

### [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://www.naukawpolsce.pap.pl)

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



07-11-2024

## [PCI Days 2025 - Targi dla Przemysłu Farmaceutycznego i Kosmetycznego](#)

PCI Days - kluczowe wydarzenie dla przemysłu farmaceutycznego.



07-11-2024

## [Nie tylko szczepienia przeciw HPV ważne w prewencji raka szyjki macicy](#)

Trzeba też jednak pamiętać o prostym i tanim badaniu.



07-11-2024

## Jak skutecznie poradzić sobie z bezsennością

Po 40-tce zaczynamy spać coraz krócej i coraz płycej.



07-11-2024

## Naukowcy stworzyli beton z dodatkiem wody słonej zamiast słodkiej

Efekty prac mogą być przydatne.



07-11-2024

## Nie trzymajmy dzieci pod kloszem z tematem śmierci

Warto rozmawiać z dziećmi na trudne tematy.



07-11-2024

## Dużo światła w nocy może prowadzić do przedwczesnej śmierci

Wykazało badanie z udziałem prawie 90 tys. osób.



07-11-2024

## Test stania na jednej nodze dobrze określa stan zdrowia

Oraz ryzyko zgonu u osób 50+.



07-11-2024

## Wirtualne zajęcia jogi skutecznym remedium na przewlekły ból pleców

Poinformowano w czasopiśmie „JAMA Network Open”.

**Informacje dnia:** [PCI Days 2025 - Targi dla Przemysłu Farmaceutycznego i Kosmetycznego](#) [Nie tylko szczepienia przeciw HPV ważne w prewencji raka szyjki macicy](#) [Jak skutecznie poradzić sobie z bezsennością](#) [Naukowcy stworzyli beton z dodatkiem wody słonej zamiast słodkiej](#) [Nie trzymajmy dzieci pod kloszem z tematem śmierci](#) [Dużo światła w nocy może prowadzić do przedwczesnej śmierci](#) [PCI Days 2025 - Targi dla Przemysłu Farmaceutycznego i Kosmetycznego](#) [Nie tylko szczepienia przeciw HPV ważne w prewencji raka szyjki macicy](#) [Jak skutecznie poradzić sobie z bezsennością](#) [Naukowcy stworzyli beton z dodatkiem wody słonej zamiast słodkiej](#) [Nie trzymajmy dzieci pod kloszem z tematem śmierci](#) [Dużo światła w nocy może prowadzić do przedwczesnej śmierci](#) [PCI Days 2025 - Targi dla Przemysłu Farmaceutycznego i Kosmetycznego](#) [Nie tylko szczepienia przeciw HPV ważne w prewencji raka szyjki macicy](#) [Jak skutecznie poradzić sobie z bezsennością](#) [Naukowcy stworzyli beton z dodatkiem wody słonej zamiast słodkiej](#) [Nie trzymajmy dzieci pod kloszem z tematem śmierci](#) [Dużo światła w nocy może prowadzić do przedwczesnej śmierci](#)

**Partnerzy**