

Kémiai és környezeti tényezők hatása borok glicerintartalmára

Hudák Orsolya, Girán Levente, Rácz László, Kiss Attila, Csutorás Csaba*

*Élelmiszertudományi Intézet, Eszterházy Károly Főiskola, Eger, Eszterházy tér 1.
csuti@ektf.hu*

Az utóbbi években egyre nagyobb az igény a magas glicerintartalmú borok előállítására. A mikroorganizmusok, elsősorban az élesztők, fontos szerepet töltenek be a borok kémiai összetételében és az organoleptikus értékelésében. Etanol, glicerín és CO₂ a legfontosabb anyagok, amelyeket az élesztők előállítanak és ezeknek az anyagoknak a termelődése befolyásolható környezeti és kémiai hatásokkal. Munkánk során párhuzamos kísérletekben figyeltük meg a hőmérséklet, a cukortartalom és különböző adalékanyagok (NH₄HSO₃, (NH₄)₂HPO₄) hatását különböző élesztőfajok működésére. A borminták alkohol és glicerintartalmát GC/FID módszerrel határoztuk meg. Kísérleteink megmutatták, hogy a magasabb cukorkoncentrációnak és az alacsonyabb hőmérsékletnek van a legnagyobb hatása a glicerintermelődésre, a különböző élesztőfajok esetében kisebb eltéréseket tapasztaltunk a glicerín koncentrációban.