

Magyar Agrár-és Élettudományi Egyetem
Élelmiszertudományi Intézet
Borászat- és üdítőitalipari technológia és minőségügy

**A Pinot noir rozé bor glicerín-és alkoholtartalmának vizsgálata a 2022-es évjáratban
különböző élesztőtörzsek hatására**

Fügedi Eszter

Élelmiszermérnök, BSc nappali tagozat

Élelmiszertudományi Intézet, Borászati Tanszék

Belső konzulens: Nyitrai dr. Sárdy Diána Ágnes

Belső konzulens beosztása: tanszékvezető, campus főigazgató, egyetemi tanár

Belső konzulens munkahelye: Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem

A készítés folyamatát rengetegszer áttanulmányozva sikerült egy olyan képet alkotnom magáról a rozéről és ebbe beleértve a technológiai lépésekről, vagy akár a kémiai összefüggésekről, amit a későbbiekben hasznosíthatok bármilyen téren. Nagyon érdekes látni azt, hogy honnan indultunk és mi lett belőle. A cél, amit kitűztem magam elé egy az egyben megvalósult, ugyanis végig tudtam kísérni a folyamatokat, a hibalehetőségeket, és tudtam egy olyan képet alkotni az élesztők működéséről, ami teljesen átformálja a rozékészítésről alkotott véleményem. A kísérletünk legérdekesebb pontja az az eredmények összefoglalása, hiszen itt tudatosult bennünk, hogy a látszatra ugyanolyannak kinéző rozék valójában mennyire különböznek egymástól. Az eredmények nagyon szépen tükrözik azt, hogy egy kis hozzávaló megváltoztatása milyen nagy hatással van a borra. A mérések nagyon összetettek voltak minden alkalommal, volt, hogy egyik nap titrálható savtartalmat és redukáló cukortartalmat mértünk, másik nap már mikroszkóp alá vetettük a mintákat, és megfigyelhettük az élesztőket az erjedés során, hogy szabad szemmel is lássuk tényleg mennyi holt vagy még élő élesztő van benne a borban. Már az elején szerettem volna megemlíteni a cukor mennyiségét a mustban, úgy gondoltam, hogy ezáltal jobban meg tudom figyelni, hogy a kapott élesztőm mennyire szereti az adott közeget. Törekedtem a minél pontosabb mérésekre, ha kellett inkább többször mértem vagy titráltam, de nagy nehézség volt az, hogy a bor korlátozott mennyiségű volt, így be kellett osztani, hogy minden méréshez elegendő legyen. Amikor nekikezdtem az volt az első célkitűzésem, hogy ne kövessék el olyan hibát, ami borhibát eredményez, viszont a kapott eredményeim megnyugtattak, ugyanis a várt eredmények minden esetben megegyeznek a kapott eredményeimmel. A kereskedelmi forgalomban lévő fajlesztők valóban nagy fejtörést jelentenek a borászoknak, kiválasztani, hogy melyik az, amelyik tényleg azt a tulajdonságot fogja adni a bornak, amit szeretne, hiszen itt is látható, hogy ötféle fajlesztőt vizsgáltunk meg ugyanannál a mustnál. A cukor kivételével mindent ugyanúgy adtunk hozzá, mértünk le, és mégis milyen változó eredmények születtek. Rengeteg dolog volt befolyásoló tényező, talán a legkörülményesebb a megfelelő erjedési hőmérséklet volt. Igyekeztünk minden alkalommal az ideális 20°C körüli hőmérsékletet beállítani, de volt, akinek a bora „fázott”, így át kellett helyezni egy melegebb helységbe, de volt, akinek a borának pont jó volt az adott hőmérséklet. A glicerintartalma a bornak az eredmények láttán a legmagasabb, tehát plusz cukor hozzáadásával is látható, hogy elértem egy jó alkoholtartalmat kevés cukortartalommal, ami nem erjedt ki és a glicerintartalom milyen jól kiemelkedik a többi borhoz képest. Ha összevetem a többiek eredményével milyen érdekes, hogy a Szüreti rózsának van a második legmagasabb alkoholtartalma, ezzel szemben a glicerintartalma csak a 3. legmagasabb visszamaradt 3,0 g cukorral, amit nem tudtak az élesztők kiereszteni. Célkitűzéseim közt

szerepelt, hogy grafikai úton meghatározhatók-e az eredmények, illeszthető-e trendvonal a grafikonra. Erre a kérdésre a válasz sajnos nem, ugyanis olyan eredmények jöttek ki összességében az öt rozénál, amik nem tudnak összefüggő egyenest adni. Ez leginkább a cukorral magyarázható. Minden mérési eredményeink kevés eltéréssel mutathatók ki, kivétel a cukornál. Mindenki más mennyiségű cukrot tett a mustjába, illetve alaptól nem tudtuk, melyik élesztő, milyen mértékben fogja kiereszteni a cukrot, és lehet, hogy valakinek az élesztője, így is nehezebben erjesztett, nem, hogy még hozzáadott cukorral. Számomra ez a kísérlet adta a legnagyobb tanulságot. Mintha zsákbamacskáztunk volna, ugyanis senki nem tudta, hogy milyen lesz a rozéja, hiszen a legfontosabb összetevő volt ismeretlen. Úgy gondolom ezután a hosszú, de gyorsan elrepülő időszak után tanultam a legtöbbet, ugyanis mindenki úgy tud a legjobban tanulni, ha a saját bőrén megtapasztalja. Ezután a kísérlet után sokkal másképp viszonyulok a borhoz, végig kísérve azt, hogy valóban mennyi apró részlet van addig a pontig, amíg az étterembe belekerül a poharamba a bor nagyon más képet ad, mint eddig, amikor csak finoman ízlelgetve megittam.

A bort sosem szabad inni, mindig csak kóstolni!

Arisztoteresz szavait idézve: „Az igazán szakértő csak kortyolgatva issza borát, mert ahányszor csak szünetet tart, ugyanannyi élvezetet érez, mint amennyit akkor érzett volna, ha egy hajtásra kiüríti a poharát.”