

Rezumatul raportului cu evidențierea rezultatului, impactului, implementărilor, recomandărilor.

În ultimii ani ramura viti-vinicolă a Moldovei trece prin diferite dificultăți care sunt legate de factori obiectivi și subiectivi. Trecerea de la exportul vinurilor în țările C.S.I. la livrarea vinurilor pe piețele Europei de Vest, SUA și altor țări necesită perfecționarea regimurilor tehnologice de fabricare la toate etapele de preparare a vinurilor; de la prelucrarea strugurilor până la procesele de stabilizare și îmbuteliere a vinurilor. Actualmente, tot mai frecvent se menționează necesitatea estimării factorului „terroir” de proveniență a vinurilor pentru evaluarea autenticității lor. În aceste condiții crește importanța cunoașterii caracteristicilor biochimice și fizico – chimice a vinurilor produse în fiecare zonă vitivinicolă, în baza selectării anumitor tulpine de levuri autohtone, rezultatele cărora ar putea fi utilizate în vederea garantării autenticității vinurilor cu denumiri de origine sau cu indicații geografice.

Levurile comerciale, în general *Saccharomyces cerevisiae*, sunt larg administrate astăzi în vinificație; oricum, de preferată de utilizat levurile autohtone izolate din diferite centre vitivinicole, care ar putea să se adapteze la fermentarea mustului obținut. Înainte de selectare astfel de tulpine, este necesar de izolat diferite specii de levuri prezente în must, de identificat specia și de selectat tulpina cea mai potrivită în baza unor criterii stabilite în oenologie. Ținând cont de faptul, că în Republica Moldova la moment lipsesc astfel de cercetări, se preconizează de efectuat un studiu profund în acest domeniu.

Selectarea tulpinilor de levuri autohtone din diferite centre vitivinicole necesită cercetări suplimentare în scopul păstrării și utilizării capacităților valoroase de producere a microorganismelor, precum și în scopul asigurării veridicității provenienței culturii. În acest context o sarcină importantă în domeniul microbiologiei vinului este obținerea levurilor autohtone din anumite centre vitivinicole, capabile de a se adapta ușor la condițiile mediului dat, de a fermenta glucidele din must și de a obține vinuri naturale cu calități organoleptice înalte.

În așa fel, pentru producerea vinurilor albe și roșii seci este necesar de a selecta tulpinile de levuri capabile să fermenteze în condiții specifice, fără formarea hidrogenului sulfuros, care influențează direct asupra proprietăților organoleptice; în timp optimal cu capacitatea de a floclula precipitatul, ceea ce nu necesită tehnologii suplimentare de limpezire sau filtrare a vinului; cu formarea spumei medii ca un indicator de prezență a substanțelor superficial active și a vigorii fermentative.

În acest context și în baza rezultatelor obținute de apreciere comparativă a diferitor indici au fost selectate următoarele tulpinile de levuri izolate din centrul vitivinicol „Trifești”: Nr.1, Nr.10, Nr.15, Nr.19, Nr.22-pentru producerea vinurilor albe; Nr. 27, Nr.32, Nr.35, Nr.41, Nr.43-pentru producerea vinurilor roșii. În baza rezultatelor obținute tulpinile de levuri autohtone izolate din plaiul vitivinicol ”Trifești” au fost depozitate în CNMN a IMB. Au fost depuse 4 cereri de brevete de invenții pentru tulpinile de levuri izolate din centrul vitivinicol ”Trifești”.

Proiectul a contribuit la consolidarea capacităților de cercetare ale tinerilor savanți. Proiectul a permis extinderea capacităților de cercetare și dezvoltare a tehnologiilor inovaționale. În baza cercetărilor au fost promovate tulpinile perspective pentru producerea vinurilor albe și roșii seci în centrul vitivinicol Trifești.