

Produção de vinhos tropicais da variedade Cabernet Sauvignon utilizando linhagens selecionadas de *Saccharomyces cerevisiae* isoladas na região do Vale do São Francisco. Ponzzes CMPBS, Mélo DLFM, Albuquerque CS, Junior AMB, Gomes FCO, Trindade RC, Pereira GE, Rosa CA. Universidade Estadual de Feira de Santana, Feira de Santana, BA. camiladeponzzes@hotmail.com. [Production of tropical wines of Cabernet Sauvignon using selected strains of *Saccharomyces cerevisiae* isolated in the region of Valley the São Francisco]

Estudos visando melhorias na qualidade de vinhos estão utilizando linhagens indígenas de *Saccharomyces cerevisiae* para poder dar as bebidas características próprias da região e conhecer a contribuição destas linhagens para a qualidade dos vinhos. Sabe-se que a busca por tipicidade dos vinhos é possível quando se utiliza leveduras nativas nos processos de fermentação. O objetivo deste trabalho foi analisar as características físico-químicas de vinhos da variedade Cabernet Sauvignon produzidos por duas linhagens indígenas de *S. cerevisiae* isoladas do mosto fermentado de uvas (*Vitis vinifera* L.) coletadas no Vale do São Francisco (BA). As linhagens indígenas de *S. cerevisiae* utilizadas foram 68 e 152, e como controle a levedura comercial Maurivin - AWRI 796, utilizada na produção dos vinhos na EMBRAPA Semi-Árido. As uvas Cabernet Sauvignon foram colhidas na fazenda Ouro Verde/Miolo (Casa Nova/BA) e os três vinhos produzidos no laboratório de enologia da EMBRAPA Semi-Árido (Petrolina/PE). Foi inoculado em cada vinho 13g de massa úmida das linhagens indígenas em 9L de vinho, correspondente à massa seca adicionada de 1,8 g/9 L da levedura comercial. De acordo com as análises físico-químicas (pH, densidade, álcool, acidez total, acidez volátil, açúcar redutor total e glicerol) nos três vinhos foi observado que os vinhos inoculados com as linhagens indígenas tiveram performances semelhantes aos produzidos pela linhagem comercial. Para uma possível futura comercialização destas linhagens indígenas se faz necessários estudos mais específicos como padronização do inóculo, análises sensoriais, entre outros, e assim poder melhor caracterizá-las e conhecer suas contribuições em favor da tipicidade dos vinhos do Vale do São Francisco.