

IDENTIFICAÇÃO DE LEVEDURAS DE VINHOS TINTOS ARMAZENADOS EM BARRICA DE CARVALHO

Magali Stival Berlesi^{1*}; Patrícia Valente²; Carla Zanelatto³

¹Bolsista iniciação Científica PIBIC/CNPq; ²Programa de Pós-Graduação em Microbiologia Agrícola e do Ambiente – UFRGS; ³Biomédica - FEEVALE
magali.stival@gmail.com

Introdução

O grande desenvolvimento da indústria vinícola brasileira se deu na década de 70, quando empresas internacionais (Chandon, Martini & Rossi e Heublein) se instalaram na serra Gaúcha. Desde então, as vinícolas brasileiras têm investido na busca da qualidade do produto, procurando competir com os vinhos importados e alcançar o mercado externo. A fim de contribuir com a pureza e autenticidade dos vinhos brasileiros e tendo em vista que muitos aspectos da contaminação microbiana de vinhos precisam ser esclarecidos, evidencia-se a necessidade de distinguir as diferentes cepas de leveduras envolvidas no processo enológico - tanto as responsáveis pelo processo fermentativo quanto as contaminantes.

Objetivo

Sabendo que a principal fonte de contaminação são as barricas de envelhecimento da bebida, buscamos identificar leveduras em barris de vinho tinto (cabernet sauvignon e merlot) em duas vinícolas no estado do Rio Grande do Sul.

Resultados e Discussão

Testes de fermentação em glicose (Figura 1) demonstraram que 100% das leveduras analisadas fermentaram nos primeiros dias de leitura. A capacidade de crescimento à 37°C (Figura 2) foi avaliada demonstrando que 32% das linhagens testadas foram capazes de crescer a esta temperatura.



Figura 1 - Teste de fermentação em glicose com bolha de ar formada dentro do tubo de Durhan.

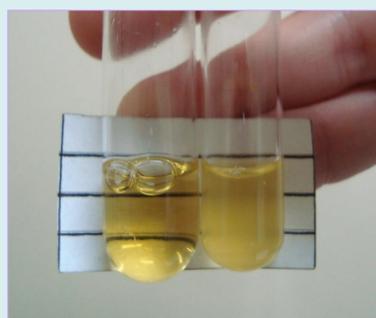


Figura 2 – Teste de crescimento à 37°C em caldo YEPG com leitura realizada utilizando o cartão de Wickerham.

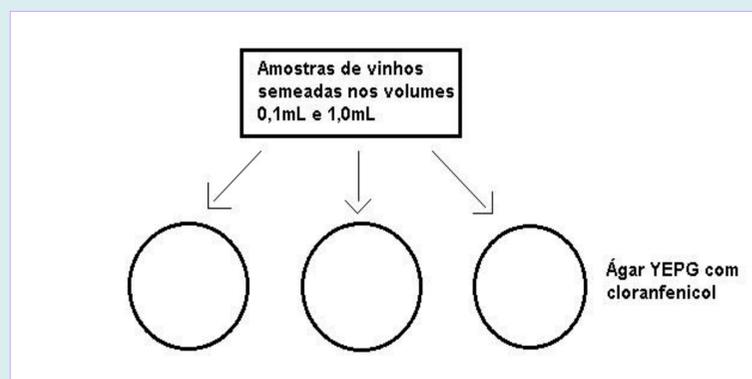
Testes de fermentação com outros açúcares estão em andamento com estas 25 leveduras, assim como teste de crescimento em etanol e em diferentes fontes de carbono pelo método de *replica plate*.

Perspectivas

- Realizar todos os testes de identificação nas leveduras selecionadas da primeira vinícola, e assim, conhecer todas as espécies presentes no processo enológico.
- No caso de encontrar grande número de linhagens pertencentes a espécies responsáveis por produzir compostos indesejáveis, buscar medidas para prevenir a contaminação.

Material e Métodos

As amostras de vinhos foram diretamente semeadas em ágar YEPG com cloranfenicol, nos volumes de 0,1mL e 1,0mL, sempre em triplicata.



Após incubação à 28°C por uma semana, colônias de leveduras de cada tipo morfológico foram selecionadas, purificadas e armazenadas para identificação.

Na primeira vinícola abordada, na qual foram selecionadas 100 leveduras, estão sendo realizados testes bioquímicos, fisiológicos e morfológicos de identificação em 25 isolados.