

Moravská kvasinka – rok první

Město Kunovice bylo v roce 2005 vyhlášeno v našem regionu vinařskou obcí roku. Počet aktivních vinařů by se zde však dal spočítat na prstech jedné ruky. Také rozloha vinic, převážně v trati Staré hory není nijak závratná. Navíc některé z nich již zanikly či je nikdo neudrží. Přes to všechno by se mohlo naše město zapsat do současných dějin moravského vinařství.

Zde sídlí společnost EPS biotechnology, kterou jsem vám zevrubně představil v jednom z loňských čísel Kunovjanu, se v rámci své bohaté výzkumné a vývojové činnosti odhodlala v rámci svého vnitrofiremního výzkumu k poměrně odvážnému a nelehkému kroku. Ve spolupráci s Ústavem vinohradnictví a vinařství Mendelovy univerzity v Lednici izolovat, popsat a charakterizovat kvasinky, typické pro naše vinařské oblasti, které by odrážely autentičnost (terroir) našich jedinečných vín. A také je nabídnout vinařům. Když už téměř vše, co k výrobě vína patří, lze načít přídatkem naše či vlastní, proč by to nemohlo platit i o těch sice nepatrných, přesto velmi důležitých mikroorganizmech, kvasinkách? Proč by měl vinař při řízeném prokvašení vinných moštů používat preparáty kvasinek ze zahraničí?

Na konci celého procesu by pak měla být nabídka balení liofilizovaných kvasinek z těch nejlepších vinných tratí a nejupešnějších odrůd našich vinařských podoblastí. Cesta k tomu nebude ovšem krátká ani snadná... Mikroorganizmy z hroznů spolu s půdním složením a mikroklimatem vinohradů významně ovlivňují charakter vína, zejména pak vyváženost jeho základních složek jako jsou zbytkové cukry, kyseliny a aromatické látky. Vinařská kvasinka *Saccharomyces cerevisiae*, je mezi přítomným spektrem mikroorganismů nekorunovaným králem z hlediska využití délky její schopnosti bez přístupu vzduchu přeměňovat cukry na alkohol. Tedy při



prerodu vinného moštu na víno.

Co se společnosti v prvním roce tohoto rozsáhlého a časově náročného výzkumu podařilo?

Oslovit desítky vinařů a vinařství napříč vinařskou oblastí Morava ale i ve vinařské oblasti Čechy. Vysvětlit jim svůj záměr a získat je pro spolupráci. V jimi vybraných vinicích odebrat více než 150 vzorků doporučených odrůd hroznů. Přímo ve vinici, na mobilním nerezovém lisu, z nich ručně získat několik litrů vinného moštu. Tento neprodleně dopravit do vlastních laboratoří. Zde pak, při spontánní fermentaci (prokvašení), pomocí izolačních technik získat kvasinku *Saccharomyces cerevisiae* a tuto podrobit testování z hlediska technologických parametrů, spjatých s výrobou vína, jako je třeba rychlost rozkvašení, maximální koncentrace vyprodukovaného alkoholu či tolerance k oxidu siřičitému.

Samozřejmě, že celý proces bude opakován, upravován, rozšiřován a doplňován i v následujících letech.

Získané kvasinky budou testovány na nových vzorcích moštů či porovnávány s kvasinkami komerčními. Bude to doba hledání a nalézání či nenalézání, zkoušení a rozvíjení či zatracování použitých metod a technik. Jako v každém výzkumu, kde sice víte, čeho byste chtěli dosáhnout, ale cestu které zvolíte, vás nutně nemusí k vytyčenému cíli dovést.

K tomu, aby se vše zdařilo, by mělo posloužit i Centrum výzkumu mikrobiální biomasy pro potravinářské a environmentální účely, které v nejbližších měsících začne společnost EPS biotechnology budovat vedle svého sídla, na konci ulice V Pastouškách, v těsné blízkosti železniční trati. Ale o tom si můžeme více povědět třeba v některém z příštích čísel.

Pavel Hašek

Premiérový ročník Kunovského biatlonu

Město Kunovice ve spolupráci se sportovními kluby Snails Kunovice a Sportovním střeleckým klubem SBTS Kunovice uspořádali v neděli 21. ledna 2018 v areálu Jízdy králů 1. ročník Kunovského biatlonu - soutěž v biatlonu pro sportovní organizovanou i neorganizovanou mládež od 10 do 99 let.

Soutěžící byli rozděleni do dvou kategorií - děti a dospělí, měli k dispozici závodní okruh v délce cca 450 metrů, který soutěžící absolvovali hned třikrát. Po prvním kole absolvovali střelbu laserovou puškou na terčový panel s pěti terči. Po druhém kole děti nejmladší kategorie běžely do cíle. Ostatní soutěžící po střelbě zpravidla zamířili na trestné kolo a pak pokračovali v soutěži. Málokterým soutěžícím se povedlo zasáhnout všech pět terčů. Někteří závodníci absolvovali soutěž i vícekrát v různých disciplínách: nejdříve běželi a pak soutěžili i na lyžích a taky na kole. Nechyběla ani disciplína štafety.

Celkem startovalo 30 soutěžících v jednotlivcích, pět družstev ve štafetovém běhu a štafetový běh na lyžích absolvovala tři družstva. Převážná většina soutěžících byli Šneci z Kunovské mlatelyny, z Biatlonového spolku Míkovice se zúčastnilo pět dětí.

V běhu dětí zvítězila Eliška Hanušová z Míkovice, ve stejné kategorii dospělých byl nejúspěšnější Michal Kotásek. Na běžkách se v kategorii dětí nejlépe dařilo Ondřejovi Nemravovi, mezi dospělými zvítězil Petr Ohera. V závodě štafet zvítězilo v běhu družstvo Klára Halíková, Zuzana Zedníková



a Emma Šuranská, na běžkách se z vítězství radovalo družstvo Petr Ohera, Daniel Kozelek a Bronislav Kozelek.

Přestože počasí bylo opravdu proměnlivé a trať se z malé části musela upravovat, soutěž se vydařila. Spokojení byli jak organizátoři tak soutěžící. A sportovní nadšenci se již nyní mohou těšit na letní biatlon, který pořadatelé chystají na konec prázdnin.

uj