

Разделы

## Химики разложили каву на молекулы

◀ [Новости \(/ru/news/index\)](/ru/news/index) ▶ [Технология \(/ru/news/list/794\)](/ru/news/list/794)

16.11.2015



Крупнейший в Испании научно-исследовательский центр CSIC признал выдающейся и новаторской работу группы [испанских ученых \(/ru/news/article/496702\)](/ru/news/article/496702), которую они проделали совместно с известной маркой кавы [Freixenet \(/ru/news/article/120315\)](/ru/news/article/120315). Предметом изучения стали процессы брожения и то, как качество дрожжей влияет на вкус и пузырьки испанского игристого.

Доктор Кармен Поло (Carmen Polo), ученица Кончи Льягуно (Concha Lyaguano) и выпускники школы, созданной Лолой Кабесудо (Lola Cabezudo) и Кларой Диез де Бетанкур (Clara Díez de Bethencourt), еще в конце 80-х занялись изучением химии вина и шампанского. Именно они разработали датчик пены для игристого вина — первыми в Испании и одними из первых в мире.

Кроме того, они собрали, каталогизировали и описали коллекцию дрожжей, используемых при производстве вина. Эта инициативная группа стала пионером в описании многих научных процессов шампанизации — традиционного метода, используемого для изготовления игристых вин и во Франции, и в Испании, и в некоторых других странах. В частности, ученые выделили этап вторичного брожения, который происходит уже в бутылке, и пришли к выводу, что химические процессы в дрожжах оказывают влияние на характеристики и пены, и вина.

Работа этой команды исследователей подготовила почву для нынешних энологических способов контроля за вином и дала толчок для применения новых знаний на практике самим виноделам. Кроме того, на основе полученных данных были разработаны электрофоретические и хроматографические методы для