

Droždie a víno

Prečo používame kvasinky vo víne alebo v pive?

Bez kvasiniek nie je víno ani pivo. Počas procesu výroby vína alebo varení piva kvasinky menia cukry z hrozna alebo sladu do alkoholu. Kvasinky pomocou svojich vnútorných enzýmov premieňajú nearomatické zlúčeniny na aromatické, a tým dotvárajú charakter vína.

Koľko druhov pivovarských kvasiniek existuje?

Existujú dva hlavné typy pivovarských kvasiniek: kvasinky spodného kvasenia, *Saccharomyces uvarum*, a kvasinky vrchného kvasenia, *Saccharomyces cerevisiae*. Princíp ich fungovania je rovnaký, premieňajú cukry na alkohol.



Ako kvasinky ovplyvňujú chuť vína alebo piva?

Pokiaľ ide o víno, enológovia starostlivo vyberajú špecifické kmene s cieľom maximálne odkryť vône prítomné v hrozne rešpektujúc jeho odrodu a pôvod. Kvasinky pomocou svojich vnútorných enzýmov premieňajú nearomatické zlúčeniny na aromatické, a tým dotvárajú charakter vína.

Pokiaľ ide o pivo, kvasinky premieňajú cukry prítomné vo fermentačnej nádrži na alkohol. Každý z oboch hlavných druhov pivovarských kvasiniek produkuje rôzne chute, ktoré sú

charakteristické ako pre pívá spodného (prevláda chmeľová chuť), tak pre pívá vrchného kvasenia (prevláda ovocná chuť).