

[Akceptuje](#)

W ramach naszej witryny stosujemy pliki cookies w celu świadczenia państwu usług na najwyższym poziomie, w tym w sposób dostosowany do indywidualnych potrzeb. Korzystanie z witryny bez zmiany ustawień dotyczących cookies oznacza, że będą one zamieszczone w Państwa urządzeniu końcowym. Możecie Państwo dokonać w każdym czasie zmiany ustawień dotyczących cookies. Więcej szczegółów w naszej [Polityce Prywatności](#)

[Portal](#) [Informacje](#) [Katalog firm](#) [Praca](#) [Szkolenia](#) [Wydarzenia](#) [Porównania międzylaboratoryjne](#)
[Kontakt](#)



[Laboratoria](#)
[.net](#)
[Innowacje](#)
[Nauka](#)
[Technologie](#)



[Logowanie](#) [Rejestracja](#) [pl](#)

Newsletter

zapisz się

Naukowy styl życia

Nauka i biznes

- [Nowe technologie](#)
- [Felieton](#)
- [Tygodnik "Nature"](#)
- [Edukacja](#)
- [Artykuły](#)
- [Przemysł](#)

[Strona główna](#) > [Informacje](#)

Mikroorganizmy wpływają na smak i aromat wina



Nie tylko ziemia, klimat i postępowanie winiarza, ale i odpowiedzialne za fermentację szczepy drożdży oraz mikroorganizmy glebowe decydują o wyjątkowym smaku i aromacie - informuje „New Scientist”.

Cechy środowiska, w którym rosną winogrona oraz metody stosowane przez winiarza są zbiorczo określane, jako “terroir”. Ziemia, klimat i uprawa decydują także o smaku kawy czy kakao.

Choć od dawna wiadomo, że różne szczepy rozmaicie wpływają na smak produktów fermentacji, badania nad wpływem lokalnych odmian dopiero się zaczynają. Na przykład Matthew Goddard z University of Lincoln i Sarah Knight z University of Auckland (Nowa Zelandia) już wcześniej wykazali, że w winnicach położonych w różnych regionach Nowej Zelandii występują różne odmiany drożdży *Saccharomyces cerevisiae*. Nie było jednak jasne, czy i w jaki sposób wpływają one na właściwości wina wytwarzanego z rosnących tam winogron.

Teraz naukowcy wyizolowali drożdże z sześciu regionów i wykorzystali je do fermentacji tej samej partii soku z winogron odmiany Sauvignon Blanc. Sok został wcześniej wysterylizowany, aby zabić obecne w nim mikroorganizmy. Powstałe dzięki poszczególnym odmianom drożdży wino zostało następnie poddane analizie - sprawdzono stężenie 39 substancji wpływających na smak. Jak się okazało, poziom 29 z badanych substancji zależał od miejsca pochodzenia drożdży, co sugeruje, że lokalne odmiany wpływają na smak wina i jego „terroir”. Efekt ten może odpowiadać za mniej więcej 10 proc. „chemicznego profilu” wina.

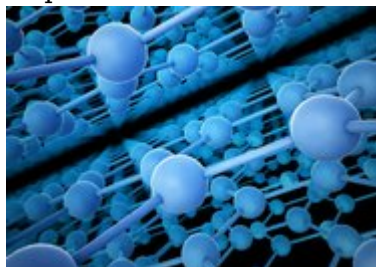
Wielu winiarzy kupuje drożdże z innych regionów, jednak ich wpływ prawdopodobnie jest niewielki, w porównaniu z czynnikami geograficznymi. Herve Alexandre z Universite de Bourgogne w Dijon (Francja) przyznaje, że gleba i klimat mają większe znaczenie dla właściwości wina niż specyficzne drożdże. Fermentację często przeprowadza się korzystając ze szczepów drożdży obecnych na winogronach w momencie ich zbioru. Choć liczebność tych drożdży może się zmieniać z roku na rok, wino jest takie samo.

Inne czynniki wpływające na smak to na przykład moment zbioru, mieszanie różnych winogron i win, to jak długo wino dojrzewa w beczkach i jak długo jest zamknięte w butelce.

Drożdże *Saccharomyces cerevisiae*, które zamieniają cukier z winogron w alkohol i wpływają na rozpad wielu związków chemicznych związanych ze smakiem to nie jedyne mikroorganizmy, jakie odgrywają rolę w kształtowaniu smaku danego wina. Wiele glebowych drobnoustrojów jest związanych z winoroślą, a ich wpływ na winogrona został słabo zbadany.

Źródło: www.naukawpolsce.pap.pl

<http://laboratoria.net/aktualnosci/24239.html>



28-05-2024

[Drżące nanorurki](#)

Właściwości zależą m.in. od tego, w jaki sposób struktury te wibrują.



28-05-2024

[Naukowcy znaleźli sposób na recykling betonu](#)

Informuje "Nature".



28-05-2024

ADHD zdiagnozowano u co dziewiątego dziecka w USA

W roku 2022 dzieci z diagnozą ADHD było o milion więcej niż w roku 2016.



28-05-2024

Testy na obecność HPV

Co osiem lat równie skuteczne, co regularna cytologia.



28-05-2024

Do środowiska trafiło ponad 1 mld komarów GMO

Przeznaczonych do walki z malarią.



28-05-2024

Może to owady uratują nas przed zwałami plastiku

Niektóre gatunki owadów są w stanie zjadać plastik.



28-05-2024

[Terapia daremna przedłuża cierpienie, przedłuża agonię](#)

Terapia daremna nie jest w stanie pomóc pacjentowi.



28-05-2024

[Widzimy eskalację zaburzeń związanych ze stresem](#)

Szeroko rozumianych lękowo-depresyjnych.

Informacje dnia: [Drżące nanorurki](#) [Naukowcy znaleźli sposób na recykling betonu](#) [ADHD zdiagnozowano u co dziewiątego dziecka w USA](#) [Testy na obecność HPV](#) [Do środowiska trafiło ponad 1 mld komarów](#) [GMO](#) [Może to owady uratują nas przed zwałami plastiku](#) [Drżące nanorurki](#) [Naukowcy znaleźli sposób na recykling betonu](#) [ADHD zdiagnozowano u co dziewiątego dziecka w USA](#) [Testy na obecność HPV](#) [Do środowiska trafiło ponad 1 mld komarów](#) [GMO](#) [Może to owady uratują nas przed zwałami plastiku](#)

Partnerzy