



TORULASPORA NATIVA CONTRIBUIÇÃO EM VINHOS CHARDONNAY

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

Torulaspóra delbrueckii, uma levedura não-*Saccharomyces*, tem ganhado reconhecimento nos últimos anos por sua contribuição significativa na produção de vinhos. Tradicionalmente, a levedura *Saccharomyces cerevisiae* tem sido a principal escolha para a fermentação alcoólica. No entanto, a *T. delbrueckii* tem se destacado como uma alternativa promissora e complementar na fermentação. A espécie *T. delbrueckii* é descrita como uma levedura que confere aos vinhos características aromáticas e organolépticas diferenciadas. Desta forma, o objetivo deste trabalho foi avaliar a contribuição de uma cepa nativa de vinhedos da Serra Gaúcha de *T. delbrueckii* (BTI 5) na produção de vinho Chardonnay. Para isso, foram realizados ensaios fermentativos em mosto Chardonnay, utilizando fermentações mistas (*Saccharomyces* e *Torulaspóra*) divididas em co-inoculação e inoculação sequencial, e outra utilizando fermentações simples (*Saccharomyces* ou *Torulaspóra*). 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* encerraram em 15 dias, enquanto as fermentações mistas com *Torulaspóra* e *Saccharomyces* terminaram após 20 dias. Os vinhos que continham apenas a levedura *Torulaspóra* encerraram a fermentação 10 dias, e apresentaram 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). Da mesma forma, 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). *Saccharomyces cerevisiae* apresentou uma acidez volátil de 5 mEq/l, acidez total de 123 mEq/l, e 9 % (v/v) de álcool. A análise de componentes voláteis identificou a presença de 28 compostos, incluindo álcoois, ésteres, ácidos graxos, entre outros. As fermentações simples que continham somente *Torulaspóra* ou *Saccharomyces* apresentaram as maiores concentrações de álcoois superiores. As fermentações mistas produziram elevadas quantidades de ésteres de acetato. Portanto, as fermentações com inoculação sequencial e co-inoculação de leveduras dos gêneros *Torulaspóra* e *Saccharomyces* apresentam características fermentativas que podem ser benéficas na vinificação.

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

Apoio: UCS, CNPq