



Изпитване в промишлени условия на изолирани и селектирани нови винени дрожди от сорта Дорнфелдер

Бажлекова Ивайла

Катедра „Технология на виното и пивото“, Технологичен факултет, УХТ – гр. Пловдив , България

РЕЗЮМЕ

Извършено е изпитване в промишлени условия на новоизолиран и селектиран на трето ниво щам дрожди от сорта Дорнфелдер от местностите Меразите и Н. Герово, като е използван и контролен търговски щам дрожди вложен като сух препарат. Новоизолираният щам провежда активна и завършена алкохолна ферментация, като полученото вино има подходящ физико-химичен състав и сензорен профил, подчертаващ сорта Дорнфелдер. Щам Д 162 усвоява по-ефективно субстрата, образува 5 % повече етанол, запазва багрилната материя и подобрява екстракцията. Полученото вино е с интензивен зрял плодов аромат, плътно тяло и мек финал. Препоръчан е за производство на регионални вина от сорта Дорнфелдер.

Ключови думи: грозде, дрожди, изолация, регионални червени вина, сорт Дорнфелдер.

e-mail на водещия автор*: ivayla.bazhlekova@gmail.com