



## **AVALIAÇÃO DE LEVEDURAS DO GÊNERO *TORULASPORA* COM POTENCIAL ENOLÓGICO.**

Marília Brandão Pedroso (PIBIC-CNPq), Ana Paula Longaray Delamare, Luisa Vivian Schwarz, Sergio Echeverrigaray Laguna (Orientador(a))

Leveduras do gênero *Saccharomyces* têm sido amplamente utilizadas em vinificações, entretanto, devido a uma padronização metabólica, podem resultar em vinhos com perfis organolépticos semelhantes e limitada complexidade. Desta forma, vários estudos relatam a importância de não-*Saccharomyces* durante o processo de fermentação, contribuindo positivamente para as características organolépticas, tipicidade e aromas do vinho final. A espécie *Torulaspota delbrueckii* possui grande potencial entre as não-*Saccharomyces*, sendo descrita como uma levedura que confere aos vinhos características aromáticas mais complexas. Desta forma, o objetivo desse trabalho é avaliar o potencial enológico de oito linhagens de *T. delbrueckii* selecionadas de vinhedos da Serra Gaúcha. Para isso, as oito linhagens de leveduras foram avaliadas quanto a características enológicas (produção de sulfeto de hidrogênio, tolerância a etanol, tolerância a sulfito, caráter killer, atividades de  $\beta$ -glicosidase, proteolítica, amilolítica e lipolítica). E um isolado selecionado foi realizado ensaios fermentativos e posteriormente análises básicas. De uma forma geral, destacaram-se os isolados BT15, devido à baixa produção de sulfeto de hidrogênio e média tolerância a etanol, e o isolado TPI4, devido a alta tolerância a sulfito, possível atividade de  $\beta$ -glicosidase, amilolítica e lipolítica. A fermentação com inoculação sequencial BT15+EC1118 (*Saccharomyces cerevisiae*) mostrou um maior vigor fermentativo em comparação com o outro tratamento realizado apenas com a *Torulaspota*. Quanto aos açúcares redutores após fermentação, somente com a adição de BT15 apresentaram 40 g/L de açúcar residual, já as fermentações com BT15+EC1118 obteve 0,65 g/L de açúcar residual. A fermentação realizada apenas com o isolado BT15, apresentou uma acidez total de 198 mEq/l, acidez volátil de 5,67 mEq/l e teor alcoólico de 5,8 % (v/v). Já na fermentação com BT15+EC1118, resultou em vinhos com menor acidez volátil (5,0 mEq/l) e apresentou um maior teor alcoólico (9,9% v/v). Desse modo, as fermentações com inoculação sequencial de leveduras do gênero *Torulaspota* e *Saccharomyces* resultaram em fermentados que apresentaram uma baixa quantidade final de acidez volátil, menor concentração de acidez total, teor alcoólico adequado e um alto consumo de açúcares.

Palavras-chave: Fermentações, não-*Saccharomyces*, Vinho

Apoio: UCS, CNPq, CAPES