



TORULASPORA DELBRUECKII NATIVA: CONTRIBUIÇÃO EM VINHOS CHARDONNAY

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

Diversos estudos relatam a importância de leveduras não-*Saccharomyces* durante o processo da fermentação de vinhos, sendo responsável pelo aumento na complexidade aromática. A espécie *Torulaspota delbrueckii* possui grande potencial entre as não-*Saccharomyces*, sendo descrita como uma levedura que confere aos vinhos características aromáticas e organolépticas diferenciadas. Desta forma, o objetivo desse trabalho foi avaliar a contribuição aromática de uma cepa nativa de *T. delbrueckii* selecionada de vinhedos da Serra Gaúcha, em vinho Chardonnay. Para isso, foram realizados ensaios fermentativos em mosto Chardonnay: dois em fermentações mistas (*Saccharomyces* e *Torulaspota*) e dois fermentações simples (*Saccharomyces*; *Torulaspota*). As fermentações mistas foram realizadas em co-inoculação e inoculação sequencial. Ao término das fermentações foram realizadas análises de álcool, acidez total, acidez volátil, açúcares residuais e de compostos voláteis. Os resultados mostraram que as fermentações inoculadas apenas com *S. cerevisiae* terminaram no dia 15, enquanto as fermentações mistas com *Torulaspota/Saccharomyces* terminaram após 20 dias. Fermentações que continham somente a levedura *Torulaspota* apresentou uma acidez total de 120 mEq/l, acidez volátil de 2 mEq/l, teor alcoólico de 9,6% (v/v) e açúcares residuais de 4,16 g/L. As fermentações com co-inoculação apresentaram uma acidez total de 130 mEq/l, acidez volátil de 2 mEq/l e teor alcoólico de 11,3% (v/v). Assim como, as fermentações com inoculação sequencial apresentaram uma acidez total de 117 mEq/l, acidez volátil de 3,67 mEq/l, teor alcoólico de 10,4% (v/v). A análise de componentes voláteis identificou a presença de 28 compostos, incluindo álcoois, ésteres, ácidos graxos e entre outros. As fermentações que continham somente *Torulaspota* apresentaram as maiores concentrações de álcoois superiores (185,73 mg/L). As fermentações mistas produziram elevadas quantidades de ésteres de acetato. Portanto, as fermentações com inoculação sequencial e co-inoculação de leveduras do gênero *Torulaspota* e *Saccharomyces* apresentam características fermentativas que podem ser vantajosas na vinificação.

Palavras-chave: Fermentação, *Torulaspota*, Vinho

Apoio: UCS, CNPq, CAPES