

Utilizarea levurilor non-Saccharomyces pentru producerea vinurilor albe seci

Levurile non-Saccharomyces au un rol important în procesul fermentației alcoolice, fiind prezente, în mare măsură, pe bobitele de struguri și la începutul fermentației alcoolice, în cazul în care cea din urmă este spontană.

Declanșarea fermentației alcoolice este rezultatul acțiunii mai multor specii și sușe de levuri care realizează procesul de transformare a glucidelor în alcool etilic. Așadar, după fermentația alcoolică spontană, vinul este suma acțiunilor diferitelor specii care colonizează mediul fie simultan, fie secvențial, chiar dacă specia dominantă rămâne *Saccharomyces cerevisiae*. Ca rezultat, se vor obține produse de o individualitate deosebită, în funcție de diversitatea ecologică prezentă inițial pe struguri și în mediul vitivinicol.

Cerințele pieței vinului obligă producătorii să propună produse din ce în ce mai deosebite de la o zonă viticolă la alta, evidențiind autenticitatea fiecărui produs. Teza absolventei **Xenia Pascari** propune 3 sușe de levuri non-Saccharomyces pentru ameliorarea calităților organoleptice ale vinurilor. Elaborată în cadrul Institutului Viei și Vinului din Nantes, Franța, teza înaintea un suport teoretic și practic în domeniul utilizării levu-



rilor non-Saccharomyces pentru fermentațiile secvențiale cu *Saccharomyces cerevisiae* (în trepte). Cercetările au fost bazate pe testarea a două tipuri de must cu potențial aromatic diferit: Melon B mai puțin aromat și Sauvignon – bogat în precursori.

În pofida diferențelor comportamentale ale sușelor, toate vinurile obținute au prezentat caractere organoleptice superioare probelor-martor. Rezultatele obținute permit identificarea celor mai bune combinații sușă-soi și obținerea unor caracteristici corespunzătoare potențialului soiului.

Teza reprezintă o lucrare științifică solidă, care își poate găsi aplicare practică în activitatea producătorilor din RM, ceea ce ar permite o competitivitate mai sporită a vinurilor moldovenești pe piața UE. Unele sușe de levuri non-Saccharomyces sunt comercializate pe piață de mării producători și, în vederea diversității înalte a sușelor existente, acest domeniu reprezintă un câmp enorm de cercetare, care ar putea contribui la ameliorarea continuă a produselor viticole din lume.

Teza a fost realizată sub conducerea dlui **Alain Poulard** – director al filialei Institutului Viei și Vinului din Nantes, și acad. **Boris Gai-nă** – șef secție științe agricole, AȘM.