

Seleção de leveduras para processos de vinificação

Milena Barboza Pagano⁽¹⁾, Luiza Hirooka Marcílio⁽¹⁾, Odinéli Louzada dos Santos Correa⁽²⁾ e Bruna Carla Agustini⁽²⁾

⁽¹⁾ Estagiárias, Embrapa Uva e Vinho, Bento Gonçalves, RS. ⁽²⁾ Analistas, Embrapa Uva e Vinho, Bento Gonçalves, RS.

Resumo – A seleção de leveduras para processos de vinificação passa pela investigação de diversos parâmetros como velocidade de fermentação, produção de H₂S, resistência a diferentes concentrações de etanol, pH e SO₂. Neste experimento, foram avaliados os três últimos parâmetros para as linhagens autóctones de *Saccharomyces cerevisiae* 20B84, 1VVT97, 38APB12, 2MB12, 40B84 e 26TNE22, coletadas em diferentes regiões vitivinícolas. Empregou-se meio padrão de crescimento seguido da adição de etanol, ajuste de pH ou incorporação de metabissulfito de potássio. Os meios foram inoculados a 6% e a mensuração do crescimento foi efetuada mediante a utilização do cartão de Wickerham. Utilizou-se etanol absoluto nas concentrações de 4 a 16%. A linhagem 2MB12 apresentou tolerância ao etanol de até 16%, enquanto a 26TNE22 atingiu 15% e as demais chegaram em 14%. O experimento referente à análise de pH foi conduzido em gradientes de 2,0; 2,5; 3,0; 3,5 e 4,0. Observou-se o crescimento de todas as leveduras até o pH de 2,5, exceto 20B84 e 40B84, que alcançaram o pH de 3,0. Para o teste envolvendo metabissulfito, concentrações de 30 a 160 mg L⁻¹ foram utilizadas. Em 24 horas, observou-se o crescimento das linhagens selecionadas em todas as concentrações avaliadas. No entanto, observou-se uma sensibilidade maior da linhagem 20B84, que precisou de um tempo superior a 24 horas em concentrações maiores que 120 mg L⁻¹ de metabissulfito para demonstrar o mesmo crescimento que as demais. Conclui-se que todas as linhagens testadas apresentam boas condições de conduzirem diferentes processos fermentativos, seja de elaboração de vinho ou espumante.

Termos para indexação: *Saccharomyces cerevisiae*, vinho, dióxido de enxofre, etanol.