

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.

Vinařská 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 moštu 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 kulturou *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 původem k révě a půdě vinohradu, ale i sejitostí mezi vinohrady a vinařskými sklepy s mnohdy staletými dějinami. A když už můžeme téměř vše, co k vínu a jeho výrobě potřebujeme, označit přívlakem „vlastní“, nestálo by za úvahu stejně titulovat i kvasinky?

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

Společnost EPS dokáže ve svých laboratořích získat prakticky jakýkoliv mikroorganismus. Mikroskopem lze na pouhým okem neviditelné organismy nahlédnout, pěstovat je v unikátních reaktorech a sledovat, jak rychle rostou, jak rychle dýchají, kolik vyrobily 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 izolují se přítomné mikroorganismy. Zkušený mikrobiolog selekcí vybere kvasinku *Saccharomyces* a namnoží ji v moštu. Za optimálních podmínek se původně čirý roztok záhy zakalí a zaplní buňkami kvasinek, které se mikroskopicky zkontrolují, vyprou a připraví k dalšímu testování – mikroviniifikaci. Sleduje se úbytek cukru, rychlost vzniku alkoholu, množství vytvářených buněk. Získaná data o dynamice růstu napoví, co lze od mikroorganismu očekávat. Pokud izolovaná kvasinka snese nejnáročnější kritéria vinaře, je úspěch blízko. Vinař získá kvasinky čerstvé, hluboce zmrazenou suspenzi nebo lyofilizované s kompletní dokumentací a s certifikátem původu. Ve sbírce EPS bude vždy připravena kvasinka, kterou může kdykoliv a v libovolném množství znovu objednat. Služba „Vlastní kvasinka“ přináší perfektní servis v dodávce jedinečné 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 ???**

EPS
biotechnology



www.moravskakvasinka.cz

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.