

Microbiologia e Toxicologia de Alimentos I

131

AValiação de leveduras para a produção de hidromel. *Aline Benedetti, Ana Paula L. Delamare, Sergio Echeverrigaray (orient.)* (Departamento de Ciências Biológicas, Instituto de Biotecnologia, UCS).

O hidromel é uma bebida alcoólica obtida genericamente pela fermentação alcoólica de misturas de mel, água e sais, mediada por leveduras. Considerando o papel essencial das leveduras na qualidade do produto final fermentado, o objetivo do presente trabalho foi avaliar distintas leveduras visando a identificação de um inoculante para hidromel brut e análise de parâmetros fermentativos. Os experimentos foram conduzidos com mel neutro da região serrana do Rio Grande do Sul. A levedura de vinificação Montrachet foi utilizada como controle. Os mostos foram preparados para a produção de hidromel brut, pela mistura de mel e água, com densidade ajustada entre 1.09 a 1.12 (23° a 25° Brix), pH 4.0. Os mostos foram suplementados com solução de vitaminas contendo amônio, fosfato, magnésio, cálcio, sódio e ácido tartárico. As fermentações foram avaliadas quanto a: 1) brix inicial e final; 2) pH inicial e final; 3) sabor, aroma e cor; 4) desprendimento de gás carbônico ao longo da fermentação. Observou-se que a maioria das leveduras vinícolas apresentaram fermentações comparáveis com a levedura padrão Montrachet. As variações do grau Brix coincidiu com a diminuição da intensidade de borbulhamento de dióxido de carbono. A densidade do mosto decresceu durante a fermentação de acordo com o consumo de açúcar e a produção de etanol no processo fermentativo da bebida. Verificamos que as leveduras M 304-5C, ATCC 26602, IZ 665, e outras além dessas, produziram um hidromel com média de 1.8° a 2.8° Brix final e teores alcoólicos de 9, 5 a 11, 6°GL de acordo com o objetivo do trabalho. A acidez total correspondente aos hidroméis analisados apresentaram uma média de 44 meq/L. Para cada levedura utilizada na fermentação do hidromel foram obtidos produtos variados conforme a quantidade de açúcares redutores presentes nos mesmos, desde hidroméis extra-doce até hidroméis com alto teor alcóolico e baixo teor de açúcares redutores. Variações organolépticas importantes foram detectadas dependendo da levedura utilizada, ressaltando aromas frutados e amadeirados.