

Caracterização de 49 linhagens de leveduras isoladas de uvas 'Cabernet Franc' da região do Vale dos Vinhedos, RS – Série T8453-103.

Gabriel Ficagna Zaccaron¹; Gildo Almeida da Silva²; Bruna Agustini³; Luciana Pereira Bernd⁴.

As leveduras, dependendo do ambiente, podem ter características diferentes, fazendo com que o vinho de uma região tenha uma característica específica. Entretanto, há particularidades entre linhagens que podem ser positivas ou negativas, afetando a qualidade final. Este trabalho teve como objetivo caracterizar 49 linhagens de leveduras (53T84-103T84) da região do Vale dos Vinhedos – Bento Gonçalves/RS, de uvas 'Cabernet Franc', com relação à evolução de CO₂, produção de sulfeto de hidrogênio (H₂S), capacidade *killer*, sensibilidade ao fator *killer* de linhagens *killer* padrão e de linhagens *killer* da própria série T84. A evolução de CO₂ e a produção de H₂S foram avaliadas por gravimetria e por reação do H₂S com o acetato de chumbo, respectivamente, no meio mosto sulfito. Os testes *killer* e de sensibilidade foram executados em meio M80:20, empregando linhagens padrão sensíveis e *killer*, respectivamente. Observou-se que 57% das leveduras dessa série exibiram uma produção de CO₂ elevada e que 49% das leveduras produziram H₂S. Com relação ao fator *Killer*, 28,6% das leveduras apresentaram atividade *killer* e, 87,8% das linhagens apresentaram sensibilidade às linhagens *killer* padrão. A levedura 69T84 apresentou atividade *killer* para 32,6% das linhagens padrão. Observa-se que leveduras com variados comportamentos estavam presentes durante o processo fermentativo, uma vez que todas estas linhagens foram isoladas no final da fase tumultuosa da vinificação. Células sensíveis produtoras de H₂S se mantiveram viáveis e ativas, mesmo na presença de leveduras *killer*. Isso reforça a importância do uso de leveduras selecionadas na vinificação.

Palavras-chave: Fator *Killer*, fermentação, leveduras, sulfeto de hidrogênio

Projeto SEG Embrapa: 22.13.14.007.00.02.003

Registro no SISGEN: A603BA9

1 Aluno do Curso Técnico em Viticultura e Enologia integrado ao ensino médio no IFRS – Bento Gonçalves. E-mail: gabrielfz48@gmail.com

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

³Analista da Embrapa Uva e Vinho, Farmacêutica, Doutora em Ciências Farmacêutica pela UFPR. E-mail: bruna.agustini@embrapa.br

⁴Professora do IFRS-Engenharia de Alimentos pela FFRG. Mestrado e doutorado em Ciências de Alimentos pela UEL. E-mail: luciana.bernd@bento.ifrs.edu.br