

## **Utjecaj soja kvasca *Saccharomyces uvarum* na hlapljivu kiselost, aromu i senzorska svojstva vina sorte Malvasia delle Lipari**

### **Sažetak**

Istražena su kemijska i senzorska svojstva vina sorte Malvasia delle Lipari DOC (kontroliranog porijekla) dobivenog fermentacijom s pomoću soja kvasca *Saccharomyces uvarum*, kojeg karakterizira otpornost na smrzavanje i mala koncentracija proizvedene octene kiseline. Metodom plinske kromatografije ispitani su hlapljiva kiselost i sastojci arome u uzorcima vina, a dobiveni rezultati uspoređeni s vinima proizvedenim s pomoću komercijalnog soja kvasca *Saccharomyces cerevisiae*. Provedena je analiza za određivanje senzorskih svojstava vina sorte Malvasia delle Lipari. Fermentacijom s pomoću soja *S. uvarum* postignut je konačni proizvod male hlapljive kiselosti, manjeg udjela alkohola i veće ukupne kiselosti. Razlika u aromi vina može se pripisati različitim značajkama sojeva. Ocjenjivači vina najbolje su ocijenili senzorska svojstva vina proizvedenog fermentacijom s pomoću soja *S. uvarum*.