

# ΠΙΛΟΤΙΚΗ ΔΟΚΙΜΑΣΙΑ ΖΥΜΩΝ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ ΣΕ ΖΥΜΩΣΗ ΠΟΙΚΙΛΙΑΣ ΞΥΝΙΣΤΕΡΙ

## ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Η τεχνολογία ζύμωσης του μούστου και η βιολογία των ζυμών έχουν εξελιχθεί τα τελευταία χρόνια γι' αυτό και οι οινοπαραγωγοί ψάχνουν τρόπους παραγωγής κρασιών με διαφορετικό χαρακτήρα, αρώματα και γεύσεις που να είναι προσιτά στο καταναλωτικό κοινό ενώ ταυτόχρονα προσδίδουν νέα ενδιαφέροντα και ξεχωριστά αρωματικά και γευστικά χαρακτηριστικά. Καθώς δεν μπορούν να γίνουν πολλές μετατροπές του αρωματικού προφίλ μιας ποικιλίας σταφυλιού στον αγρό, οι αλλαγές που επιδιώκει ένας οινοποιός βασίζονται σε μεγάλο βαθμό στη διαδικασία οινοποίησης. Στο στάδιο αυτό χαρακτηριστικό ρόλο διαδραματίζει η ζύμη ή ζύμες που χρησιμοποιούνται. Την τελευταία δεκαετία μεγάλο ενδιαφέρον παρουσιάζει η χρήση γηγενών στελεχών ζυμών οινοποίησης (*Saccharomyces cerevisiae*). Στην παρούσα εργασία χρησιμοποιήθηκαν γηγενείς απομονώσεις ζυμών του είδους *Saccharomyces cerevisiae*, οι οποίες απομονώθηκαν από αμπελώνες του οινοποιείου Μακκάς στην περιοχή του Στατού – Βουνί Παναγιάς (Πάφος) στην Κύπρο, και χρησιμοποιήθηκαν ως καλλιέργειες εκκίνησης για την παραγωγή οίνου σε σταφύλια ποικιλίας Ξυνιστέρι. Σκοπός αυτής της εργασίας ήταν να εντοπιστούν άγριες ζύμες οι οποίες θα φέρουν εις πέρας την αλκοολική ζύμωση για την παραγωγή κρασιού χωρίς τον απαραίτητο εμβολιασμό εμπορικών σκευασμάτων ζυμών *Saccharomyces cerevisiae*, μια διαδικασία η οποία συμβαίνει στην συνήθη οινοποίηση.