

XVIII Encontro de Jovens Pesquisadores Universidade de Caxias do Sul - 2010

Caracterização Molecular de Leveduras do Gênero *Kluyveromyces* utilizando Marcadores RAPD

Cleonice Bremm (Voluntária), Raquel Castilhos Fortes, Jucimar Zacaria, Sergio Echeverrigaray (Orientador)

As videiras no Rio Grande do Sul tem grande importância na economia. A Serra Gaúcha é a maior região vitivinícola do país, sendo responsável por cerca de 90% da produção nacional de uvas, vinhos e derivados, com cerca de 50 mil hectares plantados. Entre as principais variedades de uvas cultivadas está a Isabel (*Vitis labrusca*) e Cabernet Sauvignon (*Vitis vinifera*). A produção de uvas apresenta duas classes distintas de vinhedos. Uma das classes é a convencional, cujas videiras recebem tratamento com agrotóxicos, e a outra é a orgânica, ou seja, as uvas são produzidas sem o uso de agrotóxicos, produtos químicos, adubos orgânicos e sem a utilização de recursos da engenharia genética. Os estudos sobre a dinâmica, quantificação e composição da microbiota responsável pelas fermentações espontâneas mostram diferenças tanto qualitativas quanto quantitativas das leveduras isoladas de uma mesma área vitivinícola. As causas desta variabilidade podem estar associadas às diferenças do ecossistema como composição do solo, condições climáticas e variedade das uvas, entre outros. Estas assimilaridades ocorrem não somente entre diferentes regiões, mas também dentro da mesma região em diferentes vindimas, prejudicando a qualidade e reprodutibilidade na obtenção do vinho. Apesar da existência de leveduras comerciais para a realização de fermentações, é mais efetiva a utilização de cultivos puros de leveduras que procedem da região vitivinícola, o que se conhece como leveduras locais selecionadas. Estas leveduras são específicas de uma área, totalmente adaptadas às condições climáticas da região e à matéria-prima e parcialmente responsáveis, pelas características únicas do vinho a ser obtido. Considerando as importantes diferenças existentes nas ceras cuticulares e exudados de *Vitis labrusca* e *V. vinifera*, e a peculiar situação de cultivo conjunto ou próximo destas duas espécies de uvas no Brasil, o objetivo do presente trabalho é estudar as leveduras presentes em uvas ditas convencionais da variedade Isabel (*Vitis labrusca*) em comparação com as leveduras presentes em uvas viníferas (*Vitis vinifera*) cultivadas na mesma região geográfica na Serra do Nordeste do Rio Grande do Sul. Este levantamento possibilitará, além do conhecimento das populações levedurianas e sua influência sobre os vinhos produzidos, a seleção de leveduras com características adequadas à fermentação vínica, capazes de imprimir padrões organolépticos peculiares reforçando as denominações de “terroir” do sul do Brasil. Para tanto será realizado: (1) Isolamento de leveduras da superfície de uvas, mosto e vinho; (2) Microvinificações e acompanhamento; (3) Classificação de leveduras morfo-bioquímica dos isolados; (4) Classificação molecular dos isolados; (5) Avaliação de características enológicas dos isolados.

Palavras-chave: dinâmica de populações, leveduras, microvinificação, *Vitis*

Apoio: UCS