

FTB 47 (2) 192-201.

(FTB-2055)

Utjecaj simultane inokulacije kvascima i bakterijama na vrenje mošta sorte Malbec te na higijensku ispravnost i senzorska svojstva dobivenih vina

Sažetak

Malolaktično vrenje bitno utječe na kakvoću vina. Stoga je u radu ispitan utjecaj vremena inokulacije bakterijama na alkoholno i malolaktično vrenje mošta sorte Malbec u vinogradarskoj regiji s toplim klimatom tijekom dvije uzastopne godine. Pritom su uspoređena senzorska svojstva i higijenska ispravnost vina dobivenih tradicionalnim postupkom vinifikacije (u kojem je mošt inokuliran malolaktičnim bakterijama nakon završetka alkoholnog vrenja) s onima dobivenim simultanom inokulacijom mošta kvascima i bakterijama. Pokus je proveden u pilot postrojenju koje simulira uvjete u vinariji. Dobiveni rezultati pokazuju da se simultanom inokulacijom skratilo vrijeme fermentacije i stekla bolja kontrola malolaktičnog vrenja zbog rane dominacije odabranih bakterijskih sojeva. Simultana inokulacija nije negativno utjecala na populaciju kvasca i tijekom alkoholnog vrenja. Nije utvrđena statistički značajna razlika u senzorskim svojstvima ni u razini biogenih amina u vinima dobivenim različitim postupkom vinifikacije.

Ključne riječi: malolaktično vrenje, *Oenococcus oeni*, *Saccharomyces cerevisiae*, vrijeme inokulacije, koinokulacija, vino sorte Malbec