

Caracterização e identificação molecular de leveduras isoladas de uvas Sauvignon Blanc da região de Campo Belo do Sul – SC em 2017

Naiara Hennig Neuenfeldt¹; Gildo Almeida da Silva²; Bruna Carla Agustini²; Maria Antonieta Luvison Morini²

As leveduras autóctones são especialmente selecionadas para dar características organolépticas específicas de vinho e contribuem para a definição do *terroir*. Diante disso, objetivou-se avaliar e identificar a diversidade de leveduras isoladas de uvas *Sauvignon Blanc* de Campo Belo do Sul-SC, na fase tumultuosa, uma vez que, ainda não foram encontradas leveduras com aptidão enológica para esta região. Para isso, isolaram-se 50 linhagens, as quais foram caracterizadas quanto à capacidade fermentativa, produção de H₂S, formação da proteína *killer* e sensibilidade ao fator *killer*. A capacidade fermentativa foi avaliada juntamente com a produção de H₂S, inoculando as leveduras em meio mosto sulfito. Os testes com relação ao fator *killer* e à sensibilidade ao fator *killer* foram avaliados com o meio 80:20. Foram utilizadas as linhagens de referência *killer Saccharomyces cerevisiae* 91B84, 1B84 e K1 (Lallemand) e a 26B84 como padrão sensível. As linhagens com perfis distintos foram identificadas por PCR-RFLP. A região ITS do DNA ribossomal foi amplificado com subsequente restrição enzimática, usando as endonucleases *CfoI*, *HaeIII*, *HinfI* e *MboI*. Verificou-se que, das linhagens obtidas, nenhuma apresentou capacidade fermentativa adequada e, ao mesmo tempo todas mostraram capacidade de produção de H₂S. Quanto à proteína *killer*, não se observou linhagens com capacidade de formação. Em contrapartida, 18% das linhagens foram sensíveis ao fator *killer* e 82% das leveduras tiveram comportamento neutro. Das linhagens escolhidas para identificação, 14 foram identificadas como pertencentes às espécies *Candida californica*, *Starmerella bacillaris*, *Hanseniaspora opuntiae*, *Pichia occidentalis* e *Pichia fermentans*. Embora estas linhagens façam parte da microflora, os resultados demonstram a necessidade de continuidade deste trabalho de seleção, a fim de se obter linhagens que apresentem capacidade fermentativa e características enológicas adequadas para garantir a boa qualidade do produto final.

¹ Universidade Federal de Santa Maria, Av. Roraima, 1000, Camobi, CEP 97105-900 Santa Maria, RS. Estagiária da Embrapa Uva e Vinho. E-mail: naiara.neuenfeldt@colaborador.embrapa.br

² Embrapa Uva e Vinho, Rua Livramento, 515, Caixa Postal 130, CEP 95700-000, Bento Gonçalves, RS. E-mail: gildo.almeida@embrapa.br; bruna.agustini@embrapa.br; maria.morini@embrapa.br