

Acompanhamento da fase tumultuosa de vinificação em mostos inoculados com *Saccharomyces cerevisiae* e leveduras não-*Saccharomyces*

Aline Bravo Barbosa¹ (alinebravo@urbi.com.br); Gildo Almeida da Silva² (gildo@cnpuv.embrapa.br); Claudete Corrêa de Jesus Chiappini³ (chiappini2@yahoo.com); Selma Gomes Ferreira Leite¹ (selma@eq.ufrrj.br)

A fase tumultuosa de vinificação é de fundamental importância para a qualidade final do vinho. É nesta fase que as lideranças começam a se estabelecer. A utilização dos açúcares do mosto se dá pela atuação da levedura de vinificação - *Saccharomyces cerevisiae*. As leveduras não-*Saccharomyces* também podem participar da elaboração do vinho, formando compostos secundários que alteram sua característica organoléptica. Avaliou-se, em microvinificação com a cv. Cabernet Sauvignon, a ação das linhagens *Pichia membranefaciens*(Pm) e *Pichia pijperi*(Pp) sobre o desempenho da linhagem *Sacch. cerevisiae* – Embrapa-1vvt97(Sc). Os tratamentos foram realizados em triplicata, com inoculação de uma solução de leveduras contendo 10^6 células/mL de cada levedura. Os tratamentos foram: Sc; Sc+Pp; Sc+Pm; Sc+Pp+Pm. O mosto inicial apresentou pH de 3,44, 20 graus Babo, 21,7 graus Brix, 212,5 g/L de açúcares redutores e acidez total de 74 mEq/L. Ao longo dos seis dias de fermentação foram analisados pH, álcool, acidez total e açúcares redutores. Em todos os tratamentos houve uma ligeira queda do pH e aumento da acidez volátil, sem haver diferenças significativas entre tratamentos. A evolução de etanol foi progressiva e não houve interferência das linhagens *P. membranefaciens* e *P. pijperi* sobre o desempenho da linhagem *Sacch. cerevisiae*. Tais resultados mostram que as leveduras não-*Saccharomyces* empregadas podem, se adequadas, ser usadas em processos fermentativos mistos.

Instituição de fomento: Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico – CNPq.

Palavras-chave: Fase tumultuosa de vinificação; leveduras não-*Saccharomyces*; *Saccharomyces cerevisiae*.

¹ Programa de Pós-graduação em Ciência de Alimentos, Universidade Federal do Rio de Janeiro-UFRJ.

² Laboratório de Microbiologia, Centro Nacional de Pesquisa da Uva e do Vinho - EMBRAPA/CNPV.

³ Departamento de Nutrição e Dietética, Universidade Federal Fluminense – UFF.