

FTB 52 (3) 376-382.

(FTB-3329)

Sastav i kakvoća crnih vina dobivenih fermentacijom s pomoću kvasaca *Schizosaccharomyces pombe* i *Saccharomyces cerevisiae*

Sažetak

U radu je ispitana fiziologija kvasca *Schizosaccharomyces pombe* (soj 938) upotrijebljenog za proizvodnju crnog vina. Provedeno je više tipova fermentacija: s kvascem *Schizosaccharomyces pombe* 938, s mješovitom kulturom kvasaca *Sc. pombe* i *Saccharomyces cerevisiae* 796, te fermentacija prvo s pomoću *Sc. pombe*, a zatim s pomoću *S. cerevisiae*. Za dodatnu su usporedbu provedene fermentacije samo s kvascem *S. cerevisiae*, za što je upotrijebljen komercijalni pripravak bakterija mliječne kiseline, koje su provele malolaktičnu fermentaciju po završetku alkoholne fermentacije. Za razliku od kvasca *S. cerevisiae*, kvasac *Sc. pombe* provodi maloalkoholnu fermentaciju, pri čemu se smanjuje koncentracija jabučne kiseline u vinu. Tijekom fermentacije praćeni su sljedeći parametri: relativna gustoća; koncentracija octene, jabučne i piruvatne kiseline; početne koncentracije amino dušika i uree; te pH-vrijednost moštova. U svim fermentacijama u kojima je sudjelovao kvasac *Sc. pombe* 938 jabučna je kiselina (početne koncentracije od 5,5 g/L) gotovo potpuno upotrijebljena za rast kvasaca, a nastala je umjerena koncentracija octene kiseline (manja od 0,4 g/L). Udjel je uree u tim vinima bio deset puta manji nego u vinima fermentiranim samo s kvascem *S. cerevisiae* 796. Senzorska su se svojstva vina dobivenih različitim tipovima fermentacija bitno razlikovala. Vina fermentirana s pomoću kvasca *Sc. pombe* 938 imala su najbolju kakvoću i intenzitet arome, pa su dobila najbolje ocjene pri senzorskoj analizi uzoraka vina.

Ključne riječi: *Schizosaccharomyces pombe*, *Saccharomyces cerevisiae*, jabučna kiselina, piruvatna kiselina, urea