



Soiuri de struguri de selecție nouă și autohtone în vinificație

Autor: Dr. SOLDATENCO Olga

Chișinău-2021

I.P. Scientific Practical Institute of Horticulture and Food Technologies, Republic of Moldova (SPIHFT)

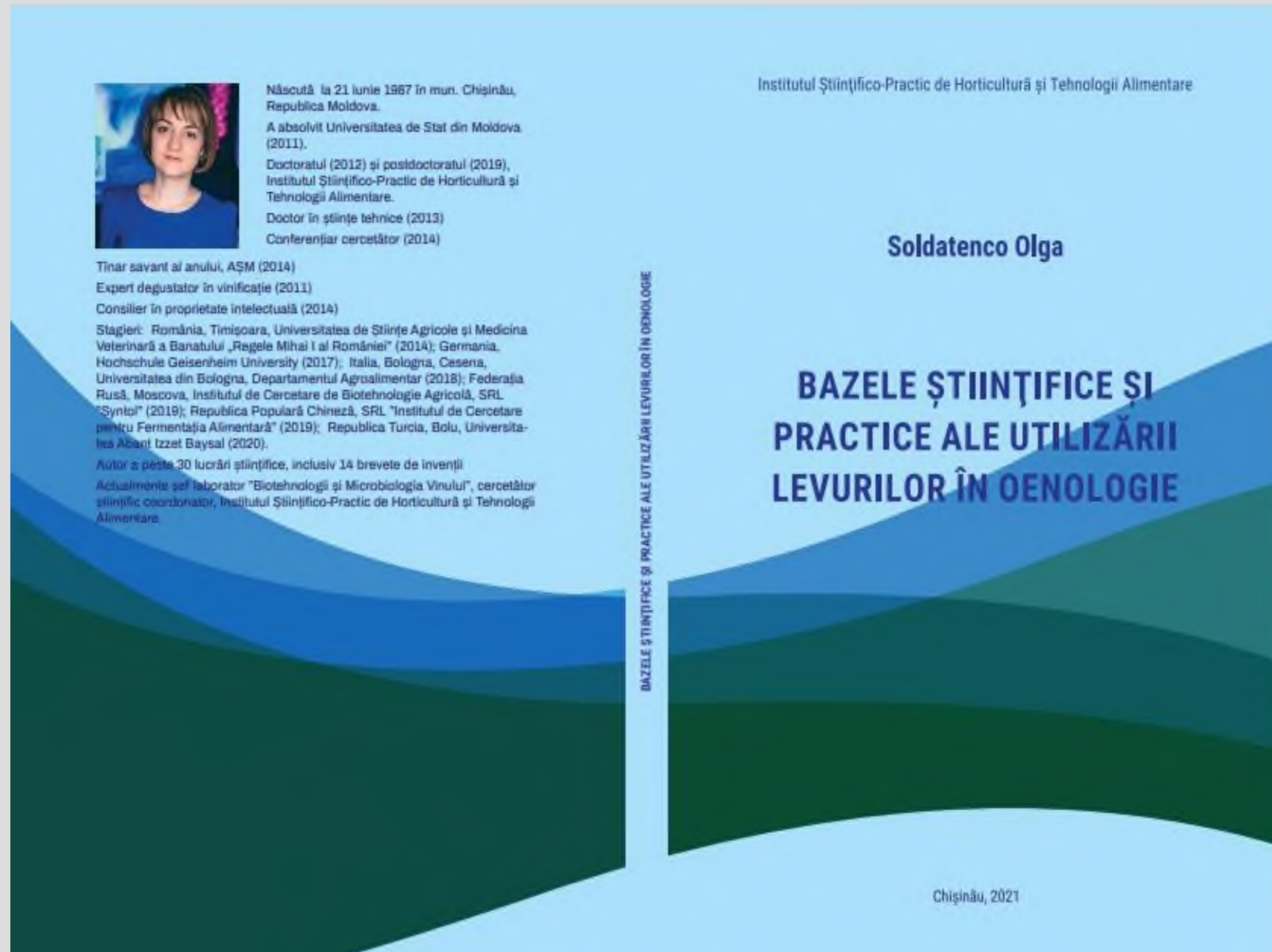
Rezumat

Monografia prezintă o sinteză amplă, profundă și detaliată a etapelor de izolare și selectare a tulpinilor de levuri locale ce sunt redade prin rezultatele științifice obținute și oferă o posibilitate de soluționare a problemelor abordate. Utilizarea culturilor pure de levuri cu proprietăți biotehnologice cunoscute este pe larg practică în toată lumea. Prin utilizarea culturilor selecționate mustul fermentează rapid și are loc fermentația completă a glucidelor, iar ca rezultat se formează cu 0,5-1% mai mult alcool decât în rezultatul fermentației spontane. Vinul obținut conține mai puțini acizi și esteri volatili, are un gust și aromă ce permite evidențierea soiului de struguri, este mai puțin sensibil la alterările microbiene și se limpește mai ușor. În această ordine de idei, autoarea s-a axat pe problema cunoașterii circuitului microbial în industria vinicolă prin prezentarea informativă și aplicativă a studiului și cercetărilor științifice privind izolarea și selectarea tulpinilor de levuri locale.

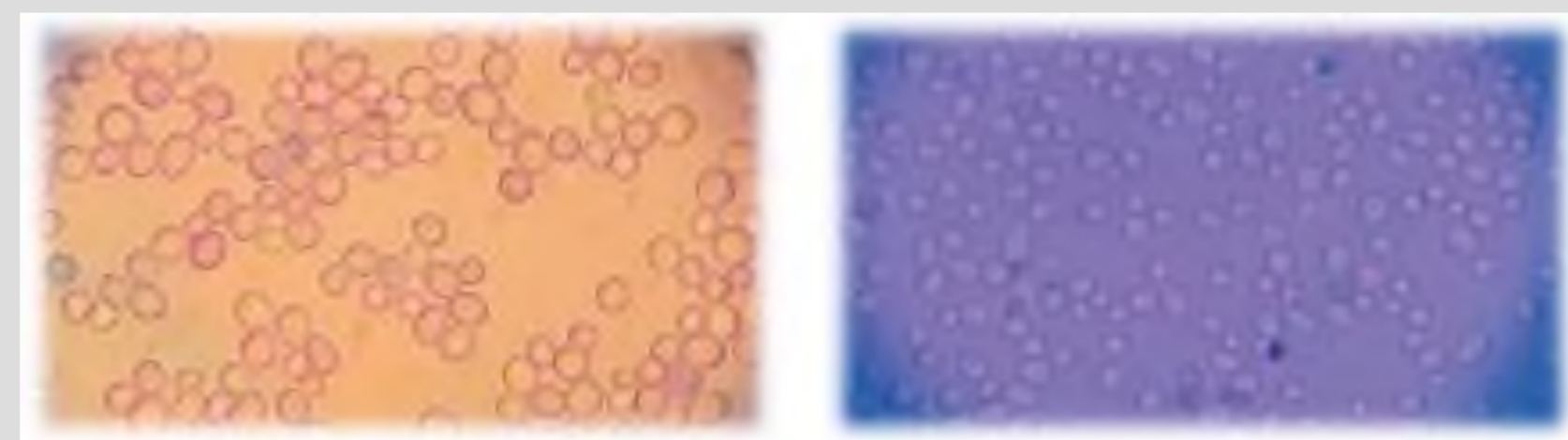
Contact

Soltan ANA
 Apartenență: SPIHFT
 E-mail: condreaana@yandex.ru
 Telefon: +37379372683
 Website: www.ISPHTA.md

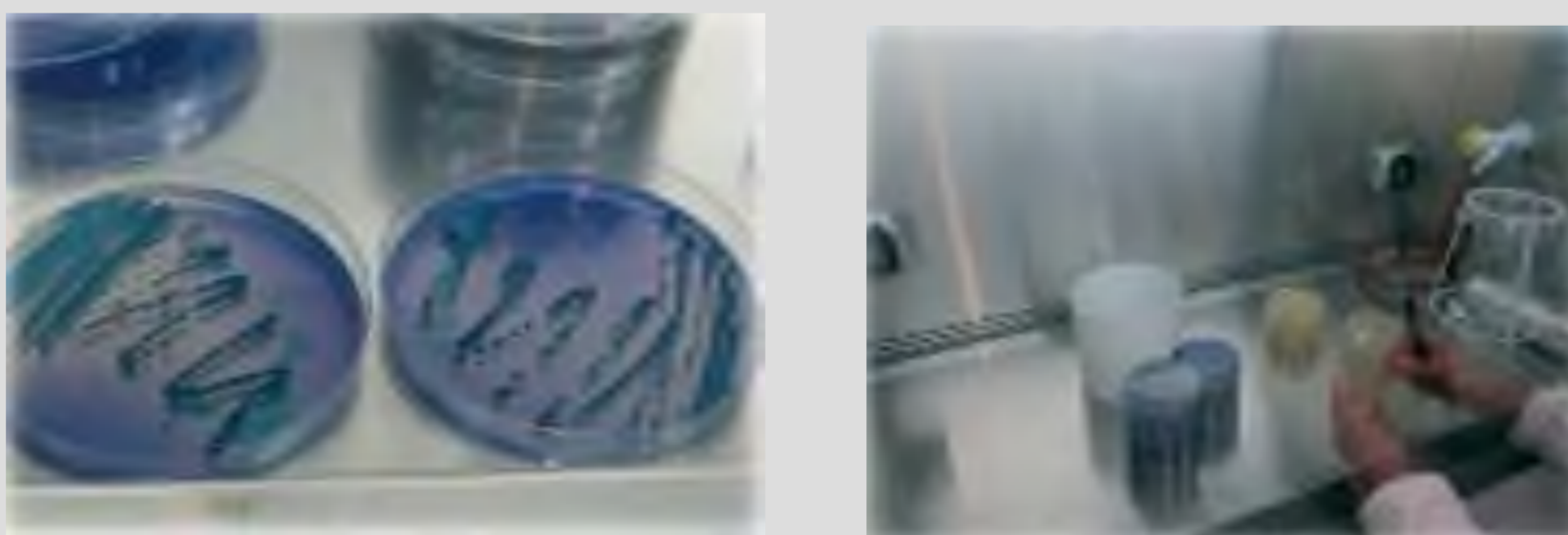
NOTĂ: Cercetarea este efectuată în cadrul proiectului intitulat "Utilizarea la scară industrială a potențialului oenologic al soiurilor de struguri de selecție nouă și autohtone, precum și al clonelor, pentru producerea produselor viticole competitive pe piețele internaționale", în cadrul Programului de Stat "20.80009.5107.05".



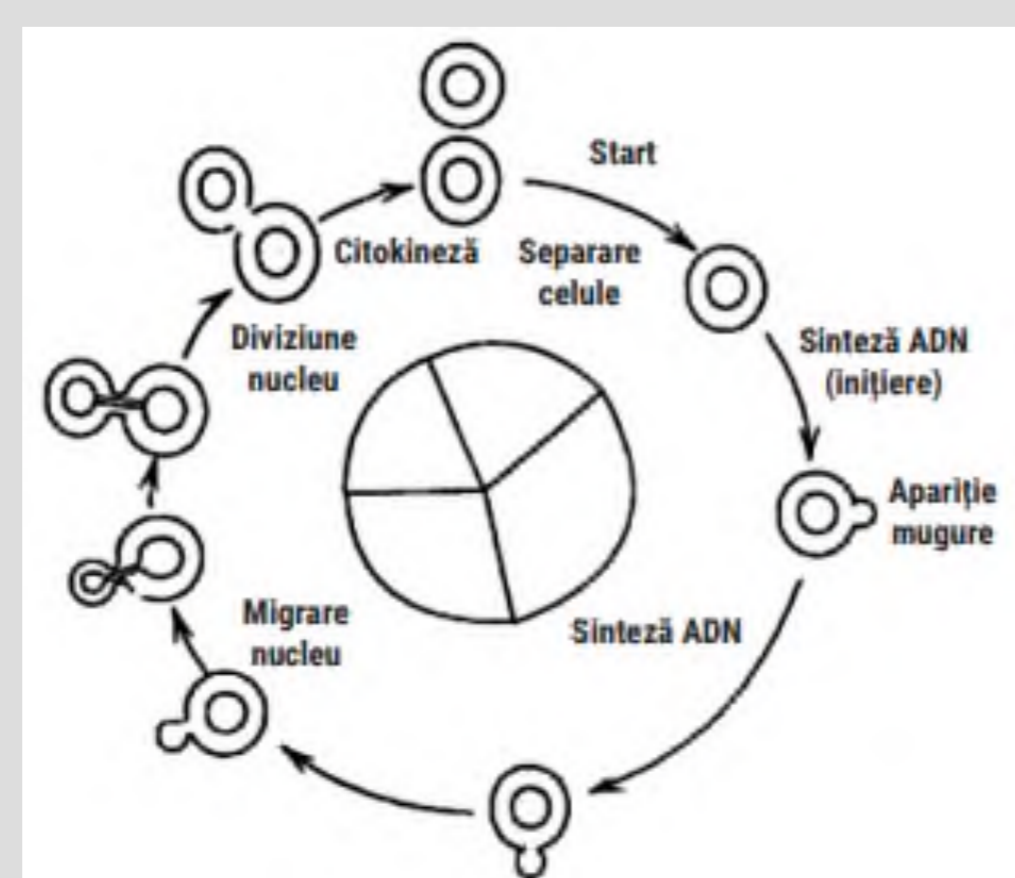
Însămînțarea prin metoda ansei epuizate pentru obținerea culturilor pure



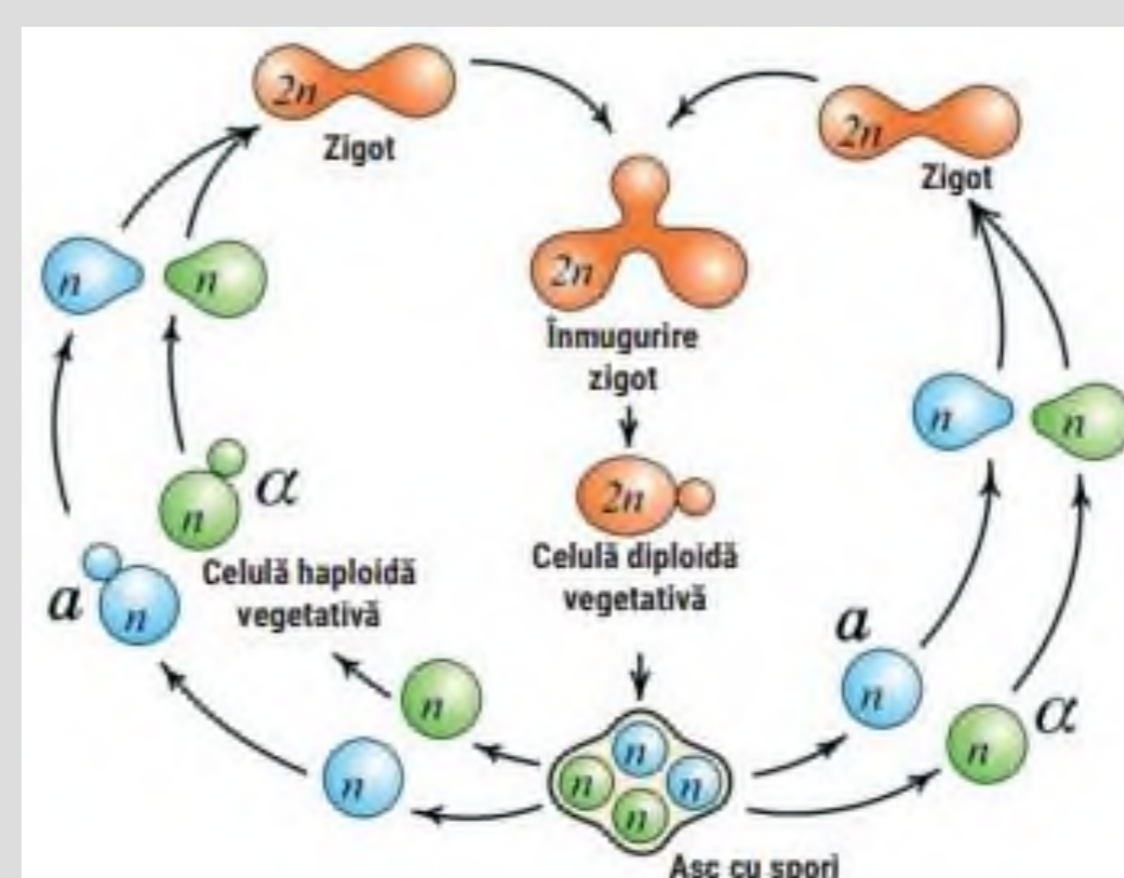
Evaluarea vizuală a tulpinilor de levuri izolate



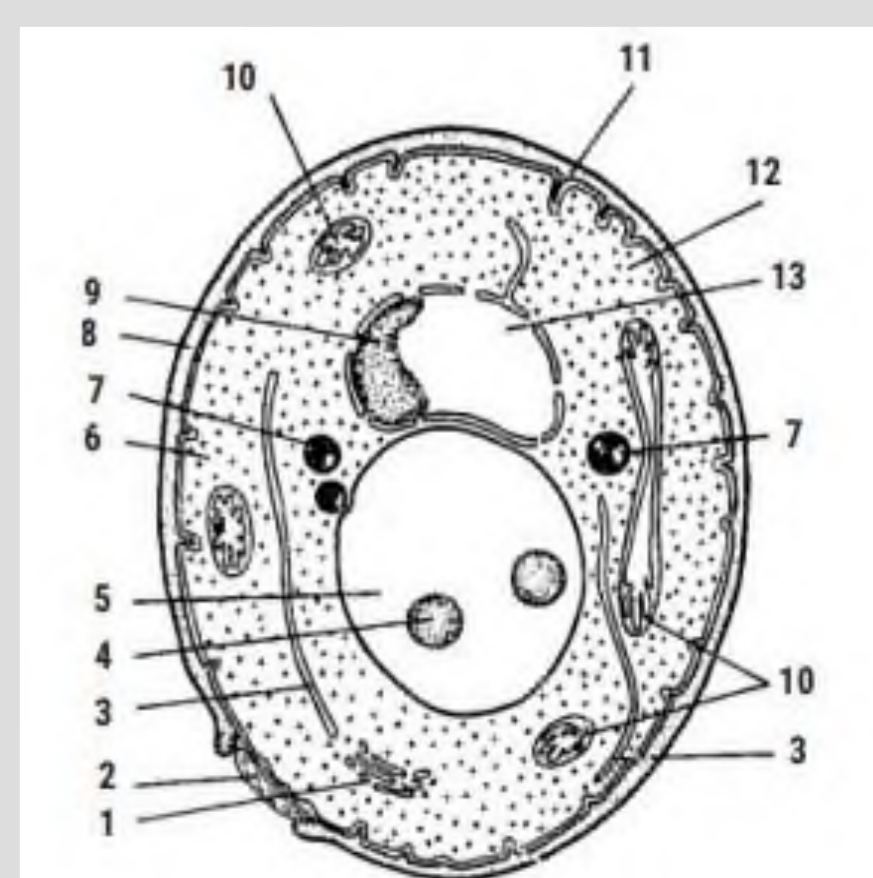
Verificarea tulpinilor de levuri la puritate prin însămînțarea lor pe mediul solid agarizat YGCB-agar și YGC-agar



Fazele creșterii la tulpina *Saccharomyces cerevisiae*



Ciclul de viață al levurilor din genul *Saccharomyces*



Structura celulei de levuri

Descriere

În scopul obținerii vinurilor albe și roșii de calitate și fermentării complete a glucidelor, se preferă fermentarea lentă în detrimentul celei rapide, deoarece vinurile fermentate rapid la temperaturi ridicate nu au calitățile organoleptice dorite.

Folosirea levurilor selecționate sau a levurilor active uscate în procesul de fermentare a mustului este o etapă esențială în vinificație.

În Republica Moldova, se utilizează pe scară largă levuri active uscate produse în diverse țări europene, dar costul acestora poate afecta producția și calitatea vinului. De aceea, se consideră necesară utilizarea levurilor autohtone pentru a obține vinuri autentice.

Înainte de a selecta levurile autohtone, este important să izolăm și să identificăm diferite microorganisme din must și să alegem tulpina potrivită în funcție de criteriile oenologice.

Levurile locale au un potențial dominant în fermentarea mustului, iar utilizarea lor trebuie să asigure caracteristicile senzoriale specifice pentru vinurile din anumite centre vitivinicole.

Diversitatea levurilor din vin oferă o sursă de selecție pentru tulpini noi, care pot influența calitatea și gustul vinurilor.

Colecțiile de culturi de microorganisme, inclusiv cele de levuri oenologice, au fost dezvoltate de-a lungul timpului și sunt esențiale pentru industria vinicolă.

În Republica Moldova, există o Colecție Națională de Microorganisme Neputogene care asigură protecția proprietății industriale.

Institutul Științifico-Practic de Horticultură și Tehnologii Alimentare din Republica Moldova are o Colecție de Microorganisme pentru industria oenologică care ajută la obținerea de tulpini de levuri de calitate pentru vinificație.

Aceste colecții contribuie la ameliorarea calității vinurilor prin selecția și utilizarea tulpinilor de levuri corespunzătoare.