

PERFIL DAS LINHAGENS DE LEVEDURAS ISOLADAS DA UVA CABERNET SAUVIGNON NA REGIÃO DE PINTO BANDEIRA (RS) E VACARIA (RS). GURAK, P.D. (1); BORTOLINI, F. (2); SILVA, G. A (3). (1) Acadêmica do curso de Química Industrial da Alimentos, Trabalho apresentação para obtenção do título de Bacharel em Química Industrial de Alimentos (2) Orientadores: Professora MsC do Curso de Química Industrial de Alimentos – UnC, Concórdia-SC (3) Pesquisador Dr. da EMBRAPA - CNPQV, Bento Gonçalves-RS. Rua Victor Sopesa 3000. Bairro Salete. Concórdia SC Brasil. fabi@uncnet.br

A necessidade de controlar o início da fermentação para a obtenção de vinhos com características reprodutíveis tem levado diversos pesquisadores a selecionar leveduras usadas como inóculo em processos fermentativos. O fato de a *Saccharomyces cerevisiae* ser predominante durante todo o processo fermentativo não garante vinhos com alta qualidade. A produção de vinhos depende tanto do comportamento fisiológico da *Saccharomyces cerevisiae* como da microflora natural presente no mosto. O comportamento das linhagens autóctones foi avaliado em mostos de uvas Cabernet Sauvignon de vinhedos das regiões de Pinto Bandeira, em Bento Gonçalves (RS) e de Vacaria (RS). As leveduras isoladas das duas regiões apresentaram-se neutras com relação à característica “Killer” em meio mosto ágar (MA-MB) e meio tampão 0,1 M citrato/fostato com extrato de levedura, peptona, dextrose e ágar (YEPD-MB), adicionados em ambos os meios 30 mg/L de azul de metileno. As linhagens isoladas apresentaram baixa fermentação e, provavelmente, com baixa tolerância ao álcool, mas podem dominar os estágios iniciais da fermentação e produzir aromas indesejáveis. Das 100 linhagens isoladas de Pinto Bandeira, 94% apresentaram produção de H<sub>2</sub>S. Das 50 linhagens isoladas de uma região de Vacaria, 48 pertencem ao gênero *Rhodotorula* sp. Fatores climáticos e, especialmente, as práticas de viticultura podem ter contribuído para este resultado. Algumas linhagens formaram película e anel. Estas linhagens autóctones podem aumentar o conteúdo de acetaldeído e ácido acético. Assim, cuidados devem ser tomados para minimizar estes efeitos indesejáveis. O uso de linhagens selecionadas naturalmente, com boas propriedades enológicas, pode ajudar a superar este risco em potencial.