

Kategorija: Novosti

Objavljeno: Ponedjeljak, 05 Rujan 2016 14:10

Autor: JUO

Pregleda: 1134



Razvojna agencija Brtonigle (RAB) u suradnji s talijanskim poduzećem Italiana Biontecnologie u cilju poboljšanja kvalitete vina, nedavno je proizvela autohtoni suhi kvasac *Saccharomyces cerevisiae* izoliran od autohtone sorte Malvazije i Terana.

Drugim rječima, po prvi puta u Hrvatskoj su stvoreni autohtoni kvasci od Istarske Malvazije i Terana.

Navedeni kvasci će se koristiti u proizvodnji istoimenih vina tijekom vinifikacije berbe 2016.

Budući da se radi o novitetu koji je još uvijek u fazi istraživanja, RAB je uključila u istraživanje 10-tak vinara kojima su nakon anketiranja besplatno dodijeljeni kvasci. Zadatak tih vinara jest koristiti navedene kvasce prema uputama RAB-a. Ujedno, za vrijeme i nakon proizvodnje vršiti će se razna ispitivanja u brtoniškom vinskom laboratoriju, kako bi se utvrdile karakteristike proizvedenog vina.

Na kraju vinifikacije očekuje se da će vinska ponuda na tržištu biti bogatija i ukusnija, te da će Istarska Malvazija i Teran, koji su nastali u tom procesu imati prepoznatljiv autohtoni okus koji će zadovoljiti i najzahtjevnije vinoljupce.

„Velike količine vina na području Istre i šire kupuju turisti, kojima uz kvalitetu je izuzetno bitna autohtonost proizvoda. Tu dolaze do izražaja kvasci Istarske Malvazije i Terana koji su izolirani od autohtone sorte Istarske Malvazije i Terana, što daje pravu autohtonost vinu.“, izjavila je Ingrid Palman, struč.spec.ing.arr., direktorica RAB-a.

Svoje oduševljenje nije mogao sakriti ni Dorian Labinjan, načelnik

Kategorija: Novosti

Objavljeno: Ponedjeljak, 05 Rujan 2016 14:10

Autor: JUO

Pregleda: 1134

---

općine Brtonigle koji među ostalim rekao „Radi se o nastavku projekta 4 zemlje pokrenutog 2012., dok se s realizacijom projekta autohtonih kvasaca krenulo prošle godine. To je veliki iskorak za Brtoniglu, ali i za vinarstvo, budući da će od sada mirisi i okusi vina navedenih vina biti još autohtoniji. Brtonigla, s time dobiva kvalitetnija vina, dodatnu promociju, a imati će i ekonomsku računicu, budući da će se ti kvasci prodavati u Brtonigli.“

„Ponosan sam što je Brtonigla prva pokrenula tako značajan projekt na području Hrvatske“, zaključio je.

Navedene kvasce će biti moguće kupiti uskoro, a do onda Razvojna agencija Brtonigle je odlučila, u cilju unaprijeđena kvalitete vina, pružati dodatne povoljnosti vinarima u sklopu Vinskog laboratorija u Brtonigli.

Izvor: [Naša Bujština](#)