

Engenharia de Alimentos

BIODIVERSIDADE DE LEVEDURAS E FUNGOS FILAMENTOSOS EM UVAS SYRAH UTILIZADAS PARA PRODUÇÃO DE VINHOS DE INVERNO

Ana Cláudia Terra - Orientador DCA, UFLA.

Luís Roberto Batista - 6º Período de Engenharia de Alimentos, UFLA, iniciação científica voluntária - Orientador(a)

Stefani Cristina de Oliveira Boneti -

Resumo

A uva Syrah é uma variedade de videira de *Vitis vinífera* L, destinada à produção de vinhos tintos de alta qualidade. Porém, a qualidade geral do vinho, a sua estabilidade e os parâmetros organolépticos não dependem apenas da qualidade da matéria-prima, mas também das práticas enológicas, da gestão da viticultura, do clima, da localização geográfica e também da diversidade microbiana presente na uva. Os microrganismos apresentam um papel importante na definição das características do vinho uma vez que é possível observar as influências positivas e negativas nas características do produto final. O presente trabalho teve como objetivo avaliar a diversidade de leveduras e fungos filamentosos nas uvas da variedade Syrah. As análises foram realizadas em diluição seriada em meios de cultivo DRBC (Ágar Dicloran Rosa de Bengala Cloranfenicol) e Extrato de levedura Peptona e Glicose (YEPG) para obter o isolamento dos microrganismos. Para as técnicas de identificação morfológica foram observadas as características macroscópicas e microscópicas para fungos filamentosos e para leveduras, e conduzida via Maldi-TOF MS. Os resultados encontrados para fungos filamentosos foram do Complexo *Cladosporium cladosporioides*, dos gêneros *Aspergillus* sp, com as espécies identificadas *A. japonicus*, *A. ochraceus*, *A. niger* e *A. flavus*, dos gêneros *Penicillium* sp, com as espécies *P. paxilli*, *P. variable*, *P. glabrum* e *P. citrinum*. Para leveduras a espécie identificada foi a *Aerobasidium pullulans*. A identificação de apenas uma espécie de levedura, leva a concluir que estudos futuros devem ser realizados para se obter uma melhor caracterização da diversidade de microrganismos. Contudo, foi possível obter a diversidade microbiana dentro dos limites das técnicas utilizadas, e analisar a influência de cada microrganismo na qualidade final do vinho na região.

Palavras-Chave: Diversidade de microrganismos, Terroir, *Aerobasidium pullulans*..

Instituição de Fomento: Universidade Federal de Lavras

Link do pitch: <https://youtu.be/QeNMaNI10OI>