



Cizí kvasinky = vlastní víno?

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

Víno od nepaměti klade důraz na svůj původ. Není to dáno jen unikátním poutem mezi révou a půdou vinohradu, na které roste, z níž bere živiny, formuje svůj charakter a vlastnosti, ale i sepnutostí mezi vinohrady a vinařskými sklepy chlubícími se mnohdy staletými dějinami. A když už téměř vše, co k vínu a jeho výrobě potřebujeme, můžeme označit přívlastkem vlastní, nestálo by za úvahu stejně titulovat i kvasinky?

Kvasinky jsou neoddelitelnou součástí prostředí. Všude tam, kde se objeví něco sladkého, přijdou ke slovu a dříve či později z cukru začnou vytvářet alkohol. I vinařovy kvasinky žijí v přírodě spontánně. To, že se zhruba 200 let pracuje s pojmy čistá kultura kvasinek, nebo ušlechtilé kvasinky, je jen důsledkem nezastavitelnosti pokroku. Stejně tak, jako je možné kvasinky z přírody získat (izolovat), tak se tyto kvasinky, ale také používané uniformní kulturní kvasinky

(původně izolované v jiné části kontinentu) třeba přes matoliny mohou dostat zpátky do přírody a vinohradu.

Společnost EPS biotechnology, s.r.o. ctí filozofii založenou z jedné strany na respektu k vědeckému pokroku a z druhé strany na úctě k tradicím, zvykům a tradičním řemeslům. A výroba vína je na Moravě i v Čechách více než řemeslem tradičním. Ve svých výzkumných biotechnologických laboratořích v Kunovicích má k dispozici vybavení, díky němuž může získat prakticky jakýkoliv mikroorganismus. Tím ovšem nekončí. Umí zjistit, jak se který mikroorganismus jmenuje, co umí a kde může být užitečný a předběžně ho otestovat. Pomocí mikroskopů mohou na pouhým okem neviditelné organismy nahlédnout, pěstovat je v unikátních reaktorech a zároveň sledovat, jak rychle rostou, jak rychle dýchají, kolik vyrobily alkoholu, jestli nestrádají a mají špičkovou kondici. Vr-

cholem pak je možnost mikroorganismy dlouhodobě uchovávat a zaručit jejich životaschopnost.

Pro vinaře může být více než zajímavá služba, která se jmenuje „Vlastní kvasinka“. Pokud si ji objedná, dorazí k němu mikrobiolog a prokonzultují spolu podrobně celý záměr. Dohodnou se na vzorkování a to následně uskuteční. Nejčastěji je předmětem vzorkování mošt. Pro tuto práci stačí, když nám vinař umožní vylišovat přímo ve vinohradě 8l moštu.

V tomto momentu se vinař a mikrobiolog na čas rozloučí a pro mikrobiologa začne práce za zdmi laboratoře. Odebraný vzorek moštu se nejprve předběžně otestuje a provede se izolace přítomných mikroorganismů na sladidlovém agaru. Zkušený mikrobiolog selekcí vybere k dalšímu testování kvasinku *Saccharomyces*, na kterou zaměří svoji pozornost a kterou si pak dále namnoží v moštu. Za optimálních podmínek se původně čirý roztok záhy zakalí a zaplní buňkami kvasinek. Vzniká tzv. biomasa, která se kontroluje v mikroskopu, vypere a připraví pro další testování. Tím se v případě vinařské kvasinky myslí zejména mikroviniifikace, miniaturní simulace kvašení v reaktoru.

Zde se bedlivě a spolehlivě sledují všechny podstatné změny: úbytek cukru, rychlost vzniku alkoholu, množství vytvářených buněk. Ze získaných dat pak vznikne obraz o dynamice růstu - růstová křivka, která technologovi našeptá, co může od mikroorganismu očekávat. Pokud se potvrdí, že izolovaná kvasinka snese nejnáročnější očekávání vinaře, má očekávané vlastnosti a schopnosti, je úspěch blízko. Zbývá závěrečná příprava kvasinky k expedici. Vinař může dostat kvasinky čerstvé, hluboce zmrazenou suspenzí, nebo nejčastěji lyofilizovaný produkt (prášek, granulky). Ve sbírce EPS biotechnology, s.r.o. bude vždy připravena kvasinka, kterou si vinař může kdykoliv a v libovolném množství objednat.

Od mikrobiologa rovněž obdrží protokol obsahující vše podstatné, co se o kvasince zjistilo, a ještě certifikát garantující původ (terroir) a poctivost. Pokud se rozhodne využít službu „Vlastní kvasinka“, může, kdykoli to bude potřebovat, očekávat perfektní servis v dodávce své vinařské kvasinky ve špičkovém stavu a v požadovaném množství.

Více se dozvíte na www.moravskakvasinka.cz

Vlastní vinohrad

Vlastní réva

Vlastní sklep

Vlastní technologie

Cizí kvasinky = Vlastní víno ???



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



www.moravskakvasinka.cz