



A FERMENTIS ÉS A TOKAJ-HEGYALJA EGYETEM MEGÁLLAPODÁSA HOSSZÚ TÁVBAN GONDOLKODNAK

Új lehetőségek nyílnak meg a hallgatók előtt, és a kutatási eredményekkel, új ismeretekkel jól járhatnak a borászok is.

minden egyetem számára alapvető fontosságú, hogy együttműködési megállapodások révén építse a különböző elméleti oktatási ágakhoz a gyakorlati megvalósítási módokat. Így gondolkodnak Sárospatakon is a tanítóképző főiskola hagyományaira épülve 2021 augusztusában megnyílt Tokaj-Hegyalja Egyetem irányítói.

„Szőlész-borász mérnöki képzésünkhöz kapcsolódóan azért kötöttünk szerződést a nemzetközi piacon jelenlévő neves céggel, a **Fermentisszel**, mert egyaránt erősíthet minket a gyakorlatban és az oktatásban is” – fogalmazza **dr. Bene Zsuzsanna** egyetemi docens, a Tokaj-Hegyalja Egyetem oktatási rektorhelyettese, a Tokaji Borvidék Szőlészeti és Borászati Kutatóintézet borászati kutatásvezetője. „Sok diákunk tevékenykedik már borászatokban, és így lehetőségük nyílik, hogy az ott lévő alapanyagokon kipróbálhassanak új élesztőket, fajlesztő törzseket. A borászatok számára is fontos, hogy számíthatnak a hallgatók munkájára, és a diákok is érezhetik a törődést, a bizalmat.”

Hogyan viselkednek az élesztőtörzsek a Tokaji borvidéken?

Az Egyetem alapvetően élesztőkkel összefüggő kutatásokban fog majd együttműködni a világhírű francia vállalkozással. A magyar borvidékeken ugyan sokféle élesztő áll rendelkezésre, de még kevés a tapasztalat arról, hogy egy-egy élesztőtörzs miként viselkedik például a Tokaji borvidéken.

Hárslevelű fajtán. A kapcsolat kitűnő lehetőség arra, hogy megvizsgálják, mely élesztő mit tud kihozni egy-egy évszázadból adott savviszonyok mellett. Arra is fel lehet készülni, hogy például egy nagyon esős időszak után mit lehet ajánlani a termelők számára. Közösen lehet figyelmet fordítani a klímaváltozás hatásaira is. Így idővel jó gyakorlati útmutatókat tud kidolgozni diákjaival az Egyetem.

A Fermentisnek is hasznos az együttműködés egy magyar szakegyetemmel, hiszen céljuk, hogy egy jó termék különféle körülmények között adaptálható legyen egy-egy borszőlőben, dűlőben adott szőlőfajták, klónok esetében. A franciák számára nagyon fontosak azok a magyarországi gyakorlati tapasztalatok, amelyeket a kutatás-fejlesztéshez, az új törzsek kifejlesztéséhez tud gyűjteni. Az Egyetemmel együtt tesztelik majd az új törzseket. Megfelelő szakmai információk birtokában lehet majd új termékeket előállítani.

A borerjesztés összetett tudomány

Az együttműködés során a szőlész-borász mérnökhallgatók is könnyebben szerezhetik meg az erjesztés folyamatáról és minőségéről a gyakorlati tapasztalatokat. Megtanulhatják, hogy a borerjesztés mennyire összetett tudomány, és hogy sokkal többről szól, mint pusztán alkohol előállításáról. Amikor a borász a különböző élesztőtörzseket bevezeti technológiájába, azt mindig szüreti időszakban teszi. Ez egy nehéz időszak, amikor szinte stresszhelyzetben dolgozik, hiszen az egész éves munkáját szüreti be, a szó átvitt és szó szerinti értelmében. Sok lépésből áll, összetett feladat áll előtte,



amikor már nincs kellő ideje, hogy munkájához új információkat gyűjtson be, és alaposan figyeljen meg folyamatokat. Viszont az Egyetemen az egész tanév során folyamatos munka folyhat, tanulmányok, dolgozatok készülhetnek. A hallgatók nyugodt körülmények között, sokrétűen tudják elemezni, vizsgálni az élesztő felhasználását, annak körülményeit. Így az erjesztés hőmérsékletét, pH- és cukorviszonyait, azt, hogy hol, milyen oxigénszintekkel, milyen tárolókban történik az erjesztés, s milyen tápanyagmenedzsmenttel. Ezek ugyanis mind befolyásolják a végtermék minőségét. A diákok azután tapasztalataikat, újonnan megszerzett tudásukat összegezhetik tanulmányokban, szakdolgozatokban.

A diákok a borászokban is felkelthetik az érdeklődést

„Már most sikerként értékelem, hogy például a múlt év októberében a Fermentistől kaptam törzsekről egy hallgató dolgozatot írt, és a TDK-ról bejutott az áprilisi kaposvári OTDK-ra” – említi dr. Bene Zsuzsanna. „A legfontosabb, hogy a diákok segítségével fel tudjuk kelteni az érdeklődést a borászokban az újfajta tudás megszerzése iránt. Sokszor ez a legnehezebb feladat, mivel minden borász úgy gondolja, hogy ő már mindent tud. Mert, ha szüretkor és utána jönnek elő a problémák, akkor már késő tenni ellenük.” A Tokaj-Hegyalja Egyetem kutatóintézetének létezik egy negyedévente megjelenő digitális folyóirata, a Szőlő-levél (<https://szolo-level.hu/>), amelynek van egy tudományos melléklete, melyben az egyetemi docens kutatásvezető irányításával publikálják a kutatási eredményeket, így juthat el a borvidékre, a termelőkhez az információ. Emellett az Egyetem hallgatói részt vesznek különböző tanulmányi versenyeken, ahol ismertethetik kutatási eredményeiket. Az Egyetem meg fog jelenteni Botritis címmel egy angol nyelvű tudományos folyóiratot is, melyben szintén helyet kapnak majd a diákok dolgozatai. Emellett az intézmény szakmai napjain is igyekeznek minél szélesebb körben megismertetni a tudományos munkájukat.

Fel kell nőni a Fermentis Akadémiához

„A megállapodás része, hogy az Egyetem részt vesz a Fermentis Akadémia programjában, melynek célja a mikrobiológiai és a borászati ismeretek megosztása, bővítése az egész világon. Nemrég alakult egyetemként igencsak fel kell nőni az Akadémiához” – teszi hozzá önkritikusan dr. Bene Zsuzsanna. A diákok részvételéhez ugyanis megfelelő nyelvtudás is szükséges, de az, hogy az egyetemi felvételehez eltörölték a nyelvvizsgához kötött idegennyelv-ismeretet, nem ösztönzi a középiskolásokat a nyelvtanulásra, ami sajnos nem kedvez a hazai felsőoktatásnak. „Am, ha a hallgatóinkban megvan az akarat és a nyelvtudás is, mi nyitottak vagyunk mindenre, amit a Fermentis felajánl számunkra az Akadémiájukhoz!”

Kongresszusok, szakmai napok

Tudományos konferenciák, szakmai találkozók szervezéséről is szól a megállapodás. Az Egyetem tavaly novemberben szervezte meg a Tokaj Wine Congress-t, az angol nyelven megtartott nemzetközi borkonferenciát. A borszekció elnöke Georgios Kotseridis görög professzor volt. Ő kezdeményezte, hogy az Egyetem kapcsolódjon be a klímaváltozás hatására fellépő mikrobiológiai stabilitási problémák kezelésére a minőségi borok területén. Különben éppen ezen a rendezvényen került pecsét az együttműködésre. E kongresszust az Egyetem két évente kívánja megrendezni.



Az Egyetemen zajló tudományos munkáknak a Fermentis is tud nyilvánosságot teremteni. 2022-ben például a Fermentis Akadémia keretein belül a cég magyarországi képviselője Budapesten

szervezett nyílt szakmai napot, melyre bárki eljőhetett a magyar borászok közül, s legközelebb már várják a diákokat is. A Fermentis hazai képviselőjét, termékeinek disztribúcióját a **Szendei Wine Kft.** látja el magas színvonalon. A budapesti akadémiai nyílt nap szervezője, Szendei Gergő maga is borász, aki mindig nagy hangsúlyt helyez a szakmaiságra. Ennek bizonyága volt a tavalyi rendezvény is.

Még jobbá válhat a magyar bor minősége

A Fermentisnél úgy vélik, hogy az együttműködéssel jól járhatnak a magyar borászok is, és rajtuk keresztül a magyar bor minősége még jobbá válhat. Fejlesztéseikhez, kutatási irányukhoz figyelembe veszik azokat a kihívásokat, amelyeket a magyarországi borvidékek, dűlők támasztanak. Kapnak is, adnak is gondolatébresztő impulzusokat, melyek mostantól felgyorsulhatnak. A franciáknál is úgy látják, hogy napjainkban a klímaváltozás jelenti a legnagyobb gondot az életünkben, egyben a borász munkájában is. Változnak a különböző érési időpontok, savszerkezetek, melyeket finoman koordinálni kell különböző élesztőkkel, erjesztési lehetőségekkel. A kutatás-fejlesztésekben a magyar borvidékekről, szőlőfajtákról, dűlőkről kapott és hasznosított információk, tapasztalatok idővel minden bizonnyal eredménnyel járnak. „Megállapodásunk határozatlan időre szól” – mondja dr. Bene Zsuzsanna, hozzátéve: „Mindkét fél bizik a tartósságában. Egy kollégám szállóigéjét kölcsönözve: aki szőlőt ültet, az mindig hosszú távban gondolkodik. Mi is így vagyunk e megállapodással.” (x)

A Fermentis termékekkel kapcsolatos kérdéseikkel, rendelési igényeikkel forduljanak bizalommal a Szendei Wine Kft. kollégáihoz. Elérhetőség: www.szendei.hu



A Fermentis céget 1853-ban alapították, mely ma az észak-franciaországi székhelyű Lesaffre-csoport tagja, az élesztők és fermentációs megoldások szakértője, globális kulcsszereplője. A Lesaffre a világ több mint 50 országában van jelen, alkalmazottainak száma meghaladja a 10 ezret. Fő profilja a biotechnológiai élesztők fejlesztése és gyártása. A csoport ágazatai között a bori mellett megtalálható a sör- és pékipar, de bioüzemanyagokkal is foglalkozik. Éves forgalma 2,2 milliárd euró. A Fermentis büszke arra, hogy több mint 160 éves tapasztalattal rendelkezik az élesztők kutatásában, fejlesztésében és gyártásában, valamint az általa kínált alkalmazásokban. Aktív szárazélesztőik és élesztőszármazékaik a legmagasabb szakmai követelményeknek megfelelően alakítják és őrzik meg a bor, valamint a többi szeszes ital minőségét, járulnak hozzá az érzékszervi jellemzők kifejezéséhez.