



XXV ENCONTRO DE JOVENS PESQUISADORES
VII MOSTRA ACADÊMICA DE INOVAÇÃO E TECNOLOGIA

De 17 a 19 de outubro de 2017
Campus-Sede da UCS • Caxias do Sul



AVALIAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS DE CEPAS DE SACCHAROMYCES CEREVISIAE ISOLADAS DE VINHEDOS DA REGIÃO SERRANA DO RIO GRANDE DO SUL

Angelo Luiz Angonezi (PIBIC-CNPq-Ensino Médio), Sergio Echeverrigaray, Ronaldo Kauê Mattos Rocha, Ana Paula Longaray Delamare (Orientadora(a))

Saccharomyces cerevisiae é uma levedura de intenso uso industrial e a utilização de diferentes cepas se faz importante na elaboração de vinhos, espumantes e cervejas. Sendo assim, o isolamento e seleção de leveduras nativas podem contribuir para a complexidade de características organolépticas das bebidas fermentadas. O reconhecimento e identificação em laboratório dos potenciais de cada cepa de levedura são necessários para a avaliação de suas características e posterior aplicação na indústria, agregando diferenciais aos produtos. Desse modo, a pesquisa visou à diferenciação e comparação entre cepas de *S. cerevisiae* nativas quanto a critérios enológicos para a elaboração de vinhos. Foram analisadas 38 cepas de *S. cerevisiae* isoladas de vinhedos da serra gaúcha quanto a características enológicas básicas. Para isso, foram realizados testes de determinação de caráter killer (halo de inibição); capacidade de esporulação (meio rafinose-acetato); floculação (avaliação visual); tolerância ao etanol (crescimento em concentrações de 0% a 18%), produção de ácido acético (halo de degradação) e sulfídrico (meio BIGGY). Entre as 38 leveduras analisadas, 50% apresentaram caráter killer, particularidade desejável, pois as leveduras com tal característica tendem a predominar sobre as demais, gerando maior controle na fermentação. Constatou-se que 61% das leveduras esporulam, fator que favorece o cruzamento entre cepas, possibilitando a seleção de atributos desejáveis nas mesmas. Já 21% das cepas são floculantes, característica interessante para fins de clarificação na elaboração de vinhos brancos e espumantes. Somente 8% das leveduras produzem ácido sulfídrico – que denota propriedades organolépticas desagradáveis no produto final. Entretanto 89,5% das leveduras toleraram ao menos 12% de etanol, enquanto duas cepas toleraram no máximo 10% e mais duas apresentam tolerância de no máximo 6%. Verificou-se que a cepa denominada de 35 possui maior quantidade de características enológicas desejáveis, sendo floculante, com caráter killer, alta tolerância ao etanol, baixa produção de ácido acético e nula produção de ácido sulfídrico. De todas as 38 cepas, apenas 3 não apresentaram resultado desejado quanto as características avaliadas. Concluiu-se que, através da comparação entre cepas, há leveduras nativas que apresentam aspectos enológicos positivos e favoráveis na elaboração de fermentados.

Palavras-chave: leveduras nativas, *Saccharomyces*, características enológicas

Apoio: UCS