



Características sensoriais de espumantes produzidos com diferentes cepas de *Saccharomyces Cerevisiae*

(Daphne Dickmann, Gabriela Beber, Larissia Bezerra, Pedro Nunes e Vinicius Tellier)

Daphne Dickmann, discente de graduação, Universidade Federal do Pampa - Campus Dom Pedrito

Suziane Antes Jacobs, docente, Universidade Federal do Pampa

daphnekammer.aluno@unipampa.edu.br

As características sensoriais dos vinhos podem ser influenciadas por diversos fatores, como por exemplo variedade, insumos utilizados e, também, pelas tecnologias empregadas durante o processo de elaboração. Uma alternativa para agregar complexidade aromática e produzir vinhos com características diferenciadas é a utilização de leveduras selecionadas, específicas para incorporar aromas no vinho, tendo desta forma o potencial de conferir um caráter diferenciado ao produto final. Atualmente existem no mercado leveduras destinadas aos mais diversos fins, tais como para a produção de vinhos tintos jovens e de guarda, vinhos brancos, vinhos aromáticos, espumantes entre outros. O objetivo deste trabalho foi avaliar a influência de duas cepas distintas de leveduras comerciais sobre as características sensoriais de um espumante branco. Para a obtenção do espumante, foi utilizado vinte litros de um vinho base elaborado com a cultivar *Chardonnay*, dividido em dois garrafões de quatorze litros de capacidade, cada um contendo dez litros de vinho base. Para o tratamento um (T1) utilizou-se a levedura *QA23 da Lalvin*, utilizada para todos os tipos de vinho, como rosé, tinto e principalmente o branco. Ademais, para o tratamento dois (T2) utilizou-se como forma de testagem a levedura *Pinnacle red fruit da ABBIOTEK*, a qual é destinada para a produção de vinhos tintos e rosés para intensificar os aromas da fruta, principalmente aromas intensos a frutos vermelhos como a framboesa, cereja, morango, alguns aromas a frutos negros e brutas do bosque. Logo após, foi adicionado a cada garrafão o licor de tiragem composto de água, açúcar, levedura e nutriente, na mesma proporção para os dois tratamentos, tendo diferente somente a levedura utilizada. Procedeu-se à homogeneização e ao engarrafamento. A tomada de espuma foi conduzida pelo método *Champenoise*, também conhecido como método tradicional, onde a segunda fermentação é conduzida diretamente na garrafa, por aproximadamente dois meses. A análise sensorial foi conduzida sessenta dias após o engarrafamento, por dez julgadores treinados. Utilizou-se uma avaliação pelo método triangular e outra avaliação utilizando ficha de Análise Descritiva Quantitativa (ADQ), com escala não estruturada de 9 cm, com avaliação visual, olfativa e gustativa. Na avaliação visual foram avaliados atributos de tonalidade de cor, Intensidade de cor, limpidez e visual geral; na avaliação olfativa foram avaliados atributos de descritores olfativos, complexidade aromática, nitidez aromática e olfativo geral; na avaliação gustativa foram avaliados atributos de doçura, álcool, adstringência, acidez, amargor, corpo, equilíbrio, cremosidade e gustativo geral; e, para finalizar foi avaliado qualidade geral dos espumantes. Para cada atributo avaliado na análise sensorial de ADQ, foi calculada a média entre os dez julgadores, a fim de discutir os resultados. No teste triangular, somente cinquenta por cento dos avaliadores conseguiram identificar uma amostra diferente entre as três, demonstrando a similaridade sensorial entre as amostras. Na avaliação descritiva quantitativa (ADQ), os julgadores encontraram as

maiores diferenças nos atributos de tonalidade de cor e avaliação gustativa geral. Para a tonalidade de cor, o T2 foi avaliado como tendo coloração amarelo palha enquanto T1 apresentou coloração amarelo claro. Para a avaliação gustativa geral, o T1 apresentou maior pontuação. Na avaliação global, as amostras apresentaram pontuação muito próxima, de 5,46 para T1 e cinco para T2. Com esses dados é possível afirmar que, neste caso, a utilização de leveduras com distintas aptidões não apresentou diferenças significativas no perfil sensorial dos espumantes elaborados. Também, pode-se observar que possivelmente a utilização de leveduras principalmente destinadas a outros tipos de vinhos, como rosé e tinto, não tiveram a ação desejada a que se destinam no vinho base Chardonnay, utilizado neste trabalho. Assim sendo, conclui-se que a escolha da levedura adequada para a produção de espumantes é de extrema importância no processo de vinificação, pois dela depende a qualidade sensorial do produto final.

Agradecimentos: à vinícola GUATAMBU Estância do Vinho e à Universidade Federal do Pampa.

Palavras-chave: Análise sensorial; Vinho; Campanha gaúcha; Champenoise.