

ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΑΦΡΩΔΩΝ ΟΙΝΩΝ ΜΕ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΑΚΙΝΗΤΟΠΟΙΗΜΕΝΩΝ ΖΥΜΟΜΥΚΗΤΩΝ

Π.Ταταρίδης, Π.Ντάγκας, Ι. Βούλγαρης, Η.Θ.Νεραντζής*

Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Αθηνών, Τμήμα Οινολογίας & Τεχνολογίας Ποτών, Αγ. Σπυρίδωνα 12210, Αιγάλεω.

* (enerat@teiath.gr)

Key words: Yeast Immobilization, Sparkling Wine, *Debina*, *Bekari*, *Vlachico*

Περίληψη

Η Τεχνολογία των ακινητοποιημένων ζυμομυκήτων έχει χρησιμοποιηθεί για την παραγωγή ροζέ και λευκών αφρώδων οίνων. Ο σκοπός της παρούσας εργασίας είναι η μελέτη και η ανάπτυξη μεθόδου για την παραγωγή αφρώδων οίνων χρησιμοποιώντας την τεχνική της διπλής ακινητοποίησης των ζυμομυκήτων. Η αναπτυχθείσα μεθοδολογία εφαρμόστηκε με επιτυχία στην παραγωγή Ροζέ αφρώδους οίνου. Ο οίνος παράχθηκε από την τοπική ποικιλία Ντεμπίνα που φύεται στην περιοχή Ζίτσας στα Ιωάννινα. Για την διπλή ακινητοποίηση δοκιμάστηκαν διάφορα υλικά όπως αλγινικό νάτριο, καρραγεννάνη και γλυκερίνη για την δημιουργία της εσωτερικής στοιβάδας.

Τα αποτελέσματα έδειξαν ότι με συγκέντρωση αλγινικού νατρίου 2% και μικροβιακό φορτίο $2 \cdot 10^9$ cells/g της γέλης και 2,65 g σφαιριδίων σε κάθε φιάλη, δεν υπήρξε καμία ελευθέρωση κυττάρων στην φιάλη ακόμη και μετά από παρέλευση έξι μηνών μετά από το πέρας της ζύμωσης.

Οργανοληπτικός έλεγχος έδειξε ότι ο παραγόμενος αφρώδης οίνος συγκρινόμενος με αυτόν που παράχθηκε με την χρήση ελευθέρων κυττάρων δεν είχε σημαντικές διαφορές.