

**ACADEMIA DE ȘTIINȚE
A MOLDOVEI**
SECȚIA ȘTIINȚE ALE VIEȚII
bd. Ștefan cel Mare , 1
MD-2028 Chișinău, Republica Moldova
Tel. (373-22) 21-05-02
Fax. (373-22) 23-28-74
E-mail: ssagricola@rambler.ru



**ACADEMY OF SCIENCES
OF MOLDOVA**
DIVISION OF LIVES SCIENCES
Ștefan 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

AVIZ

asupra rezultatelor proiectului 19.80012.51.16.A "Caracteristica tulpinilor de levuri autohtone izolate din centrul vitivinicol Trifești pentru producerea vinurilor albe și roșii seci", dr.

Soldatenco Olga, Institutul Științific - Practic de Horticultură și Tehnologii Alimentare

(perfectat în baza procesului-verbal nr. 3 al Biroului Secției Științe ale Vieții a AȘM 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 roșii seci", dr. Soldatenco Olga, Institutul Științific - Practic de Horticultură și 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 roșii seci", dr. Soldatenco Olga, Institutul Științific - Practic de Horticultură și Tehnologii Alimentare, care a scos în evidență faptul că cercetările științifice prevăzute pentru perioada de realizare 2018-2019 au fost îndeplinite în volumul planificat, în termeni stabiliți și la un nivel metodic adecvat, ce se confirmă prin următoarele rezultate.

Actualmente, tot mai frecvent se menționează necesitatea estimării factorului „terroir” de proveniență a vinurilor pentru evaluarea autenticității lor. 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. 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. O sarcină importantă este obținerea levurilor autohtone din anumite centre vitivinicole, capabile de a se adapta ușor la condițiile 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 condiții specifice, fără formarea hidrogenului sulfurat, care influențează direct asupra proprietăților 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 prezența a substanțelor superficiale active și a vigoriei 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 roșii seci", Institutul Științific - Practic de Horticultură și Tehnologii Alimentare, este acceptat cu calificativul de nouitate și valoare a rezultatelor științifice "foarte înaltă".

Vicepreședinte, acad.

Secretar Științific al Secției, dr.

Boris GAINA

Gheorghe TUDORACHE