

O desenvolvimento da indústria vinícola brasileira se deu na década de 70, quando empresas internacionais 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. Sabendo que a principal fonte de contaminação imprópria 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. Para tanto, foram semeadas amostras do vinho diretamente em Agar YEPG com cloranfenicol, nos volumes de 0,1mL e 1,0mL, sempre em triplicatas. Após, os meios foram incubados a 28°C por uma semana e colônias de leveduras de cada tipo morfológico foram selecionadas, purificadas e armazenadas para posterior identificação. Na primeira vinícola abordada, a média colonial encontrada nas amostras foi de 9×10^1 UFC/mL, das quais foram selecionadas 100 leveduras. A identificação dos microrganismos está em andamento, bem como o isolamento de leveduras de uma segunda vinícola, da qual já há 20 microrganismos selecionados. Com os resultados finais deste estudo pretende-se identificar as leveduras presentes no processo enológico e orientar medidas para evitar sua contaminação desde a origem, bem como abrir portas para a manipulação metabólica de diferentes espécies durante o envelhecimento de tintos em barrica, buscando aromas e sabores específicos para agregar qualidade ao produto.