

A alteração organoléptica causada em vinhos por *Brettanomyces/Dekkera* tem levado a avaliação do efeito de conservantes sobre cepas dessa levedura. A maioria dos estudos em meio de cultura tem demonstrado a resistência de *Brettanomyces/Dekkera* ao ácido sórbico, sendo que seu comportamento no vinho ainda é desconhecido. Este trabalho teve como objetivo observar o efeito de diferentes concentrações de ácido sórbico, em meio de cultura e em vinho, sobre o crescimento da cepa de *Dekkera bruxellensis* (NRRL Y – 12961) e de leveduras isoladas em meio seletivo para *Brettanomyces/Dekkera*. Culturas em fase mid-exponenciais foram inoculadas em meio de cultura e em vinho contendo ácido sórbico nas concentrações de 100 – 150 – 200 – 250 mg L⁻¹. Houve inibição pelo ácido sórbico da cepa de *Dekkera bruxellensis* (NRRL Y – 12961) e dos isolados no meio de cultura e no vinho tinto. No entanto, observaram-se variações no grau de inibição de acordo com o isolado. No vinho, com inóculo de 10% e sob condições ideais de incubação, após uma fase de adaptação de 7 dias, a inibição torna-se aparente especialmente para concentrações acima de 150 mg L⁻¹ de ácido sórbico. A cepa de *Dekkera* foi a mais inibida em meio de cultura nas concentrações de 200 e 250 mg L⁻¹, enquanto que no vinho não foi possível observar a inibição de cada concentração de ácido sórbico, devido ao seu lento crescimento em relação aos demais isolados.