



## **TORULASPORA DELBRUECKII NATIVA: CONTRIBUIÇÃO EM VINHOS PROSECCO E CHARDONNAY**

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

Trabalhos com leveduras não-*Saccharomyces* tem sido retomados e tem demonstrado que a utilização destas leveduras é responsável pelo aumento na complexidade do vinho. A espécie *Torulaspota delbrueckii* possui grande potencial entre as não-*Saccharomyces*, sendo descrita como uma levedura que confere aos vinhos características aromáticas diferenciadas. O objetivo desse trabalho foi avaliar a contribuição de uma cepa nativa de *T. delbrueckii* selecionada de vinhedos da Serra Gaúcha. Para isso, foram realizados quatro ensaios fermentativos em mosto Chardonnay, sendo 2 em fermentações mistas (*Saccharomyces* e *Torulaspota*) e 2 fermentações simples (*Saccharomyces*; *Torulaspota*). Para as fermentações mistas, foram separados em ensaios de co-inoculação e inoculação sequencial. Após o término das fermentações foram realizadas as análises básicas (álcool, acidez total, acidez volátil e açúcares residuais). No geral, todas as fermentações concluíram no vigésimo dia. Sendo que a fermentação contendo apenas *Saccharomyces cerevisiae* terminou em 15 dias, já a inoculação sequencial com *Torulaspota/Saccharomyces* terminou em 19 dias. Fermentações que continham somente a levedura *Torulaspota* apresentou uma acidez total de 120 mEq/l, acidez volátil de 2 mEq/l e teor alcoólico de 9,6% (v/v). Com relação às quantidades de açúcares residuais não obtiveram diferença significativa entre os ensaios (co-fermentação e fermentação sequencial), entretanto, as fermentações que continha somente *Torulaspota* apresentou menor consumo de açúcar de 97,5% (4,16 g/L de açúcar residual). Já as fermentações mistas com *Saccharomyces* resultou em vinhos com altos teores de álcool. Como um todo as fermentações com inoculação sequencial e co-inoculação de leveduras do gênero *Torulaspota* e *Saccharomyces* apresentam grande potencial para a fermentação de vinhos. Porém, ainda será necessário ser feito ensaios para avaliar os compostos voláteis produzidos durante o processo fermentativo para avaliar a contribuição aromática nas fermentações.

Palavras-chave: fermentações, não-*Saccharomyces*, vinho

Apoio: UCS, CNPq, CAPES