|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ACADEMIA DE ŞTIINŢE**  **A MOLDOVEI**  **SECŢIA ŞTIINŢE ALE VIEȚII**  **bd. Ştefan cel Mare , 1**  **MD-2028 Chişinău, Republica Moldova**  **Tel. (373-22) 21-05-02**  **Fax. (373-22) 23-28-74**  **E-mail:** [**ssagricola@rambler.ru**](mailto:ssagricola@rambler.ru) | antet | **ACADEMY OF SCIENCES**  **OF MOLDOVA**  **DIVISION OF LIVES SCIENCES**  **Stefan cel Mare Ave., 1**  **MD-2001 Chisinau, Republic of Moldova**  **Tel. (373-22) 21-05-02**  **Fax. (373-22) 23-28-74**  **E-mail:** [**ssagricola@rambler.ru**](mailto:ssagricola@rambler.ru) |

**AVIZ**

**asupra rezultatelor proiectului 19.80012.51.16.A”Caracteristica tulpinilor de levuri autohtone izolate din centrul vitivinicol Trifești pentru producerea vinurilor albe și roşii seci”, dr. Soldatenco Olga, Institutul Științifico - Practic de Horticultură si Tehnologii Alimentare**

*(perfectat în baza procesului-verbal nr. 3 al Biroului Secției Științe ale Vieții a AŞM din 31 martie 2020)*

**S-a discutat:** Cu privire la audierea raportului proiectului aplicativ pentru tineri cercetători 19.80012.51.16.A”Caracteristica tulpinilor de levuri autohtone izolate din centrul vitivinicol Trifești pentru producerea vinurilor albe și roşii seci”, dr. Soldatenco Olga, Institutul Științifico - Practic de Horticultură si Tehnologii Alimentare.

A fost audiat public raportul proiectului aplicativ pentru tineri cercetători 19.80012.51.16.A ”Caracteristica tulpinilor de levuri autohtone izolate din centrul vitivinicol Trifești pentru producerea vinurilor albe și roşii seci”, dr. Soldatenco Olga, Institutul Științifico - Practic de Horticultură si Tehnologii Alimentare, care a scos în evidență faptul că cercetările ştiinţifice prevăzute pentru perioada de realizare 2018-2019 au fost îndeplinite în volumul planificat, în termeni stabiliţi şi la un nivel metodic adecvat, ce se confirmă prin următoarele rezultate.

Actualmente, tot mai frecvent se menţionează necesitatea estimării factorului „terroir” de provenienţă a vinurilor pentru evaluarea autenticităţii lor. Levurile comerciale, în general Saccharomyces cerevisiae, sunt larg administrate astăzi în vinificaţie; oricum, de preferată de utilizat levurile autohtone izolate din diferite centre vitivinicole, care ar putea să se adapteze la fermentarea mustului obţinut. Înainte de selectare astfel de tulpine, este necesar de izolat diferite specii de levuri prezente în must, de identificat specia şi de selectat tulpina cea mai potrivită în baza unor criterii stabilite în oenologie. Selectarea tulpinilor de levuri autohtone din diferite centre vitivinicole necesită cercetări suplimentare în scopul păstrării şi utilizării capacităţilor valoroase de producere a microorganismelor, precum şi în scopul asigurării veridicităţii provenienţei culturii. O sarcină importantă este obţinerea levurilor autohtone din anumite centre vitivinicole, capabile de a se adapta uşor la condiţiile mediului dat, de a fermenta glucidele din must.

Producerea vinurilor albe și roșii seci este necesar de a selecta tulpinile de levuri capabile să fermenteze în condiţii specific, fără formarea hidrogenului sulfuros, care influenţează direct asupra proprietăţilor organoleptice; în timp optimal cu capacitatea de a flocula precipitatul, ceea ce nu necesită tehnologii suplimentare de limpezire sau filtrare a vinului; cu formarea spumei medii ca un indicator de prezenţa a substanţelor superficial active şi a vigorii fermentative. 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.

**S-a decis:** În baza audierii publice a raportului prezentat de directorul de proiect dr. Soldatenco Olga, având în vedere avizul pozitiv al expertului independent (se anexează), raportul pe proiectul aplicativ pentru tineri cercetători 19.80012.51.16.A”Caracteristica tulpinilor de levuri autohtone izolate din centrul vitivinicol Trifești pentru producerea vinurilor albe și roşii seci”, Institutul Științifico - Practic de Horticultură si Tehnologii Alimentare, este acceptat cu calificativul de noutate şi valoare a rezultatelor ştiinţifice “foarte înaltă”.

**Vicepreședinte, acad. Boris GAINA**

**Secretar Științific al Secției, dr. Gheorghe TUDORACHE**