



AVALIAÇÃO DA BIODIVERSIDADE MOLECULAR E POTENCIAL ENOLÓGICO DE LEVEDURAS ISOLADAS DE UVAS DA PRINCIPAL REGIÃO VITIVÍNICA BRASILEIRA.

Carlo Carminatti Pissaia (PIBIC-CNPq-Ensino Médio), Sergio Echeverrigaray, Ronaldo Kauê Mattos Rocha, Ana Paula Longaray Delamare (Orientador(a))

A avaliação da biodiversidade de leveduras em uvas é de grande importância na indústria vitivinícola já que diferentes leveduras pode trazer maior complexidade e características peculiares e típicas a vinhos e espumantes. Sendo assim, o isolamento e seleção de leveduras nativas podem contribuir para a complexidade das características organolépticas das bebidas fermentadas. O isolamento, classificação e identificação dos potenciais de cada cepa de levedura são necessários para a seleção de cepas adequadas e eventual controle de leveduras potencialmente deteriorantes. A presença de distintas leveduras está associada às características regionais, cultivar, método de condução, entre outros fatores. No presente trabalho buscou avaliar as populações de levedura presentes em uvas das variedades Tannat, Merlot e Cabernet Sauvignon cultivadas na região serrana do Rio Grande do Sul. Foram obtidos um total de 10 amostras (2kg/amostra) de uvas. Cada amostra foi triturada para obtenção de mosto, os quais foram fermentados de forma espontânea. Amostras dos mostos (início, médio e final de fermentação) foram diluídas, plaqueadas em WLN e crescidas a 28C por 72 h. Leveduras tais e colônias com distintas morfologias foram contadas e isoladas. Os isolados foram classificados através de sequenciamento da região D1/D2 do gene 26S rRNA, e comparadas com as sequências depositadas no GeneBank através do programa BLAST. Foram identificadas 24 espécies diferentes nas 3 variedades de uva. As espécies mais prevalentes foram *Hanseniaspora uvarum* e *Starmerella bacillaris* para a variedade Cabernet sauvignon, *Hanseniaspora uvarum*, *Saccharomyces cerevisiae* e *Starmerella bacillaris* para Merlot, e *Hanseniaspora uvarum* e *Starmerella bacillaris* para Tannat. As leveduras mais frequentes foram, para a variedade Tannat *Issatchenkia terricola*, enquanto para a Merlot e Cabernet sauvignon foram *Hanseniaspora uvarum* e *Starmerella bacillaris*. Três cepas de *Saccharomycopsis vini* produtoras de terpenos (citronelol, nerol e geraniol), além de outras leveduras com potencial enológico foram identificadas.

Palavras-chave: Uva, levedura, classificação.

Apoio: UCS, CNPq