

022

PRESENÇA DE BRETTANOMYCES/DEKKERA EM VINHOS FINOS TINTOS. *Aline Cristina Guillen, Larissa Dias de Ávila, Paulo Gustavo Celso, Marco Antonio Zachia Ayub (orient.) (UFRGS).*

Altos índices de contaminação por leveduras do gênero *Brettanomyces/Dekkera* em vinhos de diferentes regiões do mundo, especialmente em vinhos tintos, tem causado alerta na área vitivinícola. O problema mais freqüente ocasionado pelo desenvolvimento de *Brettanomyces* no vinho consiste na transformação de ácidos fenólicos (ácido ferúlico e p-cumárico) nos etil-fenóis: 4-etil-fenol e 4-etil-guaiacol, que possuem aromas medicinais ou animais (couro, suor, estábulo), os quais são desagradáveis. Como no Brasil se desconhece a problemática, este trabalho teve o objetivo de determinar a presença de leveduras do gênero *Brettanomyces* em vinhos finos tintos. Para tanto, foram realizadas análises microbiológicas e químicas de 26 vinhos tintos das variedades Cabernet Sauvignon e Merlot engarrafados e provenientes do Vale dos Vinhedos (RS). Diferentes volumes de vinhos 0, 1, 1 e 20 mL, foram analisados por plaqueamento em meio de cultura seletivo para *Brettanomyces*, sendo que o volume de 0, 1 mL foi espalhado sobre o meio, enquanto os demais foram filtrados por membrana. Determinou-se SO₂ livre pela aeração da amostra acidificada e titulação com I₂; SO₂ total por arraste a vapor e titulação com I₂; pH, álcool, açúcares residuais, acidez total e volátil por espectroscopia de infravermelho. Do total de vinhos analisados, 4 (15, 38%) apresentaram formação de colônias típicas de *Brettanomyces*, índice baixo em relação a outros países. Porém, a análise química dos vinhos revelou que os níveis de SO₂ livre estavam baixos e os níveis de açúcares elevados, alguns inclusive acima do previsto pela Legislação, tornando o vinho susceptível ao desenvolvimento da levedura. Portanto, apesar da baixa contaminação dos vinhos por *Brettanomyces*, sua prevenção não é satisfatória. (CNPq).