

## **Aislamiento e identificación de levaduras autóctonas en uvas variedad *Cabernet Sauvignon***

**PALACIOS Oscar Alfredo\*, BURGOS Gabriela Soledad\*,  
DI CARLO Berta Mercedes, PEÑARANDA Silvana y PÉREZ,  
Natalia Patricia.**

*Universidad Nacional de Salta, Consejo de Investigación, Facultad de Ciencias Exactas, Argentina. E-mail del autor a quien dirigir la correspondencia.*

**Palabras Claves:** uvas, levaduras autóctonas, *Cabernet Sauvignon*.

Se efectuó el aislamiento e identificación de levaduras autóctonas en uvas variedad Cabernet Sauvignon. Se muestrearon las uvas en época de cosecha de la zona de Cafayate, en Salta, Argentina. El aislamiento de las levaduras se efectuó en medio agarizado YPD (extracto de levadura, peptona, glucosa) incubando a 25 °c durante 5 días. La identificación de la flora autóctona de las levaduras durante el proceso de vinificación permite obtener un vino de calidad. El estudio taxonómico de las colonias aisladas se realizó siguiendo las técnicas de Yarrow D. (1998), 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 aislaron 37 cepas de levaduras, identificadas como *Saccharomyces cerevisiae*, según los resultados de caracterización taxonómica. El estudio de la microflora de levaduras autóctonas, es un primer paso para continuar con la determinación de sus características enológicas, a fin de seleccionar un starter de vinificación propio del lugar, que pueda producir vinos de calidad y con una denominación de origen en el futuro.