

Área: B4 - Microbiologia

Influência da concentração de levedura sobre o vinho tinto Cabernet Sauvignon

Gildo Almeida da Silva¹ (gildo@cnpuv.embrapa.br); Poliana Deyse Gurak² (poliana@cnpuv.embrapa.br); Heloísa Michelson de Castro (helo.castro@terra.com.br); Daniele Farias (danielefrgaucha@yahoo.com.br)

A adição de leveduras selecionadas é uma prática usual em diversos processos fermentativos. A linhagem *Saccharomyces cerevisiae* Embrapa 1vvt/97, produtora de SO₂, deve inibir a ação de bactérias lácticas durante a fermentação alcoólica. Este trabalho avaliou a ação de diferentes concentrações de células adicionadas ao mosto durante a fase tumultuosa e sobre o vinho elaborado. Ao mosto de Cabernet Sauvignon, sem adição de SO₂, foi adicionado um percentual de 0, 2, 4, 6, 8 e 10 (v/v) de uma suspensão de células contendo 10⁷/mL. Foram avaliados os teores de etanol, açúcares redutores totais, antocianinas, acidez volátil e SO₂. No segundo dia de fermentação, a testemunha (0) foi a mais lenta, seguida dos tratamentos 2 e 4 e dos tratamentos 6, 8 e 10. No sexto dia da fase tumultuosa, todos os tratamentos atingiram 10°GL. Os teores de SO₂ totais tendem a se elevar com o aumento da concentração de levedura adicionada. Houve correlação negativa ($r=-0,81$) entre a concentração de antocianinas e o etanol obtido no segundo dia da fermentação tumultuosa e correlação positiva ($r=0,82$) entre este pigmento e o teor de SO₂ total formado. Em todos os tratamentos, a fermentação maloláctica se completou e os vinhos se apresentaram com acidez volátil final baixa (<4,3 mEq/L). Estes resultados sugerem que a linhagem selecionada e a não selecionada controlam a ação das bactérias lácticas durante a fermentação alcoólica mas não inibem, por formarem SO₂, a fermentação maloláctica.

Palavras-chave: SO₂; Fermentação Maloláctica; Acidez Volátil.

¹ Lab. de Microbiologia do Centro Nacional de Pesquisa de Uva e Vinho – Embrapa.

² Lab. de Microbiologia do Centro Nacional de Pesquisa de Uva e Vinho - Embrapa - CNPq – DTI.

Avaliação de meios de cultura para o isolamento de leveduras em vinhos

Gildo Almeida da Silva¹ (gildo@cnpuv.embrapa.br); Carolina Poletto² (carolinapoletto@yahoo.com.br); Poliana Deyse Gurak³ (poliana@cnpuv.embrapa.br); Jandora Severo Poli⁴ (jandorap@yahoo.com.br)

Após sua elaboração, o vinho não está livre da ação de microrganismos. No vinho, moléculas orgânicas podem promover o desenvolvimento de bactérias, fungos filamentosos e especialmente leveduras. Entre as leveduras destacam-se *Saccharomyces cerevisiae*, *Dekkera* e *Brettanomyces*. Quanto mais rápido for a detecção destes microrganismos mais célere será a tomada de decisão no controle da contaminação. Estes microrganismos podem descarboxilar ácidos de fenóis carboxílicos, como os ácidos ferúlico e p-cumárico. Estes são componentes naturais do mosto. As leveduras podem atuar sobre eles, formando compostos fenólicos voláteis indesejáveis. Este trabalho avaliou a potencialidade de quatro meios de cultura na detecção de contaminantes de vinhos. Um vinho comercial com características organolépticas estranhas foi submetido à análise microbiológica, utilizando os meios de cultura G7114, G7114 com 50% de vinho (G7114V), Brett I e Brett II. Em 48 horas, o número de células ultrapassou o valor de 3x10⁵ células/mL no meio G7114V. No meio G7114, a concentração de células/mL foi, no mesmo período, de 3x10⁴. Após 72 horas de incubação, foram detectadas apenas 4,8x10³ células/mL no meio Brett I. Neste meio, valores acima de 3x10⁵ células/mL só foram obtidos em 144 horas de incubação. No meio Brett II e no mesmo tempo de incubação (144 horas), apenas 3,6x10² células/mL foram detectadas. Os resultados indicam ser o meio G7114V o mais adequado para a detecção de leveduras presentes no vinho.

Palavras-chave: tempo de incubação; contaminação; velocidade de crescimento.

¹ Lab. de Microbiologia do Centro Nacional de Pesquisa de Uva e Vinho – Embrapa.

² Lab. de Microbiologia do Centro Nacional de Pesquisa de Uva e Vinho - Embrapa – URI.

³ Lab. de Microbiologia do Centro Nacional de Pesquisa de Uva e Vinho - Embrapa - CNPq – DTI.

⁴ Lab. de Microbiologia do Centro Nacional de Pesquisa de Uva e Vinho - Embrapa – Unisinos.