

EXPRESSÃO DO TERROIR DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA VINHOS DE ALTITUDE DE SANTA CATARINA: EFEITO DE LEVEDURAS SELVAGENS

Marieli Gasperin¹; Ana Julia Frizzo¹; Laura Muller¹; Cássia Cristina Savi²; Sandra Denise Camargo Mendes³; Carolina Pretto Panceri²; Marcos Roberto Dobler Stroschein²; Stefany Grützmann 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

A vitivinicultura nas regiões de altitude de Santa Catarina apresenta grande importância econômica, sendo o segundo maior estado produtor de uvas destinadas à elaboração de vinhos finos no Brasil. O *terroir* dessa região promove uma variação na composição das uvas e, consequentemente, nos vinhos e nos precursores de aroma. Ainda, interações complexas entre microrganismos, que começam no vinhedo e continuam durante o processo de fermentação; impactam diretamente no sabor. Com base nesse contexto, o presente estudo teve como objetivo avaliar o efeito de leveduras selvagens selecionadas de vinhedos da Indicação de Procedência (IP) Vinhos de Altitude de Santa Catarina na aceitação sensorial de vinhos Sauvignon blanc. Uvas da variedade Sauvignon blanc, de São Joaquim – SC, foram fermentadas com cepas de *S. cerevisiae* (Zymaflore® CX9, Laffort, França) no experimento controle (C). O experimento A foi fermentado com cinco cepas selvagens de *S. cerevisiae* (01PP, 12M, 13PP, 26PP e 41 PP), isoladas de vinhedos da IP 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 *S. cerevisiae* CX9 (co-fermentação). 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), maiores de 18 anos, participaram dos testes sensoriais. A aceitação sensorial foi avaliada por escala hedônica de 9 pontos. Os dados foram avaliados por cluster hierárquico aglomerativo com método de Ward, por Análise de Variância e Teste de Tukey ($\alpha = 0,05$). Observou-se diferença significativa quanto a aparência, em que o vinho obtido por co-fermentação (B) apresentou a maior nota (7,85), indicando que os consumidores gostaram moderadamente, seguida pelo vinho obtido por fermentação por leveduras selvagens (A = 7,77). Ao vinho fermentado por leveduras comerciais CX9 (C) foi atribuída nota 7,31, correspondente a gostei regularmente. Não foram observadas diferenças significativas para os atributos odor e sabor dos vinhos Sauvignon blanc. Todos os vinhos receberam notas correspondentes a gostei regularmente para esses atributos. Quanto a aceitação global dos produtos, observou-se dois grupos de consumidores com padrões de aceitação diversos: (grupo 1 = 105 consumidores) atribuíram notas de aceitação para as três amostras, sem diferença significativa entre elas (A = 7,76; B = 7,71; C = 7,71) e; (grupo 2 = 25 consumidores) atribuíram notas de indiferença para todas as amostras, (A = 5,20; B = 6,60; C = 6,40), com pior desempenho para o vinho fermentado com leveduras selvagens. O índice de aceitação foi de 80,8% para A, 83,3% para B e 82,9% para C. Esses resultados mostram que todos os vinhos são bem-aceitos pelos consumidores. Ademais, conclui-se que existe um segmento da população que se interessa por vinhos elaborados com leveduras selvagens, pelas suas características sensoriais.

Palavras-chave: *Saccharomyces cerevisiae*; aroma; sabor; aparência; vinho branco.