

ISOLAMENTO E CARACTERIZAÇÃO DE LEVEDURAS AUTÓCTONES A PARTIR DE FERMENTAÇÃO ESPONTÂNEA DE UVAS TANNAT DO MUNICÍPIO DE DOM PEDRITO, RS

Tiago Stein¹, João Pedro da Rosa², Gabriela Hermann Potter³, Bruno Jacobs⁴, Suziane Antes Jacobs⁵

¹ Discente do curso de Enologia, UNIPAMPA, Dom Pedrito, RS, Brasil, tiago.stain@yahoo.com.br

² Discente do curso de Enologia, UNIPAMPA, Dom Pedrito, RS, Brasil, joao.pedro_rosa@hotmail.com

³ Diretora Técnica, Guatambu Estância do Vinho, Dom Pedrito, RS, Brasil, gabriela@guatambu.com.br

⁴ Técnico administrativo em educação, UNIPAMPA, Dom Pedrito, RS, Brasil, brunojacobs@unipampa.edu.br

⁵ Docente orientador, UNIPAMPA, Dom Pedrito, RS, Brasil, suzianeantes@unipampa.edu.br

RESUMO

A transformação do mosto da uva em vinho é uma complexa reação microbiológica que envolve o desenvolvimento sequencial de várias espécies de leveduras, sendo estas as responsáveis pela fermentação alcoólica. Incluem-se nesse processo, leveduras do tipo não-*Saccharomyces* e *Saccharomyces*. O objetivo do presente trabalho foi isolar e caracterizar os grupos de leveduras que se desenvolvem nas diferentes etapas do processo de fermentação alcoólica espontânea de uvas cv. Tannat, produzidas no município de Dom Pedrito-RS. As uvas foram colhidas em estado de maturação tecnológica e acondicionadas em embalagens estéreis para o transporte. O desengaço e esmagamento ocorreu manualmente, em câmara de fluxo laminar, com utilização de luvas e utensílios esterilizados em autoclave. A fermentação foi conduzida em erlenmeyer de 2L, em triplicata. Parcelas de 2µL de amostra do mosto, mosto em fermentação e vinho final foram semeadas, com auxílio de alça de Drigalski, em placas contendo meio YEPD suplementado com cloranfenicol, e incubadas a 29°C. Após 24h, as placas foram retiradas da estufa e foi realizado o isolamento das colônias. Foram realizados testes de tolerância à temperatura e capacidade fermentativa para 52 cepas isoladas. As leveduras isoladas a partir do mosto apresentaram 100% de crescimento à 29°C e crescimento nulo à 42°C, e todas tiveram baixa ou nula capacidade fermentativa. Das leveduras isoladas a

partir do mosto em fermentação, 100% apresentou crescimento à 29°C e destas, 30% foram capazes de crescer a 42°C, 54% apresentou baixa ou nula capacidade fermentativa, 27% apresentou média capacidade fermentativa e 19% apresentou alta capacidade fermentativa. Para as leveduras isoladas do vinho final, 100% apresentou crescimento a 29°C e 40% para 42°C, 30% apresentou média capacidade fermentativa e 70% apresentou alta capacidade fermentativa. Sabendo-se que leveduras do tipo não-*Saccharomyces* são capazes de fermentar, produzindo no máximo 6-8% de álcool, enquanto cepas de *Saccharomyces* são capazes de atingir 14-18% de álcool, pode-se concluir que no mosto predominam cepas do tipo não-*Saccharomyces* e que, com o aumento da graduação alcoólica vão dando espaço às *Saccharomyces*, sendo estas responsáveis pela conclusão da fermentação alcoólica.

Palavras-chave: microvinificação, *Saccharomyces*, capacidade fermentativa.