



## Perfil sensorial de vinho Isabel elaborado com diferentes cepas de leveduras

Letícia Caroline Fensterseifer<sup>1</sup>; Tainá Plautz<sup>1</sup>; Luciano Manfro<sup>1</sup>; Vinícius Casagrande Fornasier\*

<sup>1,\*</sup> Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS) –  
Campus Bento Gonçalves. Bento Gonçalves, RS, Brasil.

O cultivo de uvas americanas e híbridas é de suma importância para o mercado vitivinícola do Rio Grande do Sul, exercendo papel fundamental na produção de vinho de mesa nas pequenas propriedades rurais. Nestas condições, a vinificação é realizada de maneira tradicional, sendo a fermentação alcoólica realizada por leveduras naturais existentes na uva. Atualmente, as empresas de médio e grande porte realizam a vinificação com a inoculação de cepas comerciais, visando a elaboração de um produto de melhor qualidade e com maior controle do processo fermentativo. Assim, buscou-se investigar o efeito da fermentação alcoólica com cepas de leveduras comerciais em vinho de uva Isabel, da safra 2017. As uvas foram colhidas, desengaçadas, esmagadas e acondicionadas em garrafas plásticas para a realização da fermentação alcoólica. Foram utilizadas quatro cepas de *Saccharomyces cerevisiae* vr. *cerevisiae*, duas cepas de *Saccharomyces cerevisiae* vr. *bayanus* e as leveduras naturais, ou seja, sete tratamentos com três repetições. Após a hidratação e aclimação das leveduras comerciais ao mosto, seguiu-se a fermentação alcoólica à 22° C. O acompanhamento se deu pela medição da densidade e pela perda de massa através da liberação do gás carbônico, ao longo de 10 dias. Ao final da fermentação alcoólica, foi realizado o descube com posterior prensagem do bagaço. Após, o vinho foi estabilizado a frio e engarrafado. A análise sensorial foi realizada por uma equipe de 15 julgadores com experiência na avaliação de vinhos e derivados. Foram avaliados os atributos intensidade de cor, intensidade e qualidade olfativa, odor indesejável, intensidade e qualidade gustativa, sabor indesejável e apreciação global. Os dados obtidos foram analisados com auxílio dos softwares *Microsoft Excel* e *Assistat 7.7*, para Análise de Variância (ANOVA) e Teste de *Tukey*, a 5% de confiança. Os resultados demonstraram diferença significativa entre as médias para os atributos odor indesejável e gosto indesejável. Os maiores valores encontrados para ambos atributos foram verificados nos tratamentos com leveduras naturais, no tratamento com a cepa comercial *Saccharomyces cerevisiae* vr. *cerevisiae*, indicada para pães e para as duas cepas vr. *bayanus*. No quesito apreciação global, os maiores valores foram verificados para o vinho cuja fermentação foi realizada por levedura comercial vr. *cerevisiae*, indicada para vinhos brancos e que preconiza formação de aromas. O tratamento com leveduras naturais apresentou a menor nota para avaliação global. Para os demais atributos, não foi verificada diferença significativa entre as médias. Dessa forma, pode-se inferir que a inoculação de cepas comerciais de leveduras para a realização da fermentação alcoólica resulta em um vinho de mesa com maior qualidade sensorial, quando comparada a fermentação realizada por leveduras naturais.

**Palavras-chave:** análise sensorial; vinho tinto; uva Isabel