bastante efetivas, a utilização de linhagens autóctones possui a vantagem de incorporar ao vinho características organolépticas únicas daquela região produtora, além do mais sua presença ao longo do processo é facilitada em virtude da sua maior adaptação à matéria-prima local. Dessa forma, o isolamento e a caracterização de leveduras autóctones é uma estratégia bastante promissora, tendo o intuito de aportar características peculiares e tipicidade aos vinhos, contribuindo com as demarcações de Indicação Geográfica deste produto. Este trabalho teve como objetivo isolar e caracterizar leveduras obtidas a partir da superfície de bagas de uvas do cultivar Goethe Tradicional da região de Urussanga-SC, a qual já recebe a Indicação de Procedência Vales da Uva Goethe. Cinquenta leveduras foram isoladas e avaliadas quanto à capacidade fermentativa, à produção de sulfeto de hidrogênio (H₂S) e à produção e sensibilidade ao fator killer. A partir dos testes realizados, constatou-se que nenhuma das leveduras isoladas teve um bom desempenho fermentativo quando comparadas às linhagens padrões de boa fermentação. Quanto à produção de H₂S, 70% das linhagens se mostraram produtoras e apenas 30% não produziram quantidades detectáveis. Em relação à produção do fator killer, nenhuma linhagem mostrou-se positiva quando avaliada frente a uma linhagem sensível padrão. Ao serem submetidas ao teste de sensibilidade, 26% das linhagens se mostraram neutras, ou seja, não produzem a toxina killer e nem são afetadas pela mesma. Estes resultados reforçam a necessidade de se continuar o trabalho de seleção de uma linhagem autóctone com características enológicas adequadas que garantam tipicidade ao produto final e evitem proliferação de linhagens indesejadas.

Tema: Microbiologia enológica

Área: Enologia

Apoio: CNPq