**EFEITO DA CEPA DE LEVEDURA NA CINÉTICA DE FERMENTAÇÃO DE SOLUÇÕES DILUÍDAS DE MEL**

Cássio Marques Resmim[[1]](#footnote-1)  
Marcelo Marques Tusi[[2]](#footnote-2)

O hidromel é a bebida com graduação alcoólica de quatro a quatorze por cento em volume, a vinte graus Celsius, obtida pela fermentação alcoólica de solução de mel de abelha, sais nutrientes e água potável. Devido ao elevado teor em açúcares, o processo fermentativo para produção do hidromel é bastante lento, sendo a variedade do mel, a cepa da levedura, os nutrientes disponíveis e o pH do meio, variáveis importantes que afetam a produção e qualidade do produto final. A taxa de fermentação pode ser influenciada pelo pH baixo e por uma combinação de ácidos que tem origem no mel definidos como característica do mosto do hidromel, a qual depende, sobretudo da variedade do mel, da cepa de levedura da composição do meio de cultura e do pH extracelular. Os fatores de crescimento, pH, a temperatura, a cepa de levedura devem ser os mais adequados devido ao elevado conteúdo em açucares, pois o processo fermentativo é muito lento. Neste contexto, este trabalho visou determinar a influência da levedura na cinética de fermentação de soluções diluídas de mel com o objetivo de aplicar tais conhecimentos na otimização da produção de hidromel. Foram realizados experimentos com um mosto de 24 ºBrix utilizando as leveduras da Lalvin (K1-V1116, 71B-1122 e a IC-1118) e da Red Star (Premier Cuvée, Côte de Blancs e Premier Blanc). A ordem decrescente de desempenhos observada foi: Premier Blanc = Premier Cuveé >> Côte de Blancs >> EC-1118 ˜ 71B-1122 > K1V-1112. Portanto, as cepas de levedura estudadas da marca Red Star apresentaram uma maior velocidade média de formação de CO2, ou seja, um desempenho cinético superior para fermentação do mosto com 24 °Brix comparadas às leveduras da Lalvin. Deve-se salientar que na confecção de hidromel outros fatores importantes, além da tolerância da levedura à quantidade de açúcar e álcool como, por exemplo, os ésteres formados que darão aroma e sabor, devem ser considerados.

**Palavras-chave:** Hidromel, mel, leveduras, fermentação

1. PIIC/URI - URI - Campus de Santiago (cmresmin@gmail.com). [↑](#footnote-ref-1)
2. Ciências Agrárias - URI - Campus de Santiago (mmtusi@gmail.com). [↑](#footnote-ref-2)