

EFEITO DO ETANOL E DO ÁCIDO ACÉTICO NA TAXA DE FERMENTAÇÃO DA LEVEDURA *Zygosaccharomyces bailii*

Fernandes, L., Corte-Real, M. e Leão, C.

Departamento de Biologia, Universidade do Minho, 4700, Braga, Portugal

Zygosaccharomyces bailii figura entre as leveduras de "contaminação" de vinhos e é habitualmente considerada como sendo das mais perigosas dada a sua aptidão para se desenvolver em condições de ambientes extremos muito particulares e presentes no processo final de estabilização e engarramento de vinhos. Com vista à elucidação de possíveis mecanismos subjacentes a esta resistência e utilizando como referência *Saccharomyces cerevisiae*, foram desenvolvidos estudos respeitantes aos efeitos do etanol e do ácido acético na fermentação de *Z. bailii*. Nesta levedura, o etanol inibiu a fermentação tendo sido obtido um valor para a constante exponencial de inibição idêntico ao descrito para *S. cerevisiae* ($0,98 \text{ l. mol}^{-1}$). Por outro lado, no que respeita ao efeito do ácido acético na fermentação de *Z. bailii* o valor da constante exponencial de inibição ($6,7 \text{ l. mol}^{-1}$) foi significativamente inferior ao descrito para *S. cerevisiae*. Adicionalmente o efeito sinérgico do etanol e ácido acético na fermentação observado em *Z. bailii* foi cerca de metade do descrito para *S. cerevisiae* (Pampulha e Loureiro, 1989). Os resultados obtidos poderão contribuir para explicar a maior resistência de *Z. bailii* comparativamente com *S. cerevisiae* a ambientes ácidos e na presença de etanol.

Pampulha, E. e Loureiro, V. Interactions of the Effects of Acetic acid and Ethanol on Inhibition of Fermentation in *Saccharomyces cerevisiae*. Biotechnol. Letters, 11, 269-274, 1989