

EFEITO DE LEVEDURAS SELVAGENS NA PERCEPÇÃO SENSORIAL DE VINHOS SAUVIGNON BLANC DO TERROIR VINHOS DE ALTITUDE DE SANTA CATARINA

Ana Julia Frizzo¹; Marieli Gasperin¹; Laura Muller¹; Cássia Cristina Savi²; Sandra Denise Camargo Mendes³; Carolina Pretto Panceri²; Marcos Roberto Dobler Stroschein²; Stefany Grützmänn Arcari^{1,2}

¹ Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina – Câmpus São Miguel do Oeste, Rua 22 de Abril, 2440, São Miguel do Oeste - SC, 89900-000. ² Programa de Pós-Graduação em Viticultura e Enologia, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina – Câmpus Urupema, Rua do Conhecimento, 82, Urupema - SC, 88625-000. ³ Epagri – Estação Experimental de Lages, Rua João José Godinho, s/n, Lages – SC, 88502-970. E-mail: anajuliafrizzo4@gmail.com

Com a crescente demanda populacional e as necessidades individualizadas dos consumidores, os enólogos enfrentam constantemente o desafio de atender às exigências dos consumidores em um mercado competitivo. A diversidade de leveduras selvagens pode influenciar significativamente a qualidade do vinho resultante. Em se tratando da elaboração de vinhos em regiões com Indicação Geográfica (IG), como a IG Vinhos de Altitude de Santa Catarina, as características sensoriais não apenas definem a identidade dos vinhos, mas também influenciam a experiência do consumidor. Com base no exposto, o objetivo do estudo foi avaliar o efeito de leveduras selvagens selecionadas de vinhedos da IG Vinhos de Altitude de Santa Catarina na percepção sensorial de vinhos Sauvignon blanc. Uvas da variedade Sauvignon blanc, de São Joaquim – SC, foram colhidas com 22 °Brix de sólidos solúveis totais. O experimento controle (C) foi fermentado com cepas de *S. cerevisiae* (Zymaflore® CX9, Laffort, França). O experimento A foi fermentado com cinco cepas selvagens de *S. cerevisiae* (01PP, 12M, 13PP, 26PP e 41 PP), isoladas de vinhedos da IG Vinhos de Altitude de Santa Catarina. O experimento B foi fermentado com cinco cepas selvagens de *S. cerevisiae* (01PP, 12M, 13PP, 26PP e 41 PP) e, 48h depois, a fermentação recebeu um inóculo de *S. cerevisiae* CX9. O estudo sensorial foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CAEE 80383624.0.0000.8146). Cento e trinta consumidores habituais de vinho (55 homens e 75 mulheres) participaram da análise sensorial, utilizando um questionário CATA (*Check all that Apply*) com 22 atributos. Os dados foram avaliados pelo teste Q de Cochran ($\alpha = 0,10$). Análise de correspondência, com base na distância qui-quadrado, foi obtida com a frequência de cada termo para cada amostra. Nas avaliações sensoriais do experimento A, os avaliadores perceberam majoritariamente o vinho límpido, coloração amarelo claro, com reflexo esverdeado, com aroma intenso, marcado por notas cítricas de abacaxi e limão, aroma de maracujá, sabor persistente e acidez equilibrada, caracterizando-o como uma amostra de vinho equilibrado. Em contrapartida, no experimento controle (C), os atributos indicados foram aroma fraco, com notas herbáceas de broto de tomate, coloração amarelo claro, bom volume na boca, sabor persistente, levemente doce, que o caracterizaram como um vinho de qualidade intermediária. O experimento B expressou o aroma de flores brancas, aromas cítricos de abacaxi e limão, acidez equilibrada, alcoólico e levemente doce, o caracterizando como um vinho equilibrado. Os atributos mais importantes para estabelecer correspondência entre amostras e atributos foram: aroma de flores brancas ($p = 0,097$) e o aroma cítrico de limão ($p = 0,078$). Conclui-se que a incorporação de leveduras selvagens, tanto em co-fermentações quanto em processos de vinificação convencionais, representa uma oportunidade substancial para enriquecer os produtos com características sensoriais únicas.

Palavras-chave: *Saccharomyces cerevisiae*; aroma; sabor; *Check all that Apply*; vinho branco.

Agradecimento: Ao programa Universal de Pesquisa do IFSC (Edital nº 2/2023/PROPI) pelo apoio financeiro e bolsas de iniciação científica concedidos para realização deste estudo.