

Perfil Sensorial De Vinhos Elaborados por Fermentação Espontânea e com o Uso de Culturas Iniciadoras Comercial e Autóctone

(Sensory profile of Brazilian wines elaborated by spontaneous fermentation and by inoculated fermentation using an autochthonous and a commercial yeast)

Corrêa, O. L. S.¹, Agustini, B. C.², Figueredo, J. H. R.¹, Morini, M. A. L.², Silva, G. A.², Zanus, M. C.¹

¹Laboratório de Análise Sensorial, Embrapa Uva e Vinho. CEP 95700-000, Bento Gonçalves, Brasil; ² Laboratório de Microbiologia, Embrapa Uva e Vinho. CEP 95700-000, Bento Gonçalves, Brasil. E-mail: odineli.correa@embrapa.br

A superfície de uvas maduras abriga uma diversidade de microrganismos. Sabe-se que as leveduras não-*Saccharomyces* também estão envolvidas na vinificação, mas são dominadas durante os estágios intermediários e finais da fermentação pela espécie *Saccharomyces cerevisiae*. O uso da fermentação espontânea pode aumentar a complexidade dos vinhos, mas por ser imprevisível, também pode acarretar em perda de qualidade do produto. O uso de culturas puras tem sido bastante utilizada para o controle microbiológico do processo. O uso de leveduras autóctones, em detrimento das comerciais, possui ainda o diferencial de trazer características peculiares ao vinho, incorporando tipicidade aos produtos. O presente estudo teve o objetivo de avaliar o perfil sensorial de vinhos elaborados por fermentação espontânea e com o uso de levedura autóctone e comercial. Para tal, empregaram-se as cultivares híbridas branca CNPUV 776-25 e tinta BRS Margot. A levedura comercial usada para o vinho branco foi a X5 e para o tinto foi a PDM. Enquanto que a levedura autóctone utilizada para o vinho branco foi a EMBRAPA 2MB e para o tinto foi a EMBRAPA 1VVT97. A metodologia utilizada para a análise sensorial foi o perfil CATA (check-all-that-apply) empregando 63 descritores para os vinhos brancos e 56 para os tintos. Aos 30 degustadores foi solicitado realizar a ordenação de preferência bem como fornecer uma nota geral para cada amostra. Os dados do perfil CATA foram avaliados por Análise de Correspondência (Programa R, v.3.0.3) e os descritores utilizados foram suficientes para segregar as amostras. Nos vinhos brancos a fermentação espontânea e a conduzida pela levedura X5 agregaram notas mais frutadas, enquanto que a levedura autóctone EMBRAPA 2MB incorporou notas florais. Nos vinhos tintos a fermentação espontânea e a levedura PDM agregaram notas frutadas, sendo que na primeira destacam-se ainda notas florais, enquanto que na segunda, frutas maduras e geleia. O vinho tinto conduzido pela levedura autóctone EMBRAPA 1VVT97 apresentou leve frutado e aroma vegetal pronunciado. Em relação à ordenação da preferência não foi verificado diferença significativa entre as amostras. Os vinhos tiveram boa aceitação pelo consumidor, apresentando mediana das notas entre 71,5 e 80, numa escala de 0 a 100. Conclui-se que a levedura que conduz o processo fermentativo teve influência direta no perfil sensorial considerando que alguns descritores foram peculiares para algumas amostras.

Tema: Microbiologia enológica

Área: Enologia