

AKTIVNE SUHE VINSKE KVASOVKE

**DRUŽINA SPECIALNIH KVASOVK ZA KAKOVOSTNA VINA S POSEBNIMI
LASTNOSTMI**

SLOVENSKA KVASOVKA UVAFERM SLO

AKTIVNA SUHA VINSKA KVASOVKA-
Saccharomyces cerevisiae

SLOVENSKA KVASOVKA - UVAFERM SLO je bila selekcionirana na Biotehniški fakulteti v Ljubljani in je plod 20-letnega dela na katedri za vinarstvo. Odbrana je bila izmed več sto različnih sevov kvasovk in je dala skozi večletne poskuse na moštih belih in rdečih sort grozdja najboljše fiziološke karakteristike. Najboljše rezultate daje pri vrenju belih moštov pri temperaturi 13 - 18⁰ C, oziroma za rdeče pri 20 - 25⁰ C. Pomembna je pri ohranjanju sortnega karakterja (β -glukozidazna aktivnost je še v preizkušanju) ter primerni tvorbi višjih alkoholov in njihovih estrov, ki dajejo vinom mil sadni karakter in polnost. Ta kvasovka se uporablja že več let tako pri zasebnih pridelovalcih vina kot tudi v velikih vinskih kletah v Sloveniji.

FIZIOLOŠKE KARAKTERISTIKE:

- hitro razmnoževanje (6-8 ur), v pasteriziranem moštu oziroma fiziološki raztopini doseže 5,5-5,8 x 10⁶ celic/ml
- rezistenca na killer efekt
- odporna na SO₂
- majna tvorba pene, enakomerno vrenje, ki traja 14-20 dni
- dober izkoristek sladkorne molekule, 16,3-16,8 g sladkorja/l daje 1 vol. % alkohola
- majna tvorba hlapnih kislin: 0,2-0,3 g/l
- ne tvori H₂S in drugih žvepovih spojin (tioli, tioetri, tiolani)
- prenese do 14,5 vol. % alkohola
- tvorba glicerola: 7,2-8,5 g/100 g etanola
- majhen padec skupnih kislin med vrenjem: 1,0-1,5 g/l (0,6-0,8 g vinske kisline)
- ostanek sladkorja (fruktoze): 2,0-3,2 g/l
- majhna tvorba acetaldehida, 20-35 mg pri 13-18⁰ C, oziroma 50-65 mg pri 20-25⁰ C
- adsorbcija fenolov 12-30 mg/l
- tvorba aminokislin: glicina, levcina, alanina, citrulina, cistrina, ornitina, lizina ter prolina
- tvorba aromatičnih snovi: višji alkoholi: 620-730 mg/l, višje maščobne kisline: 250-380 mg/l, estri: 670-790 mg/l (dajejo sadno aromo), od teh je pomemben 2-fenil-etil acetat (60-79 mg/l), ki daje vonj vrtnice
- optimalni pogoji za vrenje: 13-18⁰ C za bele mošte, oziroma 20-25⁰ C za rdeče mošte pri pH 3,0-3,2, oziroma 3,2-3,5
- senzorične lastnosti: vina povreta s "slovensko kvasovko" - UVAFERM SLO dajejo zelo dobre senzorične lastnosti (sadno aromo in polnost) ter ohranjajo sortno cvetico