

**SZAKDOLGOZAT
KIVONAT**

Székelyi Eszter

2024.



Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem

Budai Campus

Szőlészeti és Borászati Intézet

Szőlész-borász mérnöki alapképzési szak

**SAUVIGNON BLANC FAJTAJELLEG KIALAKULÁSÁNAK
VIZSGÁLATA AZ ÉLESZTŐ- ÉS TÁPSÓHASZNÁLAT
FÜGGVÉNYÉBEN**

Belső konzulens: Nyitrai Dr. Sárdy Diána
Ágnes

Egyetemi tanár, Intézetigazgató

**Belső konzulens
intézete/tanszéke:** Szőlészeti és Borászati Intézet
Borászati Tanszék

Készítette: Székelyi Eszter

Budapest

2024.

Sauvignon blanc fajtajelleg kialakulásának vizsgálata az élesztő- és tápsóhasználat függvényében

Székelyi Eszter

Szőlész-borász mérnök alapképzés, nappali tagozat

MATE Szőlészeti és Borászati Intézet, Borászati Tanszék

Belső témavezető: Nyitrai Dr. Sárdy Diána Ágnes

A borkészítés összetett folyamat, több szakaszból áll, melynek legkritikusabb része az erjedés. A borászatban különböző típusú élesztőtörzseket alkalmazunk a meghatározott ízprofilok eléréséhez.

A borászati fajlesztők a *Saccharomyces cerevisiae* különböző törzseinek egysejtű tenyésztői. Az irányított erjesztésben kulcsfontosságú szerepük van, a mustba beoltva gyors és biztonságos erjesztést biztosítanak. Napjainkban az aktív szárított élesztő készítmények kereskedelmi kínálata széles körű, melyeket különböző borok készítéséhez javasolnak a gyártó cégek. Kísérleti munkám célja volt, hogy megvizsgáljam, hogy egy rozé bor készítésére alkalmas fajlesztő milyen mértékben befolyásolja a Sauvignon blanc fajta jellegét és gyümölcsösségét, összehasonlításként egy klasszikus Sauvignon blanc-hoz javasolt fajlesztőhöz képest. Kísérletemet a Neszmélyi Borvidéken működő Szöllősi Pincészetnél végeztem. A szőlőalapanyag a Borvidék Tatai körzetéből, a Grébics-hegyi és Látóhegyi ültetvényekről származott.

A Kísérletemben két Sauvignon blanc tételt eltérő bortípushoz javasolt szárított élesztő készítménnyel oltottam be. Az első mintabor egy rozé bor készítéséhez javasolt fajlesztőt, míg a második egy kifejezetten a Sauvignon blanc fajtához javasolt élesztő készítményt kapott. Az élesztő tápanyagutánpótlása során azonos készítményt adtam a borokhoz, így az esetleges különbségeket kizárólag a különböző élesztők hatása okozta. Naponta ellenőriztem a hőmérsékletet, nyomon követtem a redukáló cukortartalmat, már az erjedés alatt érzékszervi bírálattal figyeltem a Sauvignon blanc fajtajelleg kialakulását. A kiejedt újborok széleskörű analitikai vizsgálatát a Borászati Tanszék laboratóriumában végeztem el, a tanszék munkatársaival érzékszervi profilanalízis keretein belül összehasonlítottuk a két újbor organoleptikus tulajdonságait. Kutatásom alapján arra következtettem, hogy a két vizsgált Sauvignon blanc esetben, a különböző élesztőkészítmények használata szignifikánsan nem befolyásolta a fajtajelleg

kialakulását. Mindkét tétel érzékszervi tulajdonságaiban fellelhető a fajtára jellemző illat- és ízjegyek.