

## <sup>51</sup> **Repicagens sucessivas e sua influência sobre o perfil metabólico de leveduras**

Carolina Madalozzo Poletto; Gildo Almeida da Silva; Jandora Severo Poli

O emprego de leveduras autóctones selecionadas e adequadas pode ser um importante coadjuvante no processo de padronização e diferenciação do vinho. A preservação desses microrganismos, para pronta disponibilidade, é uma tarefa de fundamental importância. A maneira mais simples está relacionada com a transferência regular de microrganismos em meios de cultura sólidos adequados, conhecida como repicagem. O objetivo deste trabalho foi avaliar a ação do tempo e das repicagens sobre o metabolismo de linhagens de leveduras do Laboratório de Microbiologia da Embrapa Uva e Vinho – Bento Gonçalves/RS. Foram realizados testes de produção de  $\text{CO}_2$  e formação de  $\text{H}_2\text{S}$ , utilizando-se o meio de cultura mosto sulfito. As culturas foram inoculadas separadamente em triplicata. A velocidade de fermentação foi medida por gravimetria. Após 24 anos de repicagens semestrais, as linhagens de leveduras apresentaram mudanças no metabolismo, relacionadas à produção de  $\text{H}_2\text{S}$  e  $\text{CO}_2$ . As avaliações efetuadas no ano em que as 89 linhagens foram isoladas, apenas oito se mostraram produtoras de ácido sulfídrico. Após 48 repicagens sucessivas, 18 linhagens se comportaram como produtoras de  $\text{H}_2\text{S}$  e duas delas também apresentaram formação de película. Mudanças no perfil metabólico de leveduras selecionadas para vinificação podem interferir no rendimento do processo e comprometer a qualidade do produto, devido à produção de aromas desagradáveis. A repicagem sucessiva por longos períodos pode, portanto, ser um meio de evidenciar a estabilidade metabólica de microrganismos de uso industrial.