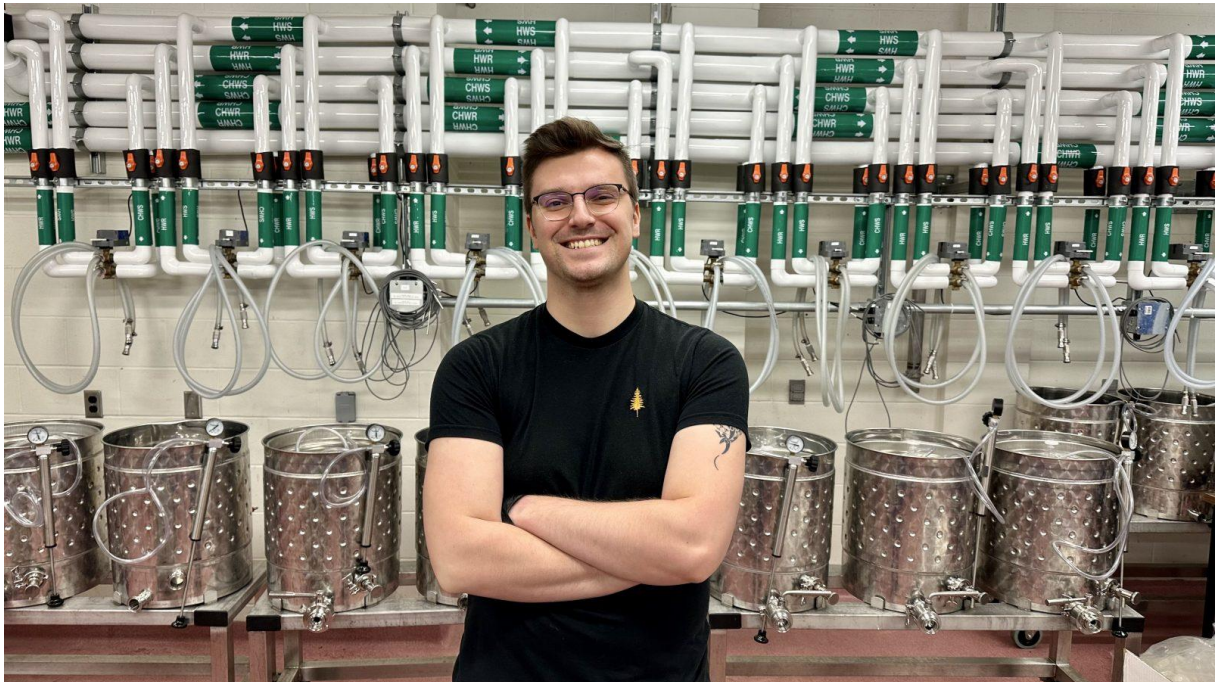


Brock wil de wijnproductie te verbeteren met lokale giststammen

Bron: BrockNews/G. Junop ([link](#))



Nieuw Brock-onderzoek (Canada) onderzoekt het potentieel van een Niagara-specifieke giststam om problemen met de fruitkwaliteit veroorzaakt door wijngaardziekten te verlichten, de fermentatie van wijn te helpen en de smaak van wijn te verbeteren.

Masterstudent Biological Sciences Daniel Phillipow doet onderzoek naar een lokaal geïsoleerde Niagara-giststam en het vermogen ervan om positieve fruitige smaken aan wijn toe te voegen en tegelijkertijd de negatieve effecten van fruitafbraak veroorzaakt door zure rot en Botrytis te verzachten bij druiven.

“De *Saccharomyces uvarum*-stam die we CN1 noemen, is niet de traditionele gist die wordt gebruikt bij de wijnfermentatie”, zegt Phillipow, wiens onderzoek wordt begeleid door Debbie Inglis, directeur van Brock’s Cool Climate Oenology and Viticulture Institute (CCOVI). “Het werd voor het eerst geïsoleerd uit Riesling Icewine-druiven en wordt beschouwd als uniek voor onze regio.”

Tijdens de fermentatie is gebleken dat CN1 azijnzuur consumeert, wat tonen van azijn in het eindproduct kan creëren en dit kan omzetten in fruitige en bloemige esters die het sensorische profiel van wijn versterken in Cabernet Franc-proeven.

Terwijl CCOVI-oenologiewetenschapper Jennifer Kelly positieve resultaten heeft behaald bij het fermenteren van rode Cabernet Franc-wijn met CN1, onderzoekt Phillipow's onderzoek of het met succes kan worden gebruikt voor de fermentatie van witte Riesling-wijn.

Phillipow heeft Riesling-most geënt en gefermenteerd met verschillende niveaus van zure rot en Botrytis en is bezig met het meten van verbindingen die zijn gemaakt door CN1 of commerciële wijngist om te bepalen welke smaken verschijnen. Tijdens de volgende fase van zijn onderzoek zal hij de wijnen bottelen en sensorische evaluatie gebruiken om te bepalen of er een waarneembaar verschil is tussen wijnen die zijn gefermenteerd met de verschillende giststammen en rottingsniveaus.

“Uiteindelijk hopen we dat de inzet van deze giststam wijnmakers een nieuw hulpmiddel zal bieden om hun wijnen op de markt te differentiëren en ook de uitdagingen van de klimaatverandering te bestrijden door fruit te gebruiken dat anders misschien zou zijn afgewezen”, zegt Phillipow.

Zijn onderzoek is al erkend door de wijnindustrie, wat hem de tweede plaats opleverde bij een studentenposterwedstrijd tijdens de Ontario Fruit and Groentenconventie van 2024.

“We zijn heel blij om Daniels vooruitgang te zien bij zo’n belangrijk industrieproject”, aldus Inglis. “Botrytis en zure rot beïnvloeden wijngaarden over de hele wereld, omdat ze het kruispunt vormen van de manier waarop micro-organismen en de omgeving fruit beïnvloeden. Het gebruik van een niet-traditionele gist zoals *Saccharomyces uvarum* CN1 kan de industrie helpen de wijnkwaliteit te verbeteren en tegelijkertijd een gebruik van het gewas in minder dan ideale wijnjaren te vinden. We kunnen niet wachten om de resultaten van Daniels onderzoek te bekijken.”

TOELICHTING: S. uvarum is een ondergistende gist. Dit komt omdat het geen schuim vormt op de most tijdens het fermenteren, in tegenstelling tot gist van hoge gisting zoals S. Cerivisae. Bovendien wordt S. uvarum ook beschouwd als een niet-pathogene gistsoort in tegenstelling tot S. Cerivisae die pathogeen is.