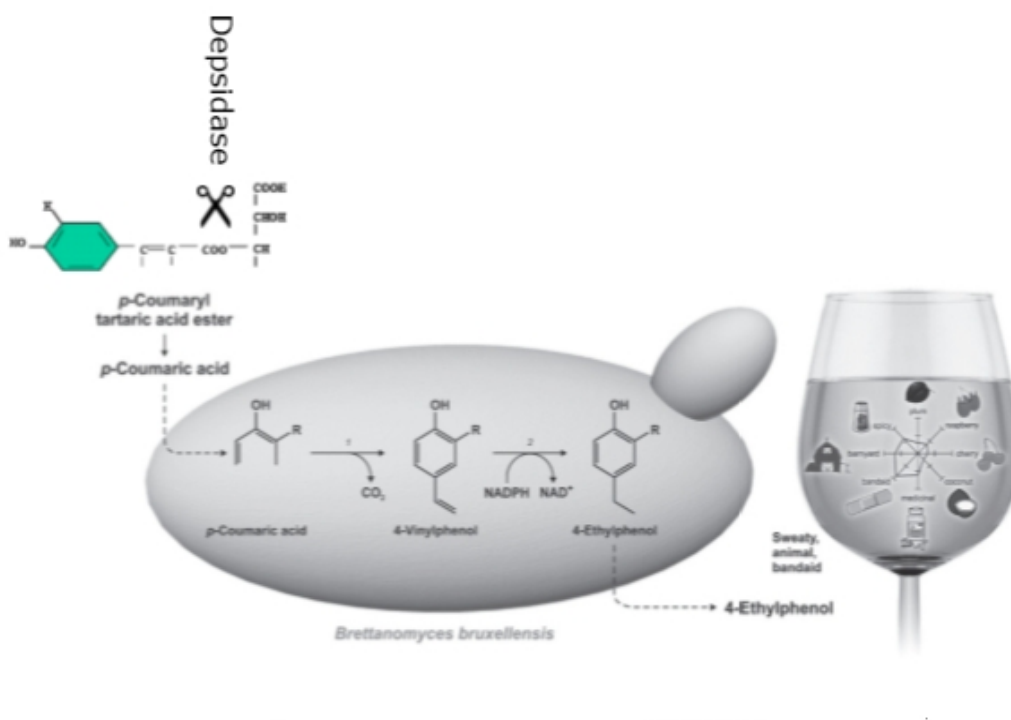


Čo má depsidáza spoločné s *Brettanomyces*?

Depsidy sú zložky hrozna, ktoré prispievajú rozhodujúcim spôsobom k tvorbe vône a chuti budúceho vína. Jedná sa o estery aromatických hydroxykarboxylových kyselín alebo fenolových kyselín, ktoré sa spájajú medzi sebou, alebo sa spájajú napr. s kyselinou vínnou obsiahnutou v hrozne. Patria k látkam, ktoré dodávajú vínu sviežosť a ovocnosť. Rovnako pôsobia aj ako „továreň aromaticky“, pretože sa štiepia estery za vzniku nových aromatických zlúčenín. Čím viac depsidov má víno, tým vyšší je jeho zrecí potenciál. Depsidy môžu byť hydrolyzované enzymaticky. Príslušné aktivity enzýmov sú označované ako „depsidázy“. Najznámejšou aktivitou je cinnamoyl esteráza. Je prírodného pôvodu a nachádza sa vo všetkých pektinázových preparátoch. Prostredníctvom účinku depsidáz stráca víno sviežosť a začína veľmi skoro starnúť. Pri tvorbe pachutí, s ktorými sa spájajú aj *Brettanomyces*, zohrávajú depsidázy kľúčovú úlohu.

K reakčným produktom depsidázového štiepenia patria okrem iného aj voľné fenolové kyseliny, ako napr. kyselina kávová alebo kyselina kumarová. Tieto sa môžu zmeniť v bielych alebo červených vínach počas kvasenia na prchavé fenolové deriváty prostredníctvom dekarboxylázovej aktivity kvasiniek (*Saccharomyces* alebo *Brettanomyces*) (viď obrázok). Niektoré z týchto prchavých fenolových derivátov patria vďaka ich korenistej vôni k žiadaným buketným látkam, iné dávajú vínam kvalitu-znižujúce chybné vône alebo chute (4-vinylguajakol a 4-vinylfenol). Obzvlášť 4-vinylfenol spôsobuje už pri nízkych koncentráciách chybnú vôňu, známu ako „fenolová vôňa“, „medicínska príchuť“ alebo „bretty“. Vzhľadom k tomu, že tvorba nežiadúcich fenolových derivátov je závislá na koncentráciách voľných fenolových kyselín, malo by sa zamedziť ich uvoľneniu z esterových väzieb prinajmenšom pri kvasení. Zamedziť uvoľneniu fenolových kyselín môžeme použitím špeciálnych pektináz, ktoré nemajú ako vedľajšiu aktivitu štiepenie esterov.



Obr. Depsidázy štiepia kyselinu kumarovú a umožňujú vznik 4-etylphenolu

Senzorické popísanie prchavých fenolových derivátov	
Animálne	Pozitívne
<ul style="list-style-type: none"> • kónská maštaľ', kónské sedlo • zmoknutý pes • hnoj, seno • myši 	<ul style="list-style-type: none"> • komplexnosť • zrelosť • korenistosť
Plast	Iné popisy
<ul style="list-style-type: none"> • obal na zošity • spálený plast 	<ul style="list-style-type: none"> • spálená fazuľa • zatuchnosť • kovová pachuť



Vo firme Erbslöh sa vyrábajú tieto špeciálne enzýmy z pektínových surovín, ktoré obsahujú deksidázu. Tieto suroviny sú prečistené (purifikované), aby sa škodlivá vedľajšia aktivita odstránila. Enzýmy Trenolin, ktoré nemajú deksidázovú aktivitu sú označené skratkou DF.



ERBSLÖH

