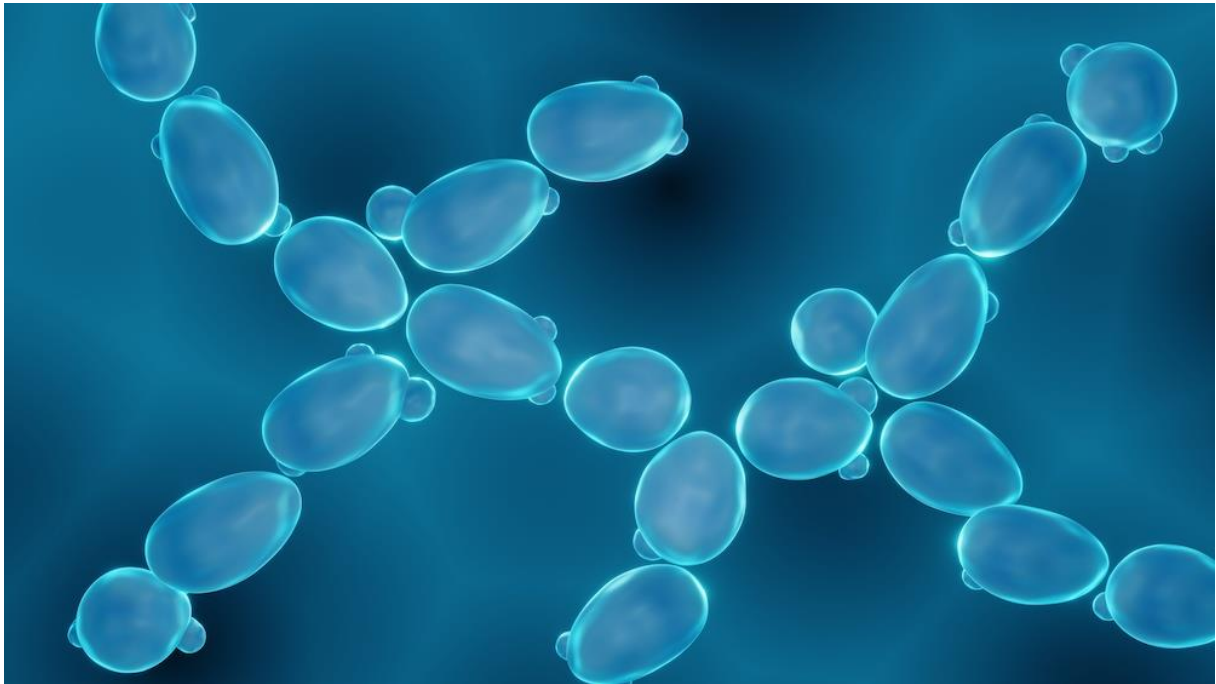


Nieuwe gist moet wijnen met twee procent minder alcohol mogelijk maken

bronnen: vitisphere



AdobeStock

De Franse onderzoeker Antoine Gobert heeft ontdekt dat de gist "*Starmerella bacillaris*" de alcoholopbrengst tijdens de fermentatie van wijn aanzienlijk kan verminderen. *Starmerella bacillaris* is een gist die niet tot de *Saccharomyces*-gisten behoort en ongeveer een jaar geleden al werd voorgesteld voor druivenfermentatie in combinatie met *Saccharomyces cerevisiae*. Studies hebben aangetoond dat *Starmerella bacillaris* de wijnkwaliteit kan helpen verbeteren vanwege de matige productie van vluchtige zuren en veel glycerolen. Van sommige soorten is ook aangetoond dat ze een antischimmeleffect hebben tegen grijze schimmel op druiven, veroorzaakt door *Botrytis cinerea*. In het verleden werden niet-*Saccharomyces*-gisten als ongewenst beschouwd omdat ze vaak werden geïsoleerd uit wijnen met trage fermentaties of negatieve sensorische profielen.

De eerste experimenten van Gobert lieten een daling van het alcoholgehalte van 1 tot 1,5 procent zien. Na verdere experimenten in bioreactoren van drie liter met gecontroleerde circulatie, oxygenatie en voeding, wist hij zelfs een reductie van 2,5 procent te realiseren. Volgens zijn eigen verklaringen besteedde hij er bijzondere aandacht aan om ervoor te zorgen dat de fermentaties foutloos waren en onberispelijke wijnen produceerden.



De wijnen gefermenteerd met de *Starmerella bacillaris*-gist werden sensorisch geanalyseerd door oenologen van de Universiteit van Dijon en andere experts. Ze merkten een toename in complexiteit en fruitige tonen op. Het bedrijf Sofralab, waar Gobert werkzaam is, gaat de nieuwe gist nu op grote schaal testen. Het bedrijf zal het aanbieden aan verschillende partnerwijnhuizen en de productie- en droogmethode finetunen. De gist zal naar verwachting vóór de oogst van 2023 op de markt worden gebracht onder de naam "Starbella".