



## CARACTERIZAÇÃO DAS POPULAÇÕES DE LEVEDURAS PRESENTES EM UVAS DA REGIÃO SERRANA DO RIO GRANDE DO SUL.

Maqueli Remussi Paim (PIBITI/CNPq), Cleonice Bremm, Sergio Echeverrigaray Laguna (Orientador(a))

No Rio Grande do Sul concentra-se mais de 90% da produção de vinho do país. A maior parte destas vinícolas está localizada na Serra Gaúcha, destacando-se os municípios de Bento Gonçalves, Garibaldi e Caxias do Sul. A seleção adequada da levedura para cada tipo de fermentação é importante para garantir uma fermentação completa, assim como para melhorar as características organolépticas do vinho. De um modo geral são utilizadas leveduras secas ativas selecionadas de uma determinada região e inoculadas no mosto com a finalidade de conduzir a fermentação. Este trabalho tem o objetivo de isolar, identificar e selecionar populações de leveduras nativas da Região Serrana do Rio Grande do Sul de fermentações naturais de mostos que possuam características desejáveis para obtenção de um bom vinho, com a finalidade de melhorar os parâmetros de qualidade e padronização das características do vinho da região. Foram coletadas amostras de uva durante as safras de 2010-2011 acondicionadas em sacos plásticos esterilizados, sendo realizada a maceração, retirada de amostras, diluição e plaqueamento em WLN. O número de leveduras foi quantificado (UFC/ml) e isolados clones de leveduras com morfologia e coloração distinta. Um conjunto de 80 isolados foram avaliados quanto as suas características morfológicas através de análise microscópica e de assimilação de fontes de carbono, resistência à cicloexamida, entre outros testes bioquímicos. As contagens e análise microscópica mostraram predominância leveduras apiculadas – *Hanseniaspora/Kloeckera*, seguida por leveduras do gênero *Issatchenkia*. Dentre as 80 leveduras testadas, 13 assimilaram manitol, 9 apresentaram assimilação de arbutina, 12 assimilaram sorbitol, mas nenhum isolado assimilou lactose. Como esperado todas as leveduras avaliadas foram capazes de assimilar glicose, mas apenas 18 assimilaram galactose e 10 assimilaram maltose. Quanto aos outras fontes testadas observou-se ampla variação entre os isolados. Diferenças na fermentação e assimilação de compostos de carbono são critérios importantes na taxonomia e identificação de leveduras, pois estes microrganismos apresentam uma variação na habilidade de fermentação de açúcares.

Palavras-chave: leveduras, assimilação, vinho.

Apoio: CNPq