



Leveduras autóctones na produção de cachaça de alambique

Costa, Gustavo Henrique Gravatim Costa^{1a}; Ferreira, Osania Emerenciano^{1b}; Boldrin; Marcos Vinícius Durigon^{1c}; Rocha, Laiane Pereira^{1d}; Bragança, Caio Roberto Soares²; Moraes, Luis Gustavo Cardoso^{1e}; Correa, Taís Arthur^{1f}

¹Universidade do Estado de Minas Gerais, Unidade Acadêmica de Frutal – Avenida Escócia nº1001, bloco D, Frutal-MG, CEP: 38202-436 – ^agustavo.costa@uemg.br;

^bosania.ferreira@uemg.br; ^cmarcos.1094869@discente.uemg.br;

^dlaiane.1094208@discente.uemg.br; ^eluisgustavo.cm2001@gmail.com; ^ftais.correa@uemg.br.

²Universidade do Estado de Minas Gerais, Unidade Acadêmica de Passos – Av. Juca Stockler, 1130, Bairro Belo Horizonte, Passos-MG, CEP: 37900-106 - caio.braganca@uemg.br.

Resumo

A maioria das agroindústrias de cachaça de alambique no Brasil utiliza o conhecido “fermento caipira”, que é gerado internamente a partir de micro-organismos presentes no ambiente de produção. Este fermento favorece o desenvolvimento de leveduras autóctones, conferindo à cachaça características únicas que a destacam no mercado. Embora haja diversos trabalhos sobre microrganismos de fermentação espontânea na produção de cachaça, é importante ressaltar que a composição desses microrganismos pode variar significativamente dependendo da localidade e das condições de processamento. Portanto, o estudo na região do Triângulo Mineiro é fundamental para contribuir para o entendimento das peculiaridades da fermentação. Neste contexto, o objetivo deste trabalho foi avaliar a diversidade de leveduras em uma agroindústria de cachaça em Frutal-MG, analisando suas características de floculação, formação de espuma e taxa de crescimento. O fermento foi coletado 40 dias após o início da safra, diretamente na dorna de fermentação, antes da adição de mosto. A seguir, foram submetidos a plaqueamento em meio de cultura YPD, sendo as colônias resultantes, submetidas a análise de cariotipagem. Após seleção e identificação, os microrganismos foram multiplicados até obtenção de 2g de massa (meio YPD até alcançar 0,5g de massa; meio contendo 6% de glicose até 1g de massa; caldo de cana-de-açúcar esterilizado). Na sequência, foram transferidas para tubos Falcon que continham 25mL de caldo de cana com Brix de 16%. A altura da espuma formada e a quantidade de fermento depositado foram avaliadas após 30 minutos, 90 minutos e 8 horas de fermentação. Duas leveduras dominantes do gênero *Saccharomyces* foram identificadas: a CM-1, que representou 64% da população total, e a CM-2, que correspondeu a 18%. A levedura CM-1 se destacou por apresentar formação de espuma a partir de 90 minutos de fermentação, enquanto a CM-2 não demonstrou essa característica. Ambas exibiram floculação, mas com depósitos inferiores a 1%. Ao final do processo, a CM-1 alcançou um crescimento de 50%, enquanto a CM-2 obteve apenas 5,25%. Esses resultados evidenciam a diversidade e as características específicas das leveduras presentes na produção de cachaça nesta região, destacando a relevância do estudo sobre os microrganismos de fermentação espontânea.

Palavras chaves:

Fermento; *Saccharomyces cerevisiae*; Aguardente; Cariotipagem; Levedura personalizada; Levedura nativa.

Área temática:

A3.5 Produção e tecnologia de bebidas

Preferência de apresentação:

Oral_X_ Pôster____