

# Cizí kvasinky = vlastní víno?

**Cílem biotechnologické společnosti EPS, s.r.o., ve spolupráci s Ústavem vinohradnictví a vinařství Mendelovy univerzity v Lednici je izolace a následná propagace kvasinek typických pro vinařské oblasti v České republice. Takto izolované kmeny kvasinek budou odrážet autentičnost vín z Moravy a Čech.**

**V**inařská kvasinka je jednobuněčný organismus, zařazený mezi houby. V prostředí, kde je málo kyslíku a hodně cukrů, tvoří alkohol, jenž je pro mnoho druhů kvasinek a bakterií inhibiční. Na konci kvašení tak v moště převládá výhradně kvasinka *Saccharomyces cerevisiae* s vyšší rezistencí vůči ethanolu.

Přirozená fermentace probíhá pouze s kvasinkami přítomnými v moštu. Moderní řízený proces ovšem inaktivuje původní kvasinky intenzivním odkalením a nízkou teplotou a mošt je zaočkován čistou kulturnou *Saccharomyces cerevisiae*. Vína jsou pak stabilnější, s lepšími organoleptickými vlastnostmi. Šlechtěním kvasinky *Saccharomyces cerevisiae* vzniklo několik kmenů, které se používají celosvětově. Vína připravená s jejich pomocí však mohou být uniformní a postrádají charakter vína typický pro daný region nebo oblast.

Vinaře technologa zajímají schopnosti kvasinky. Kolik snese alkoholu a cukru, zda se podílí spíše na buketu nebo tvorbě alkoholu, či naopak může víno spíše znehodnotit. Pro kvalitní víno stačí zdánlivě málo: kvašení správně nastartuje a ve správnou dobu zpomalí, bez nechtěných výkyvů. A když už se něco nepovede, je dobré mít záložní plán. Mohou jím být

kulturní kvasinky, připravené v instantní podobě, kdykoliv schopné udělat přesně to, co se od nich očekává.

Víno od nepaměti klade důraz na svůj původ. Je to dáno nejen unikátním poutem k révě a půdě vinohradu, ale i sepjatostí mezi vinohrady a vinařskými sklepy s mnohdy staletými dějinami. A když už můžeme téměř vše, co k vínu a jeho výrobě potřebujeme, označit přívlastkem „vlastní“, nestalo by za úvahu stejně titulovat i kvasinky?

Vinný mošt totiž prokvasí stejně dobře kvasinky z druhé strany polokoule jako ty původní v vinohradu (terroir). A stejně jako jsme hrдí na naše místní produkty, může být vinař hrдí na svou vlastní jedinečnou kulturu kvasinek.

Společnost EPS dokáže ve svých laboratořích získat prakticky jakýkoliv mikroorganismus. Mikroskopem lze na pouhém okem neviditelné organismy nahlédnout, pěstovat je v unikátních reaktorech a sledovat, jak rychle rostou, jak rychle dýchají, kolik vyrábily alkoholu a zda mají špičkovou kondici. Vrcholem pak je možnost mikroorganismy dlouhodobě uchovávat a zaručit jejich životaschopnost.

Pro vinaře je velmi zajímavá služba „Vlastní kvasinka“. Pokud si ji objedná,

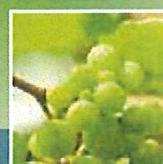
s mikrobiologem konzultuje svůj záměr a dohodne vzorkování. Nejčastěji se vzorkuje mošt a stačí jej pouhý čtvrtlitr. Vzorek se nejprve předběžně otestuje a izoluje se přítomné mikroorganismy. Zkušený mikrobiolog selekcí vybere kvasinku *Saccharomyces* a namnoží ji v moště. Za optimálních podmínek se původně čirý roztok záhy zakalí a zaplní buňkami kvasinek, které se mikroskopicky zkонтrolují, vyprou a připraví k dalšímu testování – mikroviniifikaci. Sleduje se úbytek cukru, rychlosť vzniku alkoholu, množství vytvářených buněk. Získaná data o dynamice růstu napoví, co lze od mikroorganismu očekávat. Pokud izolovaná kvasinka snese nejnáročnejší kritéria vinaře, je úspěch blízko. Vinař získá kvasinky čerstvé, hluboce zmraženou suspenzi nebo lyofilizované s kompletní dokumentací a s certifikátem původu. Ve sbírkce EPS bude vždy připravena kvasinka, kterou může kdykoliv v libovolném množství znova objednat. Služba „Vlastní kvasinka“ přináší perfektní servis v dodávce jedinečné vinařské kvasinky ve špičkovém stavu a v požadovaném množství. ■

Více se dozvěte na  
[www.moravskakvasinka.cz](http://www.moravskakvasinka.cz)

**Vlastní vinohrad**  
**Vlastní réva**  
**Vlastní sklep**  
**Vlastní technologie**  
**Cizí kvasinky = Vlastní víno ???**

Nechejte si na míru připravit vaše vinařské kvasinky. Jedinečné kvasinky spojené s vaším vinohradem, s kompletní dokumentací a certifikátem o původu, vhodné přesně pro vaše odrůdy.

**E P S**  
biotechnology



[www.moravskakvasinka.cz](http://www.moravskakvasinka.cz)