

Leveduras e fungicidas: inibição e estímulo do processo fermentativo

Gildo Almeida da Silva¹ (gildo@cnpuv.embrapa.br); Renata Gava¹ (renata@cnpuv.embrapa.br); Olavo Roberto Sônego² (olavo@cnpuv.embrapa.br); Lucas da Ressurreição Garrido² (garrido@cnpuv.embrapa.br)

Vinificação uniforme é uma exigência para se obter vinhos de qualidade. Parada de fermentação e lentidão do processo fermentativo são fenômenos que devem ser evitados porque dificultam a finalização do processo fermentativo. Foi investigada a participação de fungicidas sobre a atividade de leveduras autóctones e selecionada (*Saccharomyces cerevisiae* Embrapa 1vvt/97). Em uvas da cultivar Cabernet Sauvignon, foram aplicados os fungicidas difenoconazol, pirimetanil, tebuconazol, tetraconazol, imibenconazol, iprodione, procimidona, tiofanato metílico, captan, azoxistrobin, famoxadona+mancozeb, mancozeb e folpet. Respeitando os prazos de carência, as uvas foram submetidas à microvinificação. Foram observados quatro grupos de fungicidas com relação às leveduras autóctones: Ação inibitória intensa (aii)- azoxistrobin, folpet, tebuconazol, captan, famoxadona+mancozeb, mancozeb e tetraconazol. Ação inibitória intermediária (aiin)- difenoconazol, imibenconazol, pirimetanil e iprodione. Sem inibição (si)- procimidona.. Estimulante microbiano (em)- tiofanato metílico. Este mostrou possuir ação seletiva. Com respeito à linhagem selecionada, foram identificados os grupos: aii- captan, folpet e tetraconazol. aiin- difenoconazol, azoxistrobin, procimidona e mancozeb. si- tiofanato metílico, iprodione, imibenconazol, tebuconazol e pirimetanil. em- famoxadona+mancozeb. Há fungicidas que inibem tanto as leveduras autóctones como a selecionada e outros mudam de grupo de acordo com a linhagem.

Palavras-chave: vinificação; parada de fermentação; leveduras autóctones.

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

² Lab. de Fitopatologia do Centro Nacional de Pesquisa de Uva e Vinho – Embrapa.