

079

**DESENVOLVIMENTO DE MEIO DE CULTURA PARA ISOLAMENTO DE LEVEDURAS PERTENCENTES AOS GÊNEROS DEKKERA E BRETTANOMYCES.** Ludmile Guadagnin Londero, Taís Letícia Bernardi, Jandora Severo Poli, Carolina Madalozzo Poletto, Patricia Valente da Silva (orient.) (UFRGS).

Leveduras pertencentes aos gêneros *Dekkera* e *Brettanomyces* são importantes deterioradoras de vinho fino tinto e branco, causando grandes prejuízos econômicos para a indústria vinícola. O objetivo deste trabalho foi desenvolver um novo meio de cultura para isolamento seletivo de leveduras pertencentes a esses gêneros. Foram utilizadas as culturas tipo de *D. bruxelensis*, *D. anomala*, *B. custersianus*, *B. naardenensis*, *B. nanus*, *Saccharomyces cerevisiae*, *Hanseniaspora uvarum*, *H. osmophila*, *H. valbeyensis*, *H. vineae*, *H. guilliermondii* e *H. occidentalis*. Estas leveduras foram escolhidas por serem normalmente isoladas de vinho e uva. Foram formulados diversos meios de cultura com alteração nos seguintes componentes: indicador de pH, fonte de carbono, fonte de nitrogênio, presença ou ausência de cicloheximida e de 6% etanol. O indicador de pH que melhor detectou a presença de *Dekkera* / *Brettanomyces* foi o azul de bromofenol. O meio que permitiu o melhor crescimento das leveduras pertencentes a esses gêneros foi o YCB com adição de peptona e de extrato de levedura, porém *S. cerevisiae* e as espécies de *Hanseniaspora* também foram capazes de crescer, inviabilizando a utilização deste meio para isolamento seletivo de *Dekkera* / *Brettanomyces*. Os meios que melhor inibiram *S. cerevisiae* foram os que continham cicloheximida, enquanto que *Hanseniaspora* foi inibida por diferentes fontes de carbono e pela presença de etanol. A partir desses resultados preliminares, novas formulações serão testadas visando a obtenção de um meio de cultura eficiente para o isolamento seletivo destas leveduras deterioradoras de vinho.