

**Caracterização da diversidade de leveduras (MCBSf17) isoladas de
uvas Malbec de Campo Belo do Sul, SC**

Tauane Rodrigues de Lima¹; Gildo Almeida da Silva²; Bruna Carla Agustini²; Maria Antonieta Luvison Morini²

A fermentação alcoólica é uma das principais fases da elaboração de vinho. As leveduras da espécie *Saccharomyces cerevisiae* são as mais solicitadas para este processo, devido a sua alta capacidade fermentativa. A região de Campo Belo do Sul-SC, até o momento, não possui nenhuma levedura autóctone com capacidade fermentativa considerável. Com o objetivo de solucionar esta questão, foram isoladas 50 linhagens de leveduras da cultivar Malbec em plena fermentação tumultuosa. Foram feitos testes de fermentação e de produção de H₂S com o meio mosto sulfito. A formação de proteína killer e a sensibilidade a este fator foram avaliadas com o meio 80:20. Foi efetuada a identificação de algumas linhagens representativas por PCR e as demais por Maldi-TOF/MS. Das 50 linhagens isoladas, apenas 21 linhagens apresentaram atividade fermentativa, sendo estas identificadas como *Sacch. cerevisiae*, dez linhagens formaram H₂S e 44 se comportaram como killer apenas para a linhagem *Sacch. cerevisiae* 26B84 padrão. Nenhuma linhagem foi sensível às linhagens *Sacch. cerevisiae* killer padrão. No entanto, nove linhagens foram sensíveis a pelo menos uma linhagem não-*Saccharomyces*. A linhagem 10MCBSf17 foi, de todas, a mais sensível, apresentando sensibilidade a dez diferentes linhagens de *Candida diversa*. Entre as linhagens de *Sacch. cerevisiae*, apenas as linhagens 24MCBSf17, 27MCBS17F, 43MCBSf17 e 45MCBSf17 produziram H₂S. Portanto, estas linhagens não podem ser empregadas no processo de vinificação. Do mesmo modo, as linhagens 5MCBSf17 e 40MCBSf17 não podem ser utilizadas na elaboração de vinho porque, embora não tenham produzido H₂S, apresentam sensibilidade ao fator killer da linhagem *Hanseniaspora opuntiae* 33MCF14. Assim, pelos critérios básicos de seleção aqui definidos, das 50 linhagens isoladas, 30 % podem ser aplicadas como agente principal para a fermentação do mosto para elaboração do vinho na região em questão.

¹ Graduanda da UERGS, Rua Benjamin Constant, 229, CEP 95700-000 Bento Gonçalves, RS. Estagiária da Embrapa Uva e Vinho. E-mail: tauanelima12@hotmail.com

² Embrapa Uva e Vinho CEP 95700-000 Bento Gonçalves, RS. Email: gildo.almeida@embrapa.br; bruna.agustini@embrapa.br; maria.morini@embrapa.br