**Selección enológica de levaduras autóctonas aisladas en uvas *Cabernet Sauvignon* del Norte de Cafayate**

Ramos Morey M.E(1), Pérez N.P.(1) y Di Carlo B.M.(1)

(1) Universidad Nacional de Salta, Consejo de Investigación, Avda. Bolivia 5150, Salta, Argentina.

Dirección de e-mail: bertadcar@yahoo.com.ar

RESUMEN

Los Valles Calchaquíes en Salta constituyen la principal región vitivinícola del noroeste argentino, donde se cultivan en un clima seco con suelo arenoso uvas tintas (60%) y blancas, principalmente variedades *Cabernet Sauvignon* y *Malbec*, que producen vinos de alta calidad enológica. Nuestro objetivo es seleccionar levaduras autóctonas que puedan usarse como starters de vinificación para la variedad *Cabernet Sauvignon*. Se estudiaron características enológicas de interés para las bodegas del lugar, tales como el poder fermentativo, actividad killer, desarrollo a diferentes temperaturas, velocidad de crecimiento, resistencia en cantidades crecientes de alcohol y anhídrido sulfuroso. Se aislaron 10 cepas de levaduras en uvas variedad *Cabernet Sauvignon* de la zona Norte de Cafayate, Salta. Las cepas de levaduras indígenas aisladas se identificaron según técnicas taxonómicas de Yarrow (1998) como *Sacharomyces cerevisiae* y fueron confirmadas por taxonomía molecular. El fenotipo killer se evaluó por el método de Sommers y,Bevan (1969), midiendo los halos de inhibición y muerte de la cepa sensible NCYC 1006. La resistencia a cantidades crecientes de etanol y anhídrido sulfuroso se evaluaron de acuerdo a la metodología de Parish y Carroll (1987), mientras que el poder fermentativo de las cepas aisladas se determinó según técnicas de Delfini-Ciolfi (1979), valorando el % de alcohol en volumen mediante la producción de anhídrido carbónico por pesado diario. Se seleccionaron las levaduras C8, C9 y C10 con mayor rendimiento en etanol 14,8; 13,4 y 13,6 %v/v, respectivamente y menor cantidad de azúcares residuales. Estas cepas crecieron a temperaturas de 5 y 12ªC, toleraron concentraciones de 12º de alcohol hasta las 96 horas, C8 y C10 resistieron concentraciones de 300 mg/L de anhídrido sulfuroso hasta las 72 horas de incubación. Podemos concluir que éstas cepas seleccionadas pueden ser utilizadas como iniciadoras del proceso fermentativo, dado que presentaron un fenotipo killer mejor que el de la cepa control ATCC 36900, determinado por los halos de inhibición y muerte de la cepa sensible NCYC 1006 de 7,03; 7,15 y 7,13 mm para C8, C9 y C10, respectivamente; con velocidades de crecimiento 0,18 y 0,16 h-1, adecuadas para un starter de vinificación, siendo la cepa C8 la de menor tiempo de duplicación de 3,8 horas, característica enológica de importancia para iniciar rápidamente el proceso fermentativo.

Palabras Clave: starter, vinificación, Valles Calchaquíes, Salta.