



## **AVALIAÇÃO DE LEVEDURAS SACCHAROMYCES SELECIONADAS E NÃO CONVENCIONAIS NA FERMENTAÇÃO DE CERVEJA**

Fernanda Knaach Sandri (PIBIC-CNPq), Luisa Vivian Schwarz, Sergio Echeverrigaray, Ana Paula Longaray Delamare (Orientador(a))

A expansão da indústria cervejeira difundiu o uso de diferentes leveduras nos processos de produção devido a formação de metabólitos que agregam perfis aromáticos singulares no produto. Atualmente, a fermentação de cervejas procura, através de leveduras selecionadas, melhorar a qualidade sensorial do produto final. Assim sendo, a seleção de leveduras com potencial fermentativo se tornou uma tendência. O objetivo deste estudo foi selecionar e avaliar a capacidade fermentativa de leveduras na produção de cervejas artesanais. Inicialmente, 12 leveduras (3 *Torulaspóra delbruekii* e 9 *Saccharomyces cerevisiae*) foram avaliadas em mosto de cerveja para determinar a capacidade fermentativa. Na sequência, outras 13 cepas foram elencadas para realizar fermentação (2 *T. delbruekii*, 11 *S. cerevisiae*). Todas as leveduras foram submetidas a teste de floculação, em meio YEPD e determinação do caráter *killer*, sobre levedura sensível padrão Y904. Na primeira fermentação destacou-se cepa comercial de *S. cerevisiae*, K97.1, com perda de massa equivalente a 25,67 g de CO<sub>2</sub>/L, seguida da cepa Y2A x 2A-2C com perda de 23,33 g de CO<sub>2</sub>/L. Por sua vez, no segundo ensaio de fermentação o comportamento da cepa EXP1 foi evidenciado com uma perda de massa de 36,67 g de CO<sub>2</sub>/L, apresentando capacidade fermentativa superior à cepa comercial (K97.1). De um modo geral, as leveduras da espécie *T. delbruekii* apresentaram baixa capacidade fermentativa, sendo em primeira instância descartadas. As cepas EXP1, IF-66-II e IF-66-III-3A x IF-66-III-3B exibiram floculação, enquanto o fenótipo *killer* foi evidenciado em 9 leveduras. Desse modo, algumas leveduras empregadas neste trabalho apresentam potencial fermentativo, e podem contribuir com a tipicidade na produção de cervejas.

Palavras-chave: *Saccharomyces cerevisiae*, *Torulaspóra*, metabolismo anaeróbico

Apoio: UCS, CNPq, CAPES, Cervejaria La Birra