

10^o ENCONTRO DE Iniciação Científica

6^o Encontro de Pós-graduandos

Embrapa Uva e Vinho



23 e 24 de agosto de 2012

Auditório da Embrapa Uva e Vinho

Bento Gonçalves, RS

Embrapa

Uva e Vinho



*Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Embrapa Uva e Vinho
Ministério da Agricultura, Pecuária e do Abastecimento*

10º Encontro de Iniciação Científica e 6º Encontro de pós-graduandos da Embrapa Uva e Vinho

23 e 24 de agosto de 2012
Embrapa Uva e Vinho
Bento Gonçalves, RS

Resumos

Editores

*César Luís Girardi
Carlos Alberto Ely Machado
Henrique Pessoa dos Santos
Lucimara Rogéria Antonioli
Luís Fernando Revers
Marcos Botton*

Bento Gonçalves, RS
2012

Exemplares desta publicação podem ser adquiridos na:

Embrapa Uva e Vinho

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

Comitê de Publicações

Presidente: Mauro Celso Zanus
Secretária-Executiva: Sandra de Souza Sebben
Membros: Alexandre Hoffmann, César Luís Girardi, Flávio Bello Fialho,
Henrique Pessoa dos Santos, Kátia Midori Hiwatashi, Thor Vinícius Martins
Fajardo e Viviane Zanella Bello Fialho

Produção gráfica da capa: Luciana Elena Mendonça Prado

1ª edição

1ª impressão (2012): 200 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).

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

Encontro de Iniciação Científica da Embrapa Uva e Vinho (10. : 2012 : *Bento Gonçalves, RS*).
Resumos / 10º Encontro de Iniciação Científica da Embrapa Uva e Vinho e 6º Encontro de
Pós-graduandos da Embrapa Uva e Vinho, Bento Gonçalves, RS, 23 a 24 de agosto de 2012 ;
editores-técnicos, César Luis Girardi ... [et al.] – Bento Gonçalves : Embrapa Uva e Vinho, 2012.
62 p.

Editores técnicos: César Luis Girardi, Carlos Alberto Ely Machado, Henrique Pessoa dos
Santos, Lucimara Rogéria Antonioli, Luís Fernando Revers e Marcos Botton.

1. Pesquisa. 2. Embrapa Uva e Vinho. 3. Iniciação científica. 4. Ensino superior. 5. Agricultura.
I. Girardi, César Luis, ed. II. Encontro de pós-graduandos da Embrapa Uva e Vinho (6. : 2012 :
Bento Gonçalves, RS). III. Título.

CDD 630.72 (21. ed.)

©Embrapa 2011

Características de leveduras isoladas das cultivares Cabernet Sauvignon e Merlot de Pinto Bandeira, Bento Gonçalves

Sheila Canossa¹, Samarina Rodrigues Wlodarczyk², Gildo Almeida da Silva³

A utilização de leveduras selecionadas no processo de vinificação tem papel fundamental na elaboração de vinhos com aromas delicados e persistentes. De modo geral, as leveduras enológicas podem ser caracterizadas pelo seu comportamento killer, capacidade fermentativa e produção de H₂S (sulfeto de hidrogênio). As leveduras que apresentam produção da proteína killer matam as leveduras sensíveis, diferente das leveduras neutras que não têm capacidade de matar e nem são afetadas pelas proteínas killer. As leveduras sofrem influências de fatores como o pH e a composição química do mosto, os quais estimulam ou inibem a formação de metabolitos indesejáveis como H₂S. Este é produzido pela levedura, e confere aromas desagradáveis ao vinho. É desejável que a levedura apresente boa fermentação, e seja, preferencialmente, neutra, para resistir à ação de linhagens killer e não comprometer o desenvolvimento de linhagens importantes para a formação de aromas no início da fermentação. Avaliou-se neste estudo a capacidade fermentativa, produção de H₂S, comportamento killer e sensibilidade ao fator killer de setenta e nove leveduras isoladas das cultivares Cabernet Sauvignon e Merlot. A capacidade fermentativa foi avaliada juntamente com a produção de H₂S com inoculação da levedura em meio mosto sulfito. O teste de sensibilidade e comportamento killer foi avaliado pelo meio Lorena/ELNC (80:20). No teste killer, a linhagem sensível 26B foi plaqueada em toda extensão da placa, em seguida foram aplicadas, sobre a placa e em duplicata, massas pontuais das leveduras em teste. Foram utilizadas 91B, 1B e K1 como referência killer. No teste de sensibilidade, as linhagens isoladas foram plaqueadas e aplicaram-se, sobre essas, as leveduras killer de referência, em triplicata. As placas foram mantidas em estufa a 24 °C de 48 a 72 horas. Em ambas cultivares não foram encontradas linhagens com capacidade fermentativa adequada. Verificou-se que 79,74% das leveduras isoladas mostraram-se metabolicamente capazes de biossíntese de H₂S. Somente 6,33% apresentaram comportamento killer. Nenhuma das linhagens apresentou sensibilidade ao fator killer.

¹Graduanda Enologia-IFRS, Bento Gonçalves, RS. Estagiária Embrapa Uva e Vinho. Bolsista FAPERGS. E-mail: sheilacssa@gmail.com

²Mestranda Ciências Farmacêuticas, UFPR, Curitiba, PR. Estagiária Embrapa Uva e Vinho. Bolsista REUNI/CAPES. E-mail: samarina@cnpuv.embrapa.br

³Pesquisador Embrapa Uva e Vinho. Caixa Postal 130, CEP 95700-000 Bento Gonçalves, RS. E-mail: gildo@cnpuv.embrapa.br