

## **“Elaborarea biotehnologiei și implementarea liniei moderne de producere a oțetului heresat natural condimentat de calitate înaltă”**

*Conducătorul proiectului: Boris GĂINA*

*Organizația executoare: „V. Develop” S.R.L.*

Ca urmare a implementării proiectului a fost realizate următoarele activități:

- Dezvoltarea unui protocol fiabil pentru cuantificarea modificării indicilor fizico-chimice (densitate, conținutul de zahăr, pH, aciditate și conținut de alcool) în timpul fermentației alcoolice a sucurilor concentrate de mere și struguri și fermentării acetice a cidrului și vinului.
- Studierea impactul factorilor tehnologici asupra fermentației alcoolice și acetice.
- Identificarea compoziției optimale a mediului nutritiv pentru creșterea drojdiilor și a bacteriilor acetice care asigură acumularea necesară a alcoolului și a acidului acetic.
- Determinarea parametrilor fizico-chimici a două bentonite inclusiv pH-ul, umiditatea, densitatea, indicele de gonflare, etc.
- Determinarea indicilor de calitate a oțetului artizanal: aciditate totală – 4.95%, SU – 16,55%, conținutul de cenușă – 5,37%, densitatea – 1,012 g/cm<sup>3</sup>, etc.
- Studierea procesului de clarificare a oțetului artizanal cu bentonite fiind constatat că procesul de clarificare a oțetului este destul de important în primele 10 minute de contact, apoi rata de clarificare scade esențial.
- Stabilirea condițiilor optime pentru clarificarea oțetului artizanal.
- Studierea impactului limpezirii cu bentonite asupra compoziției oțetului, fiind constatat că clarificarea cu betonată influențează esențial cenușa care crește cu 23,1% și nu afectează esențial alți indici de calitate a oțetului.