

XII CONGRESSO BRASILEIRO DE VITICULTURA E ENOLOGIA

ANAIS



NOVOS HORIZONTES PARA A

VITIVINICULTURA BRASILEIRA

22 A 24 DE SETEMBRO DE 2008
BENTO GONÇALVES, RS



XII Congresso Brasileiro de Viticultura e Enologia

Anais

22 a 24 de setembro de 2008
Bento Gonçalves, RS

Editores

Patrícia Ritschel
Sandra de Souza Sebben

Bento Gonçalves, RS
2008

Exemplares desta publicação podem ser adquiridos na:

Embrapa Uva e Vinho

Rua Livramento, 515
Caixa Postal 130
95700-000 Bento Gonçalves, RS, Brasil
Fone: (0xx)54 3455-8000
Fax: (0xx)54 3451-2792
<http://www.cnpuv.embrapa.br>
sac@cnpuv.embrapa.br

Comitê de Publicações

Presidente: Henrique Pessoa dos Santos
Secretaria-Executiva: Sandra de Souza Sebben
Membros: Kátia Midori Hiwatashi, Luiz Antenor Rizzon, Osmar Nickel, Viviane Maria Zanella Bello Fialho

Normalização bibliográfica: Kátia Midori Hiwatashi
Produção gráfica da capa: Luciana Mendonça Prado

1^a edição

1^a impressão (2008): 500 exemplares

Todos os direitos reservados.

A reprodução não-autorizada desta publicação, no todo ou em parte, constitui violação dos direitos autorais (Lei nº 9.610).

CIP. Brasil. Catalogação-na-publicação
Embrapa Uva e Vinho

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
Embrapa Uva e Vinho

Congresso Brasileiro de Vitivinicultura e Enologia (12. : 2008 : Bento Gonçalves, RS).

Anais / XII Congresso Brasileiro de Vitivinicultura e Enologia, Bento Gonçalves, RS, 22 a 24 de setembro de 2008 ; Editores, Patrícia Ritschel, Sandra de Souza Sebben. – Bento Gonçalves : Embrapa Uva e Vinho, 2008.

185 p.

1. Viticultura. 2. Enologia. 3. Uva. 4. Vinho. I. Ritschel , Patrícia, ed. II. Sebben, Sandra de Souza, ed. III. Título.

CDD 634.8 (21. ed.)

Composição do meio e sua relação com a expressão killer

Gildo Almeida da Silva¹; Jandora Severo Poli²; Carolina Madalozzo Poletto²; Juliana Balbinotte³; Patrícia Valente²

Toxina killer é uma proteína secretada por determinadas leveduras que possuem a capacidade de matar linhagens de leveduras sensíveis. O procedimento para determinação de linhagens killer e sensíveis nem sempre é reproduzível. O processo envolve o contato direto da linhagem killer (célula/célula) ou da proteína formada (proteína/célula) com a linhagem sensível. O objetivo deste trabalho foi obter um meio de cultura reproduzível para melhor expressão do fator killer. Para tanto, foram avaliados meios de cultura com diferentes concentrações de mosto de uva (10 a 90%) e extrato de levedura não comercial (ELNC). Foram realizadas comparações entre o meio aqui encontrado com aquele usualmente utilizado (YEPD) na determinação de linhagens killer, sensíveis e neutras e ainda com mosto ágar e extrato de levedura comercial. Foram consideradas as relações célula/célula e proteína/célula. Como linhagem sensível foi empregada *Saccharomyces cerevisiae* Embrapa 26B e, como killer, as linhagens *Sacch. cerevisiae* Embrapa 1B, Embrapa 91B e a linhagem comercial K1. Os resultados aqui obtidos mostraram que o meio contendo 80% de mosto e 20% de ELNC, aqui denominado Mosto80, se revelou adequado para a expressão killer além de se potencializar a visualização do halo, quando comparado com meio tradicional. O teste proteína/célula se apresentou mais reproduzível. Este demonstrou ainda que a temperatura de -18°C foi eficiente para manter a estabilidade da proteína killer por pelo menos dois meses.

Palavras-chave: toxina; fator killer; composição de meio.

¹ Embrapa Uva e Vinho, Bento Gonçalves-RS, Brasil, e-mail: gildo@cnpuv.embrapa.br.

² UFRGS, Porto Alegre, RS, Brasil.

³ Unisinos, São Leopoldo, RS, Brasil.

Influência da fermentação malolática espontânea e induzida nos níveis de histamina em vinhos ‘Cabernet Sauvignon’

Jucelio Kulmann de Medeiros¹; Simone Bertazzo Rossato²; Neidi Garcia Penna³

A histamina é uma amina biologicamente ativa formada por processos bioquímicos. Ela desempenha importante função metabólica em organismos vivos, tanto em animais quanto em plantas. Em vinhos, histamina pode ser oriunda da própria uva, sofrendo influência dos níveis de maturação, variedade, tipo e composição do solo. Além disso, pode ser formada durante o processo de elaboração de vinhos, sob influência da disponibilidade do aminoácido histidina, da presença de microorganismos descarboxilase positivos, teor alcoólico, nível de dióxido de enxofre, pH, desenvolvimento de bactéria lática, entre outros fatores. Este trabalho tem por objetivo avaliar a influência da fermentação malolática espontânea ou induzida nos níveis de histamina em vinhos Cabernet Sauvignon obtidos por microvinificações feitas em triplicata. As amostras foram coletadas ao início e término da fermentação malolática, que foi acompanhada por cromatografia em papel, análise de pH e sensorialmente. A quantificação da histamina foi realizada por cromatografia líquida de alta eficiência, após derivatização com ortoftaldeído. Ao final da fermentação malolática, a concentração de histamina aumentou em ambos os vinhos (não detectável – 3,9 mg/L vs não detectável – 4,7 mg/L) e não foi encontrada diferença significativa nos níveis de histamina entre o vinho que sofreu fermentação malolática espontânea e aquele que recebeu bactéria lática selecionada *Leuconostoc oenos*.

Palavras-chave: histamina; vinho; fermentação malolática.

¹ Gravataí, RS, Brasil, e-mail: juceliokm@gmail.com.

² UFSM, Santa Maria, RS, Brasil, e-mail: srossato@gmail.com.

³ UFSM, Centro de Ciências Rurais, Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos, Santa Maria, RS, Brasil, e-mail: ngpenna@smail.ufsm.br.