

**Caracterização da diversidade de leveduras isoladas de uvas
Sauvignon Blanc de parreirais de Campo Belo do Sul – SC**Gabriele Jardim Gross Teixeira¹; Gildo Almeida da Silva²; Bruna Carla Agustini³

A capacidade fermentativa e a velocidade de fermentação dependem, dentre outros fatores, da linhagem da levedura. Deste modo, o objetivo deste trabalho foi caracterizar o perfil de 46 leveduras autóctones encontradas na uva Sauvignon Blanc, isoladas de um parreiral localizado em Campo Belo do Sul – SC, em 2016 (SBCBSa16). Para tanto, foram feitos testes da capacidade fermentativa, produção de sulfeto de hidrogênio (H₂S), fator *killer* e sensibilidade ao fator *killer*. A velocidade de fermentação foi avaliada em tubos de ensaio, por gravimetria. A formação do H₂S foi detectada qualitativamente, por meio de uma fita de papel filtro impregnada com acetato de chumbo. A atividade *killer* foi avaliada em placas de Petri semeadas com uma suspensão de linhagens sensíveis padrão pertencentes à Coleção de Microrganismos de Interesse Agroindustrial (CMIA) e, como massa pontual, a série SBCBSa16. A sensibilidade e neutralidade da série foram avaliadas com leveduras padrão *killer* da CMIA como massa pontual. A linhagem *Starmerella bacillaris* 21SBCBSa16 apresentou uma certa habilidade em fermentar, mas não atingiu o nível de evolução de CO₂ desejado quando comparado com as linhagens testemunhas *Saccharomyces cerevisiae* 1VVT97 (Embrapa) e levedura padrão comercial *Sacch. cerevisiae* K1 (Lallemand). Portanto, nenhuma linhagem da série apresentou capacidade fermentativa adequada. Dentre as linhagens, apenas *Pichia occidentalis* linhagem 30SBCBSa16 apresentou capacidade de formar H₂S. As linhagens *Candida diversa* 13SBCBSa16, *Saccharomycopsis vini* 18SBCBSa16, *Hanseniaspora uvarum* 20SBCBSa16, 25SBCBSa16 e 41SBCBSa16 e *Star. bacillaris* 21SBCBSa16 apresentaram comportamento *killer*, perfazendo 13,04% da série. Foram observadas duas linhagens sensíveis (4,35%) *P. occidentalis* 30SBCBSa16 e *H'spora uvarum* 43SBCBSa16. Desta forma, as demais linhagens se comportaram como neutras (82,61%), ou seja, não mataram e nem foram afetadas pela toxina *killer*.

Apoio Financeiro: FAPERGS
Registro SISGEN: A603BA9

¹ Mestranda da UFRGS, Av. Paulo Gama, 110 - Farroupilha, CEP 90040-060, Porto Alegre, RS. E-mail: gabrielegross@gmail.com

² Pesquisador da Embrapa Uva e Vinho, Rua Livramento, 515 - Conceição, CEP 95701-008, Bento Gonçalves – RS. E-mail: gildo.almeida@embrapa.br

³ Analista da Embrapa Uva e Vinho, Rua Livramento, 515 - Conceição, CEP 95701-008, Bento Gonçalves – RS. E-mail: bruna.agustini@embrapa.br