



XIX ENFRUTE
ENCONTRO NACIONAL
SOBRE FRUTICULTURA
DE CLIMA TEMPERADO

28.29.30 JULHO 2026

PARQUE DA MAÇÃ - FRAIBURGO/SC



3º SEMINÁRIO
CATARINENSE DE OLERICULTURA

III SEMCO



Fundação de Amparo à
Pesquisa e Inovação do
Estado de Santa Catarina



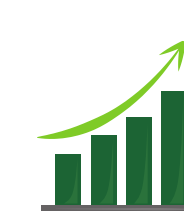
Avaliação de leveduras não-*Saccharomyces* em co-inoculação sequencial na elaboração de vinhos brancos de variedades PIWI

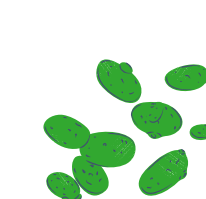
Vinícius Caliar¹; André Luiz Kulkamp de Souza¹;

¹EPAGRI - Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina.

E-mail: caliari@epagri.sc.gov.br.

INTRODUÇÃO

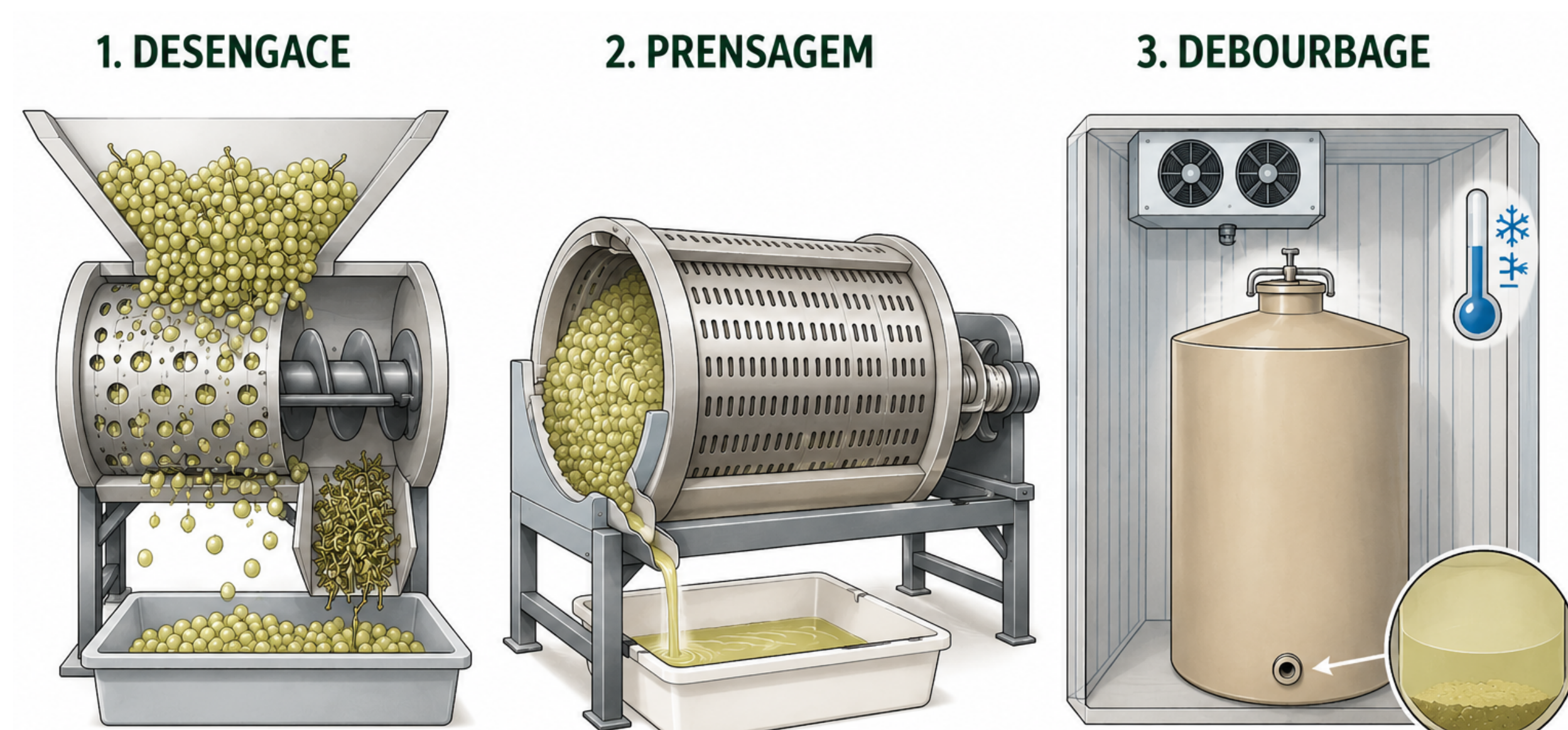
 Há uma crescente demanda por vinhos com maior qualidade sensorial;

 A co-inoculação sequencial de leveduras não-*Saccharomyces* e *Saccharomyces* tem se destacado como uma estratégia promissora para a melhoria do perfil sensorial dos vinhos.

 Objetivou-se avaliar o potencial da co-inoculação sequencial na elaboração de vinhos brancos de variedades PIWI.

METODOLOGIA

- O experimento foi realizado na vinícola experimental da Epagri - EEV.
- Foram analisadas duas variedades brancas PIWI, Abigel, originária da Hungria, e Helios, originária da Alemanha.



TESTEMUNHA

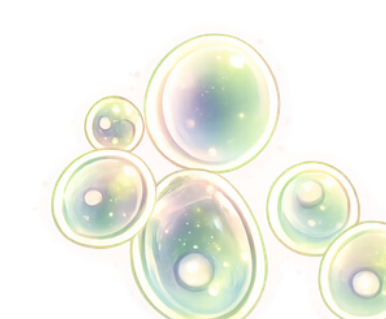
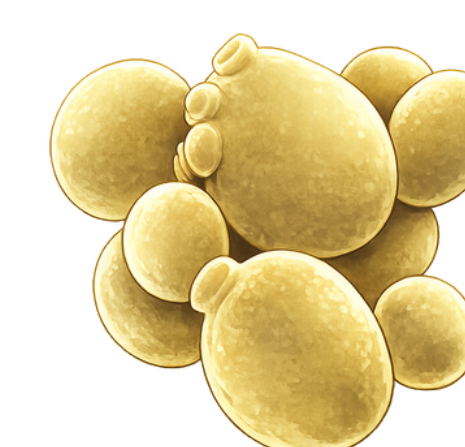


CO-INOCULAÇÃO



RESULTADOS

- ✓ Os vinhos submetidos à co-inoculação sequencial apresentaram redução aproximada de 1% na graduação alcoólica em comparação às testemunhas.
- ✓ Nas avaliações sensoriais livres, os vinhos co-inoculados foram preferidos pelos avaliadores, destacando-se pela maior complexidade aromática e melhor palatabilidade gustativa.



CONCLUSÃO

A co-inoculação de leveduras é uma prática enológica reconhecida e que propicia vinhos muito atrativos do ponto de vista sensorial e mercadológico.

AGRADECIMENTO

FAPESC

PROMOÇÃO



APOIO



www.enfrute.com