

**Caracterização da diversidade de linhagens de levedura (GTRUF17)  
isoladas de uvas ‘Goethe Tradicional’ da Região dos Vales da Uva  
Goethe, Urussanga-SC**

Rodnei Escobar Bruneli<sup>1</sup>; Gildo Almeida da Silva<sup>2</sup>; Bruna Carla Agustini<sup>3</sup>; Maria  
Antonieta Luvison Morini<sup>4</sup>

Leveduras são amplamente utilizados na elaboração de bebidas, como vinho, cervejas e cachaças. Para a produção de bebidas fermentadas utiliza-se, comumente, *Saccharomyces cerevisiae*. Além das vantagens que esta espécie apresenta, existem outros gêneros não-*Saccharomyces* que contribuem para a qualidade do vinho. O objetivo deste estudo foi analisar o perfil de 50 leveduras isoladas de uvas Goethe Tradicional, na fase tumultuosa, da safra 2017, da região Vales da Uva Goethe - Urussanga-SC. Essa é a terceira safra em que leveduras dessa região foram investigadas. Avaliaram-se a velocidade fermentativa e a formação de H<sub>2</sub>S, com mosto sulfito, e a produção do fator Killer e sensibilidade a este fator, com o meio 80:20. Nenhuma linhagem apresentou alta velocidade fermentativa, sete linhagens foram classificadas como altas produtoras de H<sub>2</sub>S dentre estas duas apresentaram formação de parede, cinco linhagens apresentaram pouca produção de H<sub>2</sub>S, sendo que 38 linhagens não apresentaram nenhuma produção de H<sub>2</sub>S. Nove linhagens apresentaram fator Killer a leveduras sensíveis tomadas como padrão, quatro linhagens apresentaram sensibilidade ao fator killer de leveduras consideradas como padrão e apenas uma linhagem apresentou sensibilidade ao fator killer a quatro linhagens da própria série (GTRUF17). Como consequência, 37 se comportaram como neutras. Dentre as 50 leveduras isoladas, 11 foram identificadas por PCR/RFLP. Foram encontradas as espécies: *Hanseniaspora opuntiae*, *Candida diversa* e *Issatchenkia terricola*. As demais linhagens foram identificadas por MALDI-TOF/MS. Como ocorrido nas safras anteriores, nenhuma das 50 linhagens pode ser empregada como o agente principal da fermentação do mosto para a elaboração de vinho. Apoio Financeiro: Embrapa-SEG, Macroprograma 2, Projeto 02.13.03.00

<sup>1</sup> Graduando da UERGS, Rua Benjamin Constant, 229, CEP 95700-000 Bento Gonçalves, RS. Estagiário da Embrapa Uva e Vinho. E-mail: rodneibrunele1990@gmail.com

<sup>2</sup> Pesquisador da Embrapa Uva e Vinho CEP 95700-000 Bento Gonçalves, RS. Email: gildo.almeida@embrapa.br

<sup>3</sup> Analista de Laboratório da Embrapa Uva e Vinho CEP 95700-000 Bento Gonçalves, RS. E-mail: bruna.agustini@embrapa.br

<sup>4</sup> Assistente de Laboratório da Embrapa Uva e Vinho CEP 95700-000 Bento Gonçalves, RS. E-mail: maria.morini@embrapa.br