

FTB 51 (4) 547-553.

FTB-3308

Utjecaj odabira sojeva kvasaca na sastav i senzorske značajke vina Gewürztraminer

Sažetak

Svrha je ovoga rada bila odrediti utjecaj odabira sojeva kvasaca na sastav i senzorske značajke vina Gewürztraminer. Ispitana su tri različita soja komercijalnih kvasaca u postupku mikroviniifikacije. Određene su kemijske značajke vina te koncentracija slobodnih hlapljivih monoterpena, a provedena je i deskriptivna senzorska analiza uzoraka. Utvrđeno je da je pri vrenju mošta s referentnim sojem *Saccharomyces cerevisiae* dobiveno znatno više geraniola i nerola, dok je nakon vrenja mošta s hibridom kvasca *Saccharomyces cerevisiae* (hibrid) i soja *S. paradoxus* pronađen veći udjel citronelola u vinu. Međutim, u vinu fermentiranom s pomoću sojeva *Saccharomyces* i *Torulasporea delbrueckii* dobiveno je više α -terpineola i linaloola. Najbolji okus vina s izraženom aromom tropskog voća postignut je primjenom hibrida kvasca *S. cerevisiae* (hibrid) i soja *S. paradoxus*, a vino najbolje kvalitete dobiveno je kombinacijom sojeva *Saccharomyces* i *T. delbrueckii*. Odabir sojeva kvasaca bitno je utjecao na koncentraciju slobodnih hlapljivih monoterpena, te na senzorske značajke vina Gewürztraminer. Odabirom hibrida kvasca *S. cerevisiae* (hibrid) i soja *S. paradoxus* postignuti su bolji okus vina ili ukupno bolja kvaliteta vina nego pomoću referentnog soja kvasca.

Ključne riječi: Gewürztraminer, monoterpeni, *Saccharomyces* sp., *Torulasporea* sp., vino, sojevi kvasaca