

SIHA Микроорганизми във виното

Микроскопските снимки с фазово-контрастен микроскоп на намиращите се във виното микроорганизми с естествен произход. Сравнение на големината на клетките и морфологията в чист гроздов сок. увеличение с фактор 1500.

Saccharomyces cerevisiae

Предпочитан вид винени дрожди (истински винени дрожди) Кръгли до овални клетки показани във фаза на размножение. Старите или умрели клетки изглеждат понякога по-светли. Някои щамове са на разположение като търговски продукт - чисти селектирани дрожди.

Oenococcus oeni (Leuconostoc oenos)

Предпочитаните във винарството млечнокисели бактерии. Много малки клетки. Продълговати до лимоновидни коки. Наличие на отделни клетки, чифтове или малки завъртани вериги от клетки. Хетероферментативни.

Във виното е възможно да се размножават до алкохолно съдържание 14 об.% алкохол. Разграждат L-ябълчната киселина до L-млечна киселина, както лимонена киселина през диацетил, ацетон до 2,3 бутандиол. Като чиста култура за директно засяване се предлага SIHA - VINIFLORA OENOS

Lactobacillus plantarum

Млечнокисели бактерии. Къси цилиндрични пръчици, отделни клетки, чифтове или къси вериги показват активно размножение. Във виното или други рестриктивни течности се наблюдават понякога силно удължени хомоферментативни. Някои щамове разграждат млечната киселина при pH > 3,6. Повечето щамове реагират много чувствително на алкохол с концентрация над 6% обемни. Чистите търговски култури за директно засяване преди алкохолната ферментация се предлагат като

SIHA - VINIFLORA PLANTARUM

Pediococcus sp. (вид *Pediococcus pentosaceus*)

Нежелани млечнокисели бактерии. Големи кръгли клетки, срещащи се по отделно, на чифтове или като тетради. Хомоферментативни. Опасност от инфекции в мъстта или виното при pH-стойност > 3,6. Индуцира неконтролирано разграждане на киселините. Някои щамове продуцират хистамин и лош привкус или предизвикват провличване на вината. Инфекциите би могло да се избегнат чрез добра хигиена при транспорта на гроздето в избата и при следващите етапи от винопроизводството. Също така бързото засяване с чисти култури млечнокисели бактерии подтиска неконтролирания растеж.

Acetobacter aceti

Оцетнокисели бактерии. Къси пръчици с различна структура, често в групи. Аеробни, оксидират алкохола до оцетна киселина и произвеждат други летливи киселини както етилацетат. При съхранение в непълни съдове би могло върху повърхността на виното да се образува т.н. бактериален килим, който води продукта до гибел. Чрез добра хигиена и употреба на антиоксиданти (SO₂ или аскорбинова киселина) тази инфекция може да се избегне. Достъпа на въздух до виното след приключила алкохолна ферментация трябва по възможност да се избягва.



Малолактична ферментация

Данни за виното

Дата/Код		Количество		Свободен SO2 мг/л	
Лозов масив		Температура		Общ SO2 мг/л	
Реколта		Алкохол % об.		Цветен нюанс A ₄₂₀ / A ₅₂₀	
Съд №		Остатъчна захар		Цвет.интензитет A ₄₂₀ +A ₅₂₀ +A ₆₂₀	
Прехвърлено от		Глицерин (г/л)			

Засято със SIHA VINIFLORAÔ OENOS

Дата / Код	Начална температура

Оценка

Дата	Външен вид	Мирис	Вкус

Анализ

Дата	Общи к-ни г/л вин.к-на	pH	Ябълчна к-на г/л	Млечна к-на г/л	Лимонена к-на г/л	Летливи ни г/л

Ябълчно-Млечнокисела ферментация

Ябълчна к-на (г/л)
(°C)

Температура

8																	28
7																	26
6																	24
5																	22
4																	20
3																	18
2																	16
1																	14
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	12	

Дни

Ние решаваме Вашите проблеми

BEGEROW е на Ваше разположение със своето цяло Know-How за висококачествено винопроизводство.

За индивидуални консултации и питання за винопроизводството моля позвънете на нашаата гореща линия

Info - Hotline 0049 6704 204-01

Ние препоръчваме нашия BEGEROW Winemaker's Guide

**BEGEROW GmbH & Co
An den Nahewiesen 24
D-55450 Langenlonsheim
(0049 6704) 204 01 Fax 204 121
(Mikroorganismen im Wein)**