



LAMAM
Laboratório de
Microbiologia
Agrícola e
Molecular



Desempenho de diferentes cepas de leveduras comerciais na produção de Hidromel.

BUENO, D.F. ; CECCATO-ANTONINI, S.R. ; BORGES, M.T.M.R.

Introdução

O Hidromel é uma bebida Fermentada de Mel, é de origem Nórdica, muito tradicional entre os povos vikings. O hidromel pode ser suplementado com Frutas e ervas. Atualmente o Hidromel vem ganhando muito espaço no mercado de bebidas. Existem poucos estudos produzidos sobre este tema.

Objetivos

Avaliar o desempenho fermentativo das leveduras Premier Red, Premier Cuvée, Pasteur Champagne, Côt des blancs das espécies *saccharomyces cerevisiae* e *saccharomyces bayanus* das empresas Red Star e Fermentis em 3 tratamentos, (Mel/Água) (Mel/Laranja) (Mel/Maracujá) em triplicata durante 10 dias de fermentação.

Material e métodos

As fermentações foram realizadas em balões de fundo chato de 500 ml. Após 10 dias de fermentação as amostras foram levadas para análises. A análise de álcoois (metanol, etanol, propanol e isoamilico) foi determinado por cromatografia gasosa de fase reversa em um cromatografo shimadzu GC-2010 plus. O Açúcar Redutor total foi determinado por espectroscopia.



Stabilwax®-DA Column	
serial	1182470
Cat	11023
Injection Number	Split
Sampling Time	1 min
Pressure	122,8 KPa
Total Flow	83,9 mL/Min
Detector	FID

Resultados

Açúcar Redutor Total em g/L

	PR	PCu	PC	CDB	PB
Agua ¹	138.7aA	143.8 aA	101.6 aB	134.1aA	91.1aB
Laranja ²	31.4 bA	26.7 bA	23.5 bA	29.8 bA	27.8bA
Maracuja ³	24.3 bA	22.5 bA	29.9 bA	23.1 bA	29.9bA

dms para colunas = 20.3004 Classificação.com letras minúsculas
dms para linhas = 25.4836 Classificação.com letras maiúsculas
ART do mosto: 1 = 234,2 2 = 308,7 3 = 326,4

Rendimento em g/L

	PR	PCu	PC	CDB	PB
A	0.240 bB	0.356 aA	0.200 cB	0.396 abA	0.256bB
L	0.370 aB	0.266 bC	0.500 aA	0.430 aAB	0.493aA
Mr	0.373 aAB	0.370 aAB	0.390 bA	0.346b AB	0.306bB

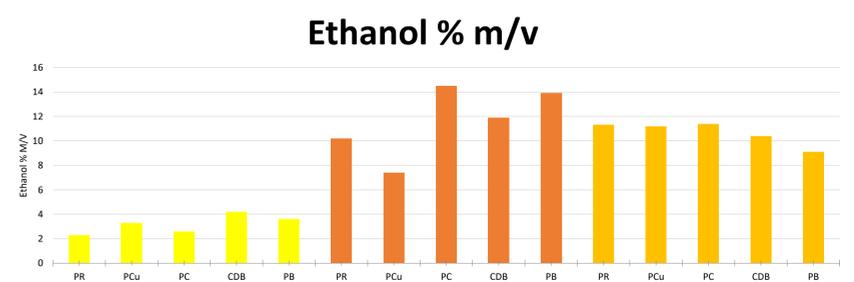
dms para colunas = 0.0580 Classificação.com letras minúsculas
dms para linhas = 0.0749 Classificação.com letras maiúsculas

Eficiência em %

	PR	PCu	PC	CDB	PB
A	47.5 bB	70.0 aA	38.5 cB	78.0 abA	50.4 bB
L	72.6 aC	52.0 bD	98.4 aA	83.9 aBC	97.2 aAB
Mr	73.3 aAB	72.4 aAB	75.8 bA	67.6 bAB	60.2 bB

dms para colunas = 10.9252 Classificação.com letras minúsculas
dms para linhas = 14.1407 Classificação.com letras maiúsculas

Teor Alcoólico



Conclusão

A fermentação nos meios cítricos apresentou a maior geração de etanol sendo o tratamento de laranja o que apresentou o maior teor alcoólico o que indica que as leveduras se comportam diferentemente de acordo com o mosto inicial. As leveduras PC, CDB e PB apresentaram a maior eficiência fermentativa.