

[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

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



30-03-2026

[Stypendia ministra nauki za znaczące osiągnięcia](#)

Przyznał je 402 osobom.



30-03-2026

[Doktor z TikToka: fajnie by było, gdyby w sieci to jednak naukowcy...](#)

Aby chronić pisklęta przed pasożytami.



30-03-2026

[Kierownik wyprawy polarnej](#)

Zmiany klimatu widać gołym okiem.



30-03-2026

[Mikrolasery mogą wykrywać pojedyncze cząsteczki](#)

Informuje pismo „Nature Photonics”.



30-03-2026

[Duże teleskopy sfotografowały dwie formujące się planety](#)

Ogłosiło Europejskie Obserwatorium Południowe (ESO).



30-03-2026

[Bakteriofagi mogą chronić żywność przed salmonellą](#)

Informuje pismo „Applied and Environmental Microbiology”.



30-03-2026

Rękawiczki mogą zawyżać wyniki pomiarów mikroplastiku

Informuje specjalistyczne pismo „Analytical Methods”.



30-03-2026

Problem dezinformacji medycznej będzie narastał

Szkolenia na UMB dla przyszłych lekarzy

Informacje dnia: [Stypendia ministra nauki za znaczące osiągnięcia Doktor z TikToka: fajnie by było, gdyby w sieci to jednak naukowcy mówili o nauce](#) [Kierownik wyprawy polarnej Mikrolasery mogą wykrywać pojedyncze cząsteczki](#) [Duże teleskopy sfotografowały dwie formujące się planety](#) [Bakteriofagi mogą chronić żywność przed salmonellą](#) [Stypendia ministra nauki za znaczące osiągnięcia Doktor z TikToka: fajnie by było, gdyby w sieci to jednak naukowcy mówili o nauce](#) [Kierownik wyprawy polarnej Mikrolasery mogą wykrywać pojedyncze cząsteczki](#) [Duże teleskopy sfotografowały dwie formujące się planety](#) [Bakteriofagi mogą chronić żywność przed salmonellą](#) [Stypendia ministra nauki za znaczące osiągnięcia Doktor z TikToka: fajnie by było, gdyby w sieci to jednak naukowcy mówili o nauce](#) [Kierownik wyprawy polarnej Mikrolasery mogą wykrywać pojedyncze cząsteczki](#) [Duże teleskopy sfotografowały dwie formujące się planety](#) [Bakteriofagi mogą chronić żywność przed salmonellą](#)

Partnerzy