

FTB 54 (2) 135-144.

(FTB-4220)

**Kakvoća i sastav vina sorte airen, proizvedenih fermentacijom s pomoću
sekvencijalne kulture kvasaca *Lachancea thermotolerans* i
*Saccharomyces cerevisiae***

Sažetak

U radu je ispitan utjecaj dodatka kulture kvasca *Lachancea thermotolerans* tijekom fermentacije na kiselost mošta dobivenog od bijelog grožđa sorte airen, koje se uzgaja na jugu Španjolske. U tu je svrhu provedena fermentacija mošta s pomoću mješovite kulture kvasaca *Lachancea thermotolerans* i *Saccharomyces cerevisiae*, a dobivena su vina uspoređena s onima proizvedenim fermentacijom s monokulturom *S. cerevisiae*. Rezultati pokazuju da se vina bitno razlikuju prema sljedećim značajkama: kiselost, kinetika rasta populacije, koncentracija aminokiselina, hlapljivih i nehlapljivih sastojaka te senzorska svojstva. Kakvoća vina sorte airen povećala se uglavnom zbog zakiseljavanja vina uslijed aktivnosti kvasca *L. thermotolerans*, pri čemu je došlo do porasta koncentracije mliječne kiseline od 3,18 g/L i smanjenja pH-vrijednosti za 0,22, u usporedbi s kontrolnim uzorkom, dobivenim fermentacijom s pomoću kvasca *S. cerevisiae*.

Ključne riječi: airen vina, *Lachancea thermotolerans*, *Saccharomyces cerevisiae*, L-mliječna kiselina, piruvična kiselina, glicerol, etanol, aminokiseline, biogeni amini, mješovita kultura