**Aislamiento e identificación de levaduras indígenas en uvas y orujo variedad *Malbec* del Sur de Cafayate**

Di Carlo B.M. (1), Márquez F..P.(1), Pérez N.P. (1) y Alfaro J.M.(1)

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

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

RESUMEN

El aislamiento y selección de levaduras indígenas de uvas y orujo variedad *Malbec* en la zona sur de Cafayate, Salta, es de interés para los productores de los Valles Calchaquíes que requieren de cepas de *Sacharomyces cerevisiae* como potenciales starters que les permitan obtener vinos regionales con características distintivas propias de la zona, además de otras levaduras que puedan ser útiles en la biorremediación del residuo producido en la bodega. Nuestro objetivo es aislar e identificar taxonómicamente cepas de levaduras de uvas y orujo variedad *Malbec* que puedan ser starters de vinificación o con características oleaginosas para producción de abono. El aislamiento de las levaduras se efectuó en medio agarizado YPD (extracto de levadura, peptona, glucosa), incubando a 25 °C durante 5 días. El estudio taxonómico de las colonias aisladas se realizó siguiendo las técnicas de Yarrow (1998); Deak y Beuchat (1987) para la clasificación sistemática de las cepas aisladas, de acuerdo a sus caracteres morfológicos y de cultivo en cuanto a la forma, tamaño de las células, características de la reproducción vegetativa y mecanismos de formación de esporas. Estos estudios se complementaron con identificación de caracteres fisiológicos y bioquímicos, tales como la formación de película en medio líquido, fermentación de fuentes de carbono, asimilación de fuentes de carbono y asimilación de compuestos nitrogenados. Se encontraron 5 cepas de levaduras ovoides y elipsoides con crecimiento multipolar, con dimensiones que oscilaron entre 2 a 6±0,1 micrones, con esporulación esférica y multipolar. En el orujo se aislaron dos cepas. Las cepas en su mayoría fermentaron los azúcares glucosa y galactosa, siendo variable para rafinosa, maltosa y negativa para lactosa. Los ensayos de asimilación de fuentes de carbono fueron positivas en tres cepas para trehalosa, xilosa, celobiosa, galactosa, maltosa, melibiosa rafinosa, manitol, eritrito e inositol, siendo negativa la prueba de ureasa, por lo que se concluye que pertenecen a la familia *Sacharomyces*. En las cepas aisladas del orujo se observaron células esféricas, colonias rosadas que no esporularon identificadas como de la familia *Rhodotorula*. Se concluye que las cepas aisladas de *Sacharomyces* pueden ser potenciales starters de vinificación y las de *Rhodotorula* sustratos para la biorremediación del residuo del proceso fermentativo, por lo que se continuarán con estudios enológicos y de biodegradación.

Palabras Clave: starter, vinificación, Salta.