

## **Utjecaj sastava podloge i dodatka hranjivih tvari na spontanu flokulaciju vinskoga kvasca *Kloeckera apiculata***

### **Sažetak**

U radu je ispitan utjecaj uvjeta okoline na kontrolu spontane flokulacije kvasca *Kloeckera apiculata* mc1, izoliranog iz argentinskoga grožđa, koji dokazano poboljšava aromu vina. Povećanje temperature izravno je utjecalo na flokulaciju, omogućavajući veće povezivanje zimolektina, određenih pomoću fluorescentne probe BSA-Gal-FITC i kvantificiranih Scatchardovim modelom. Miješanje je pozitivno utjecalo na flokulaciju kvasca, a nije povećalo indeks hidrofobnosti. Flokulaciju je ubrzao dodatak glukoze, fruktoze i etanola podlozi od kvasca i dušičnih baza, bez naknadnog dodavanja aminokiselina ili amonijeva sulfata. Dodatak asimilativnog dušika bez izvora energije negativno je utjecao na flokulaciju. Tijekom proizvodnje vina flokulacija se može kontrolirati podešavanjem uvjeta okoline, kao što su temperatura i hranjive tvari, radi optimiranja procesa i kakvoće gotovog proizvoda. Pomoću parametara flokulacije može se predvidjeti ponašanje vinskoga kvasca *Kloeckera apiculata* mc1 tijekom fermentacije.

*Ključne riječi:* *Kloeckera apiculata*, vinski kvasac, fenotip flokulanta, uvjeti okoline