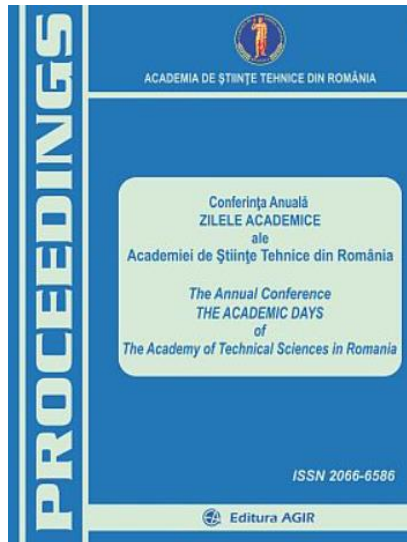


## **Impactul condițiilor de fermentare asupra calității oțetului de vin**

**BOISTEAN, A., CHIRSANOVA, A., CIUMAC, J., GAINA B.**

### **Abstract**

Cercetarea a fost dezvoltată pentru a cuantifica în mod fiabil și precis evoluția indicilor fizico-chimici (densitate, conținut de zahăr, pH, aciditate și alcool) în timpul fermentației alcoolice a sucurilor de struguri și a activificării lor. S-a studiat impactul diferitor factori tehnologici (temperatură, aerare și adăugare de nutrienți) atât asupra fermentațiilor alcoolice cât și acetice și a fost optimizată compoziția mediului nutritiv pentru creșterea drojdiilor și a bacteriilor cu acid acetic. acumularea necesară de alcool și acid acetic. S-au cuantificat indicii de calitate ai vinurilor și oțetelor obținute. Au fost înaintate recomandări tehnologice pentru a optimiza obținerea oțetului pe bază de suc concentrat de struguri. În probele cu vin de struguri obținut în urma fermentării alcoolice s-a constatat că influența nutrienților joacă un rol important în procesul de fermentare alcoolică, deoarece am primit o diferență a alcoolului foarte mare de 33% între probe. În probele cu și fără săruri s-a demonstrat că pe parcursul de 48 de zile se înregistrează o diferență de 2,29% mai mult decât în proba fără săruri. În cazul dat putem recomanda utilizarea sărurilor alimentare în procesul de fermentare acetică în condiții industriale,



pentru a obține într-un timp mai scurt atât cantitativ cât și calitativ a oțetului de vin.

*Keywords: fermentație alcoolică, sucuri, acid acetic, oțet de suc*