



**XX Congresso Brasileiro
de Ciência e Tecnologia
de Alimentos**

08 a 11 de outubro de 2006
EXPO TRADE – Curitiba – PR

Área: **Microbiologia, Micotoxicologia e Biotecnologia**

Código do Trabalho: **340** Data Apresentação: **09/10/2006**

Página: **0146**

ISBN: **978 – 85 – 60299 – 00 – 3**

AVALIAÇÃO SENSORIAL DESCRITIVA DE VINHO TINTO ELABORADO COM SACCHAROMYCES CEREVISIAE E LEVEDURAS NÃO- SACCHAROMYCES

ALINE BRAVO BARBOSA* (UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO);
CLAUDETE CORRÊA DE JESUS CHIAPPINI (UNIVERSIDADE FEDERAL
FLUMINENSE); **MAURO CELSO ZANUS** (EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA
AGROPECUÁRIA); **GILDO ALMEIDA DA SILVA** (EMPRESA BRASILEIRA DE
PESQUISA AGROPECUÁRIA); **SELMA GOMES FERREIRA LEITE** (UNIVERSIDADE
FEDERAL DO RIO DE JANEIRO)

*E-mail: chiappini@vm.uff.br

Um dos fatores que podem influenciar a qualidade sensorial do vinho é a presença de leveduras não-Saccharomyces no processo de vinificação. Estas leveduras, que podem ser provenientes da uva ou do meio ambiente, atuam no início do processo de vinificação, produzindo vários compostos químicos, quando ainda não são afetadas pelo teor alcoólico do mosto. O presente trabalho teve como objetivo avaliar e diferenciar as características sensoriais de vinhos cv Cabernet Sauvignon elaborados com leveduras não-Saccharomyces isoladas de jaca. Foram avaliados um vinho testemunha com Saccharomyces cerevisiae (1vvt), um vinho elaborado com cultura mista com Pichia pijperi (1vvt+Pp), um vinho elaborado com cultura mista com Candida valida (1vvt+Pm) e um elaborado com cultura mista com as duas leveduras não-Saccharomyces (1vvt+Pp+Pm), em fermentações realizadas no Laboratório de Microvinificação do CNPQV/EMBRAPA. A avaliação sensorial foi realizada por meio de uma equipe de nove provadores experientes formada por funcionários e estagiários da instituição, com faixa etária bem abrangente, formação profissional afim e com no mínimo um ano de experiência em degustação de vinhos. Os provadores avaliaram as amostras quanto à intensidade das características visual, olfativa, paladar e qualidade geral, em ficha descritiva para vinhos tintos. Os resultados da avaliação foram tratados pela Análise de Componentes Principais. Os resultados mostraram que o vinho testemunha (1vvt) apresentou características típicas do vinho Cabernet Sauvignon e os vinhos inoculados com as leveduras não-Saccharomyces foram influenciados pelas leveduras não-Saccharomyces. Os provadores não conseguiram diferenciar o vinho testemunha (1vvt) e o inoculado com as duas linhagens não-Saccharomyces (1vvt+Pp+Pm) dos demais vinhos. No entanto, foi observado que a inoculação da levedura Pichia pijperi tornou o vinho desagradável, devido aos atributos gosto e odor indesejáveis e a inoculação da levedura Candida valida tornou o vinho mais agradável nos atributos intensidade de aroma e intensidade de aroma frutado. Os resultados da análise sensorial apontam a possibilidade de aplicação dessa levedura isolada de jaca em vinificação com culturas mistas.

Palavras-Chave: Leveduras, vinho, análise sensorial

Agradecimentos:

CNPq

PROMOÇÃO



www.sbcta.org.br

REALIZAÇÃO

