

Caracterização de Leveduras Isoladas do Mosto de Uvas 'Cabernet Franc' da Região de Bento Gonçalves-RS

Yohana Porto Calegari Alves¹; Gildo Almeida da Silva²; Bruna Agustini³ e Neidi Garcia Penna⁴

Um vinho de qualidade depende da matéria e do processo de vinificação. Assim, é importante usar linhagens com aptidão enológica adequada para não comprometer a qualidade do produto final. As leveduras autóctones desempenham um papel importante nesse processo, visto que estão envolvidas com particularidades aromáticas e estabelecem interações definidas com outros microrganismos. Este trabalho teve por objetivo caracterizar as leveduras da série T84 obtidas a partir do mosto de uvas 'Cabernet Franc' da região de Bento Gonçalves, RS. As linhagens foram avaliadas quanto à evolução de CO₂, produção de H₂S, capacidade *killer* e sensibilidade ao fator *killer*. Das 49 linhagens, 45 apresentaram alta taxa de fermentação. Dessas 45, 20 não produziram H₂S. As 25 restantes exibem potencial para comprometer a qualidade do vinho. Apenas as linhagens *Saccharomyces cerevisiae* 117T84 e 154T84 foram *killer* para a linhagem 26B84. A única linhagem neutra da série foi *Meyerozyma guilliermondii* 144T84, que apresentou uma velocidade de fermentação baixa e foi capaz de formar H₂S. A linhagem 117T84 apresentou um comportamento *killer* distinto das demais. Esta foi submetida a uma reavaliação taxonômica por PCR-RFLP, que confirmou os resultados anteriores como sendo *Saccharomyces cerevisiae*. Esta linhagem irá compor a série padrão de linhagens *killer*. As únicas leveduras deste grupo que poderão ser utilizadas na elaboração de vinho são as 177T84 e 154T84, por apresentarem velocidade de fermentação adequada, não formar H₂S e serem *killer* apenas para *Saccharomyces cerevisiae*. Diante da presença de linhagens fermentativas com capacidade de formar H₂S, a linhagem *killer* 117T84 parece ser, no caso dessa população, a linhagem de destaque devido ao seu amplo espectro *killer*.

Palavras-chave: Leveduras, H₂S, Fermentação, Sensibilidade, Fator *Killer*, PCR

Apoio Financeiro: Projeto SEG Embrapa: 22.13.14.007.00.02.003

Registro no SISGEN: A603BA9

¹ Graduando do Curso de Química Bacharelado da UFSM. E-mail: yohana.cma@hotmail.com

² Pesquisador da Embrapa Uva e Vinho, Biomédico, Doutor em Ciências pela UNICAMP/Imperial College of Science and Technology and Medicin. E-mail: gildo.almeida@embrapa.br

³ Analista da Embrapa Uva e Vinho, Farmacêutica, Doutora em Ciências Farmacêuticas pela UFPR.

⁴ Farmacêutica, mestrado em Ciência e Tecnologia dos Alimentos pela UFSM e Doutorado pela UFRGS; E-mail: ngpenna@gmail.com