

Министерство науки и высшего образования
Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное учреждение науки «Всероссийский
национальный научно-исследовательский институт виноградарства и
виноделия «Магарач» РАН» (ФГБУН «ВНИИВиВ «Магарач» РАН»)

Коллекция микроорганизмов виноделия «Магарач»
(КМВ «Магарач»)

Каталог промышленных штаммов дрожжей для виноделия

Симферополь,
ИП Корниенко А.А.
2024

УДК: 663.2
ББК 36.87
К 29

Печатается по постановлению Ученого совета ФГБУН «ВНИИВиВ «Магарач» РАН»
(протокол № 12 от 26 декабря 2023 г.)

Рецензенты:

Вустин М.М., кандидат биологических наук, ведущий научный сотрудник, куратор коллекции дрожжей Биоресурсного центра Всероссийской коллекции промышленных микроорганизмов (БРЦ ВКПМ);

Синеокий С.П., доктор биологических наук, профессор, руководитель Биоресурсного центра Всероссийская коллекция промышленных микроорганизмов (БРЦ ВКПМ);

Качалкин А.В., кандидат биологических наук, ведущий научный сотрудник, куратор коллекции дрожжевых грибов Всероссийской коллекции микроорганизмов Института биохимии и физиологии микроорганизмов им. Г.К. Скребинина РАН (ВКМ).

Составители: Т.Н. Танащук, Е.В. Иванова, С.А. Кишковская, М.Ю. Шаламитский, Н.Ю. Луткова, В.И. Загоруйко, К.А. Семенова.

Танащук Т. Н., Иванова Е. В., Кишковская С. А и др.
К 29 Каталог промышленных штаммов дрожжей для виноделия. – Симферополь: ИП Корниенко А.А., 2024. – 52 с.

ISBN 978-5-6051184-1-1

В настоящем Каталоге культур дрожжей представлен материал, включающий 134 промышленных штамма дрожжей для виноделия. При выборе штаммов для данного издания составители руководствовались оценкой значимости селекционной работы, доступностью и востребованностью культур винодельческими предприятиями и научно-исследовательскими учреждениями.

УДК: 663.2
ББК 36.87

ISBN 978-5-6051184-1-1

© Танащук Т.Н., Иванова Е.В., Кишковская С.А., Шаламитский М.Ю., Луткова Н.Ю., Загоруйко В.И., Семенова К.А.. 2024.
© ФГБУН «ВНИИВиВ «Магарач» РАН», 2024.

СОДЕРЖАНИЕ

Предисловие.....	4
Введение.....	6
Список принятых сокращений.....	9
Дрожжи вида <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	10
Дрожжи рода <i>Schizosaccharomyces</i>	39
Список литературы.....	40
Приложение 1 Перечень штаммов по направлениям их использования в виноделии	47
Приложение 2 Питательные среды.....	50
Приложение 3 Паспорт штамма при его передаче из КМВ «Магарач»	51

ПРЕДИСЛОВИЕ

В настоящем каталоге представлено 134 штамма дрожжей из КМВ «Магарач», представляющих интерес в разный период для мирового виноделия и доступных для винодельческих предприятий и научно-исследовательских учреждений.

При их выборе для данного издания составители руководствовались оценкой промышленной значимости селекционной работы и востребованностью культур винодельческими предприятиями и научно-исследовательскими учреждениями. Штаммы хранятся в коллекции микроорганизмов виноделия «Магарач» (КМВ «Магарач») на базе лаборатории микробиологии ФГБУН ВНИИВиВ «Магарач» РАН.

Каталог промышленных штаммов для виноделия состоит из двух разделов:

1. Штаммы дрожжей вида *Saccharomyces cerevisiae*, рекомендуемые в качестве стартовых культур для производства всех типов вин, в том числе игристых вин и вин типа херес.

2. Штаммы дрожжей вида *Schizosaccharomyces pombe*, рекомендуемые для проведения кислотопонижения сусла, мезги и виноматериалов.

В каталоге штаммы представлены в порядке коллекционных номеров. Номенклатурные данные: номер коллекции и номер штамма; название штамма; таксономическое название штамма; как получен, кем передан; фенотип; среда хранения; метод хранения; рекомендации по применению; публикации.

Настоящий каталог предназначен для специалистов, работающих в области переработки винограда и плодов.

Штаммы хранятся:

– методом субкультивирования (С), на пастеризованном виноградном сусле при температуре $(10 \pm 1) ^\circ\text{C}$ с периодичностью пересева 12 месяцев;

– методом глубокой заморозки (Т), при температуре $(\text{минус } 81 \pm 1) ^\circ\text{C}$.

Штаммы предоставляются юридическим и физическим лицам на договорной основе для исследовательских целей и коммерческого применения без права передачи третьим лицам. Каждый штамм микроорганизмов, предоставляемый КМВ «Магарач», сопровождается паспортом.

Штаммы дрожжей, распространяемые КМВ «Магарач», не относятся к патогенным (СанПин 3.3686-21, 28.01.2021, Россия), не подлежат обязательной сертификации и не требуют предоставления декларации соответствия согласно Постановлению Правительства РФ от 23 декабря 2021 г № 2425 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подлежащей декларированию соответствия, внесении изменений в постановление Правительства Российской Федерации от 31 декабря 2020 г № 2467 и признании утратившими силу некоторых актов Правительства Российской Федерации».

ВВЕДЕНИЕ

КМВ «Магарач» является старейшей коллекцией на постсоветском пространстве, в которой хранится генофонд промышленно ценных штаммов дрожжей, используемых по настоящее время в виноделии для производства всех типов вин, в том числе для производства игристых вин и вин типа херес. Коллекция представлена штаммами дрожжей, выделенными из виноградо-винодельческих регионов бывшего СССР, а также зарубежными штаммами, представляющими интерес в разный период для мирового виноделия.

Коллекция микроорганизмов виноделия «Магарач» начала создаваться с 1893 г. как коллекция чистых культур винных дрожжей на базе Магарачской энохимической лаборатории Никитского Ботанического сада, которая была преобразована в Крымскую зональную станцию и позднее во Всесоюзный научно-исследовательский институт виноделия и виноградарства «Магарач». С 1933 года по настоящее время работы по поддержанию и пополнению коллекционного генофонда проводятся сотрудниками лаборатории микробиологии института «Магарач» (г. Ялта).

Работы по основному вопросу микробиологии виноделия – получению чистых культур для винодельческой промышленности – были начаты в энохимической лаборатории в 1891 г. химиком-виноделом А.Е. Саломоном, продолжены в 1891—1907 гг. К. Рудзским и М.А. Ховренко. В 1907 – 1908 гг. в более широком масштабе исследования в данном направлении проводили М.Ф. Щербаков и А. М. Фролов-Багреев. По свидетельству Фролова-Багреева, в 1908 г все вина Магарачского подвала сбраживали на чистых культурах дрожжей. С этого же года Магарачская лаборатория впервые выпускает в продажу как местные, так и западноевропейские культуры дрожжей для виноделия с наставлением для их применения. В результате работ с 1923 – 1940 гг., проведенной коллективом микробиологов института «Магарач» и его филиалов, основные виноградо-винодельческие регионы Советского Союза получили большой ассортимент местных штаммов дрожжей *Saccharomyces cerevisiae*.

В коллекции КМВ «Магарач» до настоящего времени поддерживаются промышленные штаммы, выделенные в конце прошлого столетия зарубежными авторами, такие как: Бордо, Штейнберг 1892 г., Штейнберг 1893 г., Шампань Аи. Из числа отечественных имеются лишь штаммы более позднего срока, выделенные в 20-х и начале 30-х годов, в том числе Магарач 125, Магарач 7, Алиготе А, Массандра 3, Пино 14, Серсиаль 14. Довоенный период поступления культур связан с работами Фролова-Багреева А.М., Герасимова М.Н., Саенко Н.Ф., Сахаровой Т.А., Чаленко Д.К., Дрбоглава Н.И.

После возвращения института из эвакуации в 1946 г. в коллекции насчитывалось не более 200 культур, так как многие были утеряны в связи с несвоевременными пересевами. Послевоенный период характеризовался наивысшим уровнем поступления культур, и связан с работами исследователей Алехиной В.Г., Бордуновой М.А., Богачева А.А., Бурьян Н.И., Дахновой Е.Н., Карсели Т.Д., Квасникова Е.Н., Хроликовой В.Г., Кирьяловой Е.Н., Одинцовой Е.Н., Рябченко И.М., Саенко Н.Ф., Сахаровой Т.А., Тюриной Л.В., Чаленко Д.К. В этот период проводились активные поиски новых штаммов дрожжей из различных виноградо-винодельческих регионов. Коллекция пополнилась такими известными штаммами, как Берегово 65, Ужгород 204, Судак VI-5, Феодосия I-19, Магарач 125, Ркацителы 6, Яблочная 7, Кокур 3, Саперави 46, ВИР, Романешты и др. Почти половина культур поступила из научно-исследовательских институтов и коллекций, в том числе зарубежных, а также из филиалов института «Магарач».

С шестидесятых годов по настоящее время коллекция активно пополнялась штаммами селекции сотрудников лаборатории микробиологии института Бурьян Н.И., Тюриной Л.В., Рабинович З.Д., Гориной В.А., Кишковской С.А., Скориковой Т.К., Чернооковой Т.В., Ивановой Е.В., Танащук Т.Н., Черноусовой И.В. Исследования были направлены на улучшение свойств базовых культур для производства методом промышленной селекции. В результате коллекция обогатилась

обновленными клонами культур, хорошо известных и пользующихся спросом у работников производства. В это же время фонд пополнился агентами биологического кислотопонижения дрожжами рода *Schizosaccharomyces* и штаммами дрожжей non-*Saccharomyces*.

Основной коллекционный фонд включает 942 штамма дрожжей (727 штаммов дрожжей рода *Saccharomyces*, 44 штамма дрожжей рода *Schizosaccharomyces*, 171 штамм дрожжей non-*Saccharomyces*). Источники выделения большинства штаммов – виноград, виноградное сусло, виноматериалы, вина виноградные и плодово-ягодные.

Деятельность КМВ «Магарач» направлена на сохранение отечественного генофонда, пополнение и рациональное использование биологического разнообразия микроорганизмов, представляющих научный и практический интерес для виноделия. Приоритетным направлением является обеспечение предприятий и научно-исследовательских учреждений, специализирующихся в области переработки винограда и плодов, чистыми культурами микроорганизмов в жизнеспособном состоянии с характерными для штамма морфологическими, физиологическими и биохимическими свойствами.

СПИСОК ПРИНЯТЫХ СОКРАЩЕНИЙ

ГНБС	Государственный Никитский Ботанический Сад
ЦНИЭЛ	Центральная научно-исследовательская энохимическая лаборатория
ЗШВ	Завод шампанских вин
НИОПК	Научно-исследовательский институт овощеводства, плодородства и картофелеводства Академии Наук Беларуси
НИИВиВ	Научно-исследовательский институт виноградарства и виноделия
АН СССР	Академия Наук СССР
МТИПП	Московский технологический институт пищевой промышленности
ГИОА	Государственный институт общей агрономии
ВКПМ	Всероссийская коллекция промышленных микроорганизмов
УКМ	Украинская коллекция микроорганизмов
Среды хранения	
1	Виноградное сусло
2	Вино с глюкозой (5%)
3	Среда YPD
Методы хранения	
С	Метод субкультивирования штаммов дрожжей
Т	Метод хранения при низких температурах
Фенотип	
К	Киллер
N	Нейтральный
S	Чувствительный

Род *Saccharomyces*

I-1 Штейнберг 1892 г.

Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883
син. *Saccharomyces vini* Meyen 1838 ex Kudryavtsev 1960

Передан из филиала ВНИИВиВ «Магарач» (г. Москва), 1948← селекция
Muller-Thurgau H, 1894

Фенотип – чувствительный (S)

Среда хранения – 1, 2, 3

Метод хранения – С, Т

Рекомендован для производства игристых вин [9, 54, 61, 63, 64, 67,74,78]

I-2 Азербайджан – 170

Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883
син. *Saccharomyces vini* Meyen 1838 ex Kudryavtsev 1960

Передан Манафовой С.М., селекция ВНИИВиВ «Магарач», 1982

Фенотип – чувствительный (S)

Среда хранения – 3

Метод хранения – Т

Рекомендован для производства сухих белых виноматериалов, устойчив
к высушиванию

I-11 Токай 14

Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883

Передан Фроловым-Багреевым А.М. ← Училище виноградарства,
плодоводства и садоводства (г. Гейзенгейм), 1936

Фенотип – чувствительный (S)

Среда хранения – 1, 3

Метод хранения – Т, С

Рекомендован для производства ликерных вин

I-13 Донская зернистая 13 (Московская)

Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883
син. *Saccharomyces vini* Meyen 1838 ex Kudryavtsev 1960

Передан из филиала ВНИИВиВ «Магарач» (г. Москва), 1946 ← Фролов
– Багреев А.М., 1930

Фенотип – чувствительный (S)

Среда хранения – 3

Метод хранения – Т

Рекомендован для производства сухих белых виноматериалов [63]

- I-14 Черносмородиновая 19**
Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883
син. *Saccharomyces vini* Meyen 1838 ex Kudryavtsev 1960
Передан ГНБС (г. Ялта), Сергеев Л.В.
Фенотип – чувствительный (S)
Среда хранения – 1, 3
Метод хранения – Т, С
Рекомендован для производства плодово- ягодных вин [31, 56, 80]
- I-15 Яблочная 17**
Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883
син. *Saccharomyces vini* Meyen 1838 ex Kudryavtsev 1960
Передан ГНБС (г. Ялта), Сергеев Л.В.
Фенотип – чувствительный (S)
Среда хранения – 1, 3
Метод хранения – Т, С
Рекомендован для производства плодово- ягодных вин [5, 56]
- I-19 Штейнберг 1982 г. (Горьковский)**
Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883
син. *Saccharomyces vini* Meyen 1838 ex Kudryavtsev 1960
Передан ЦНИЭЛ (г. Москва), производственная селекция штамма I-1
Фенотип – чувствительный (S)
Среда хранения – 1, 2, 3
Метод хранения – Т, С
Рекомендован для производства игристых вин [54, 67]
- I-20 Шампань Au**
Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883
син. *Saccharomyces vini* Meyen 1838 ex Kudryavtsev 1960
Передан из филиала ВНИИВиВ «Магарач» (г. Москва), 1948 ←
провинция Шампань (Франция)
Фенотип – чувствительный (S)
Среда хранения – 1, 2, 3
Метод хранения – Т, С
Рекомендован для производства игристых вин [6, 12, 24, 61, 64]
- I-23 Магарач 7**
Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883
син. *Saccharomyces vini* Meyen 1838 ex Kudryavtsev 1960
Передан из филиала ВНИИВиВ «Магарач» (г. Москва), Саенко Н.Ф.,
1948 ← Герасимов М.А., 1924
Фенотип – чувствительный (S)
Среда хранения – 1, 3
Метод хранения – Т, С
Рекомендован для производства белых сухих виноматериалов [39,64]

- I-24 Бордо 20**
Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883
син. *Saccharomyces vini* Meyen 1838 ex Kudryavtsev 1960
Передан из филиала ВНИИВиВ «Магарач» (г. Москва), 1948
Фенотип – чувствительный (S)
Среда хранения – 1, 3
Метод хранения – Т, С
Рекомендован для производства красных сухих виноматериалов [40, 48, 63, 64, 68]
- I-25 Каберне 5**
Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883
син. *Saccharomyces vini* Meyen 1838 ex Kudryavtsev 1960
Передан из филиала ВНИИВиВ «Магарач» (г. Москва), 1948 ←
Рябченко И.М. (г. Краснодар)
Фенотип – чувствительный (S)
Среда хранения – 1, 3
Метод хранения – Т, С
Рекомендован для производства красных сухих виноматериалов [7, 36, 37, 45, 48, 49, 55, 64, 66, 68, 82]
- I-26 Спиртовая (Destillers)**
Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883
Передан из филиала ВНИИВиВ «Магарач» (г. Москва), 1948
Фенотип – чувствительный (S)
Среда хранения – 3
Метод хранения – Т
Рекомендован для производства полусладких вин из виноградного и
плодово-ягодного сырья
- I-29 Токайская В.Л.**
Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883
син. *Saccharomyces vini* Meyen 1838 ex Kudryavtsev 1960
Передан из филиала ВНИИВиВ «Магарач» (г. Москва), 1948
Фенотип – чувствительный (S)
Среда хранения — 3
Метод хранения – Т
Рекомендован для производства полусладких и ликерных вин
- I-30 Херес В-41**
Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883
син. *Saccharomyces oviformis* var. *cheresiensis* Kudryavtsev 1960
Передан из МТИПП, 1970 ← селекция Паламарчук Л.Ф.
Фенотип – чувствительный (S)
Среда хранения – 1, 2, 3
Метод хранения – Т, С
Рекомендован для хересования виноматериалов [20, 23, 25]

- I-31 Алиготе А**
Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883
 син. *Saccharomyces vini* Meyen 1838 ex Kudryavtsev 1960
 Передан в отдел виноградарства и виноделия ГНБС, 1927 (Надсон Г.А.)
 ← Бургвиц Г.К. и соавторы, 1925
 Фенотип – чувствительный (S)
 Среда хранения – 1, 3
 Метод хранения – Т, С
 Рекомендован для производства белых сухих виноматериалов [7, 39, 64]
- I-40 Киллер Т-8**
Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883
 син. *Saccharomyces vini* Meyen 1838 ex Kudryavtsev 1960
 Тюрина Л.В., селекция ВНИИВиВ «Магарач», 1981
 Фенотип – киллер (К), термоустойчивый
 Среда хранения – 3
 Метод хранения – Т
 Рекомендован для производства белых сухих виноматериалов [76]
- I-48 Бинген-Шарлгахберг 17**
Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883
 син. *Saccharomyces vini* Meyen 1838 ex Kudryavtsev 1960
 Передан НИИВиВ «Таирова» (г. Одесса), 1940 ← Училище
 виноградарства, плодоводства и садоводства (г. Гейзенгейм)
 Фенотип – чувствительный (S)
 Среда хранения – 3
 Метод хранения – Т
 Рекомендован для производства ликерных виноматериалов
- I-53 Кахури 10**
Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883
 син. *Saccharomyces vini* Meyen 1838 ex Kudryavtsev 1960
 Передан из НИИВиВ Грузии (г. Телави), 1940 ← Джулабишвили, 1937
 Фенотип – чувствительный (S)
 Среда хранения – 1, 3
 Метод хранения – Т, С
 Рекомендован для производства белых сухих виноматериалов и
 виноматериалов для производства игристых вин [41, 42, 63, 67]
- I-56 Сидровая 101 (БССР)**
Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883
 син. *Saccharomyces vini* Meyen 1838 ex Kudryavtsev 1960
 Передан из Центральной лаборатории Росглаввино, 1956
 Фенотип – чувствительный (S)
 Среда хранения – 1, 3
 Метод хранения – Т, С
 Рекомендован для производства яблочных вин, сидра

- I-57 Шабли 60**
Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883
 син. *Saccharomyces vini* Meyen 1838 ex Kudryavtsev 1960
 Передан Омелянским В. Л. ← Училище виноградарства, плодоводства
 и садоводства (г. Гейзенгейм)
 Фенотип – чувствительный (S)
 Среда хранения – 3
 Метод хранения – Т
 Рекомендован для производства белых сухих виноматериалов [63]
- I-60 Семильон Магарач**
Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883
 син. *Saccharomyces paradoxus* Batshinskaja 1914
 Передан Надсон Г.А., 1925 ← Бургвиц Г.К. и соавторы, 1924
 Фенотип – чувствительный (S)
 Среда хранения – 3
 Метод хранения – Т
 Рекомендован для производства белых сухих виноматериалов [63]
- I-64 Штейнберг 1893 г.**
Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883
 син. *Saccharomyces vini* Meyen 1838 ex Kudryavtsev 1960
 Передан из филиала ВНИИВиВ «Магарач» (г. Москва), 1947 ←
 Вортман Ю., 1893
 Фенотип – чувствительный (S)
 Среда хранения – 1, 2, 3
 Метод хранения – Т, С
 Рекомендован для производства белых сухих виноматериалов [9,54]
- I-66 Киллер Т-20**
Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883
 Тюрина Л.В., селекция ВНИИВиВ «Магарач», 1983
 Фенотип- киллер (К), термовыносливый
 Среда хранения – 3
 Метод хранения – С
 Рекомендован для производства белых сухих виноматериалов
- I-76 Алиготе М**
Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883
 син. *Saccharomyces paradoxus* Batshinskaja 1914
 Передан из ГИОА Бургвиц Г.К., 1936
 Фенотип – чувствительный (S)
 Среда хранения – 1, 3
 Метод хранения – Т, С
 Рекомендован для производства белых сухих виноматериалов [7]

- I-81 Черносмородиновая 7**
Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883
син. *Saccharomyces vini* Meyen 1838 ex Kudryavtsev 1960
Фенотип – чувствительный (S)
Среда хранения – 1, 3
Метод хранения – Т, С
Рекомендован для производства плодово-ягодных вин [56]
- I-82 Массандра 2**
Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883
син. *Saccharomyces vini* Meyen 1838 ex Kudryavtsev 1960
Передан Саенко Н.Ф., 1929
Фенотип – чувствительный (S)
Среда хранения – 1, 3
Метод хранения – Т, С
Рекомендован для производства белых сухих виноматериалов и
ликерных вин [61]
- I-86 Перльшаум (Perlschaum)**
Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883
Передан из филиала ВНИИВиВ «Магарач» (г. Москва) ← Фирма
Фридриха Зауера, Германия (г. Гота)
Фенотип – чувствительный (S)
Среда хранения – 3
Метод хранения – Т
Рекомендован для производства белых сухих виноматериалов [57,63,75]
- I-92 Раса 21**
Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883
син. *Saccharomyces vini* Meyen 1838 ex Kudryavtsev 1960
Передан из филиала ВНИИВиВ «Магарач» (г. Москва), 1948
Фенотип – чувствительный (S)
Среда хранения – 1, 2, 3
Метод хранения – Т, С
Рекомендован для производства игристых вин
- I-95 Пино 14**
Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883
син. *Saccharomyces vini* Meyen 1838 ex Kudryavtsev 1960
Передан в Магарачскую энохимическую лабораторию Саенко Н.Ф., 1930
Фенотип – чувствительный (S)
Среда хранения – 1, 3
Метод хранения – Т, С
Рекомендован для производства белых сухих виноматериалов [61]

- I-96 Кахури 2 (Москва)**
Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883
син. *Saccharomyces vini* Meyen 1838 ex Kudryavtsev 1960
Передан из филиала ВНИИВиВ «Магарач» (г. Москва), 1948
Фенотип – чувствительный (S)
Среда хранения – 3
Метод хранения – Т
Рекомендован для производства игристых вин [45, 60]
- I-97 Киллер 437 (т)**
Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883
син. *Saccharomyces vini* Meyen 1838 ex Kudryavtsev 1960
Тюрина Л.В., селекция ВНИИВиВ «Магарач», 1983
Фенотип – киллер (К)
Среда хранения – 1, 3
Метод хранения – Т, С
Рекомендован для производства белых сухих виноматериалов [24, 77]
- I-101 Серсиаль 14**
Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883
син. *Saccharomyces vini* Meyen 1838 ex Kudryavtsev 1960
Передан из филиала ВНИИВиВ «Магарач» (г. Москва), 1931 ←
Магарачская энохимическая лаборатория, Чаленко Д.К., 1931
Фенотип – чувствительный (S)
Среда хранения – 1, 3
Метод хранения – Т, С
Рекомендован для производства белых сухих виноматериалов и
ликерных вин [12,45,46,62]
- I-102 Креман**
Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883
син. *Saccharomyces vini* Meyen 1838 ex Kudryavtsev 1960
Передан Саенко Н.Ф., 1936 ← Надсон Г.А., 1935
Фенотип – чувствительный (S)
Среда хранения – 3
Метод хранения – Т
Рекомендован для игристых вин [75]
- I-116 ВИР 3**
Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883
син. *Saccharomyces oviformis* Osterwalder 1924
Передан из Среднеазиатского филиала ВНИИВиВ «Магарач»
←Квасников Е.И., Хроликова В.Г., 1950
Фенотип – чувствительный (S)
Среда хранения – 3
Метод хранения – Т
Рекомендован для производства белых сухих виноматериалов и
виноматериалов для производства игристых вин [18,19]

- I-118 Ркацители 6**
Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883
син. *Saccharomyces vini* Meyen 1838 ex Kudryavtsev 1960
Передан из Среднеазиатского филиала ВНИИВиВ «Магарач»
←Квасников Е.И., Хроликова В.Г., 1948
Фенотип – чувствительный (S)
УКМ У-524
Среда хранения -1, 3
Метод хранения – Т, С
Рекомендован для производства белых сухих виноматериалов и
игристых вин [6, 18, 19, 27, 28, 63, 64, 75]
- I-121 Саперави 46**
Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883
син. *Saccharomyces vini* Meyen 1838 ex Kudryavtsev 1960
Передан из филиала ВНИИВиВ «Магарач» (г. Москва)
←Квасников Е.И., Хроликова В.А., 1948
Фенотип – чувствительный (S)
Среда хранения – 1, 3
Метод хранения – Т, С
Рекомендован для производства красных сухих виноматериалов
[19,18,63,64]
- I-122 Малиновая 28**
Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883
син. *Saccharomyces vini* Meyen 1838 ex Kudryavtsev 1960
Передан из коллекции НИОПК (г. Минск), 1992
Фенотип – чувствительный (S)
Среда хранения – 3
Метод хранения – Т
Рекомендован для плодово-ягодного виноделия [51,70]
- I-124 Рара-Нягра (Серексия)**
Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883
син. *Saccharomyces vini* Meyen 1838 ex Kudryavtsev 1960
Передан из филиала ВНИИВиВ «Магарач» (г. Кишинев), 1948
Фенотип – чувствительный (S)
Среда хранения – 3
Метод хранения – Т
Рекомендован для производства красных сухих виноматериалов
- I-125 Романешты**
Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883
Передан из филиала ВНИИВиВ «Магарач» (г. Кишинев), 1948
Фенотип – киллер (К)
Среда хранения – 3
Метод хранения – Т
Рекомендован для производства белых сухих виноматериалов

I-129 Крыжовниковая 27

Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883

син. *Saccharomyces vini* Meyen 1838 ex Kudryavtsev 1960

Передан из коллекции НИОПК (г. Минск), 1992

Фенотип – чувствительный (S)

Среда хранения – 3

Метод хранения – Т

Рекомендован для плодово-ягодного виноделия [51,70]

I-132 Яблочная 7

Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883

син. *Saccharomyces vini* Meyen 1838 ex Kudryavtsev 1960

Передан из Крымвинтрест Дахновой Е.Н., 1949

Фенотип – чувствительный (S)

УКМ У-2505

Среда хранения – 1, 3

Метод хранения – Т, С

Рекомендован для производства плодово-ягодных вин [7, 31, 51, 56, 67, 70, 78]

I-135 Вишневая 6

Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883

син. *Saccharomyces vini* Meyen 1838 ex Kudryavtsev 1960

Передан из коллекции НИОПК (г. Минск), 1992

Фенотип – чувствительный (S)

Среда хранения – 3

Метод хранения – Т

Рекомендован для производства плодово-ягодных вин [56]

I-137 Шампань ПЯ-16

Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883

син. *Saccharomyces vini* Meyen 1838 ex Kudryavtsev 1960

Передан из коллекции НИОПК (г. Минск), 1992

Фенотип – чувствительный (S)

Среда хранения – 1, 3

Метод хранения – Т, С

Рекомендован для производства плодово-ягодных вин и сидров [51, 56, 67]

I-144 Мускат венгерский

Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883

син. *Saccharomyces vini* Meyen 1838 ex Kudryavtsev 1960

Передан из Всероссийского НИИВиВ (г. Новочеркасск), 1939 ←

Фролов-Багреев А.М., Донская энохимическая лаборатория

Фенотип – чувствительный (S)

Среда хранения – 1, 3

Метод хранения – Т, С

Рекомендован для производства ликерных виноматериалов

- I-149 Донская зернистая**
Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883
син. *Saccharomyces vini* Meyen 1838 ex Kudryavtsev 1960
Передан из филиала ВНИИВиВ «Магарач» (г.Москва), 1946 ←
ВНИИВиВ (г. Новочеркасск), 1939 ← Фролов-Багреев А.М., Донская
энохимическая лаборатория, 1930
Фенотип – чувствительный (S)
Среда хранения – 1, 3
Метод хранения – Т, С
Рекомендован для иммобилизации в гель и производства ликерных
виноматериалов [11]
- I-150 Холодостойкая 21**
Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883
син. *Saccharomyces vini* Meyen 1838 ex Kudryavtsev 1960
Передан из ВНИИВиВ (г. Новочеркасск), 1939 ← Дрбоглав Н.И.,
Анапская зональная опытная станция
Фенотип – чувствительный (S)
Среда хранения – 1, 3
Метод хранения – Т, С
Рекомендован для производства белых сухих виноматериалов и
игристых вин [6, 27, 63]
- I-154 Киллер 5-48**
Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883
син. *Saccharomyces oviformis* Osterwalder 1924
Тюрина Л.В., селекция ВНИИВиВ «Магарач», 1974
Фенотип – киллер (К)
Среда хранения – 3
Метод хранения – Т
Рекомендован для плодового виноделия [11,75]
- I-187 Алиготе 14**
Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883
син. *Saccharomyces oviformis* Osterwalder 1924 (Кудрявцев, 1954).
Передан из НИИВиВ Грузии (г. Телави), 1940 ← Кузикова Н.А.,
Анапская зональная опытная станция
Фенотип – чувствительный (S)
Среда хранения – 1, 3
Метод хранения – Т, С
Рекомендован для производства белых сухих виноматериалов [67]

I-203 Каберне 102

Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883
син. *Saccharomyces vini* Meyen 1838 ex Kudryavtsev 1960

Передан из НИИВиВ Грузии (г. Телави), 1940 ← Анапская зональная
опытная станция

Фенотип – чувствительный (S)

Среда хранения – 1, 3

Метод хранения – Т, С

Рекомендован для производства красных сухих виноматериалов [68]

I-214 Шампанская 21

Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883
син. *Saccharomyces vini* Meyen 1838 ex Kudryavtsev 1960

Передан из Среднеазиатского филиала ВНИИВиВ «Магарач»
(г. Ташкент), 1957

Фенотип – чувствительный (S)

Среда хранения – 1, 2, 3

Метод хранения – Т, С

Рекомендован для производства игристых вин [18]

I-216 Берегово 1

Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883
син. *Saccharomyces oviformis* Osterwalder 1924

Тюрина Л.В., селекция ВНИИВиВ «Магарач», 1962

Фенотип – чувствительный (S)

Среда хранения – 3

Метод хранения – Т

Рекомендован для производства белых сухих виноматериалов и
виноматериалов для игристых вин [5, 73,74]

I-224 Ркацители 6 (термостойкая)

Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883
син. *Saccharomyces vini* Meyen 1838 ex Kudryavtsev 1960

Передан из Среднеазиатского филиала ВНИИВиВ «Магарач»
(г. Ташкент), 1957

Фенотип – чувствительный (S)

Среда хранения – 1, 3

Метод хранения – Т, С

Рекомендован для производства белых сухих виноматериалов [5, 63, 64,
67]

I-244 Холодостойкая 1898 г.

Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883
син. *Saccharomyces vini* Meyen 1838 ex Kudryavtsev 1960

Передан из Среднеазиатского филиала ВНИИВиВ «Магарач»
(г. Ташкент), 1957

Фенотип – чувствительный (S)

Среда хранения – 1, 3

Метод хранения – Т, С

Рекомендован для производства белых сухих виноматериалов и
игристых вин [67, 75]

I-250 Бордо 60

Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883
син. *Saccharomyces oviformis* Osterwalder 1924

Передан из Института микробиологии АН СССР (г. Москва), 1940

Фенотип – чувствительный (S)

Среда хранения – 1, 3

Метод хранения – Т, С

Рекомендован для производства красных сухих виноматериалов [7, 32,
49, 66, 72]

I-253 Креман 24

Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883
син. *Saccharomyces vini* Meyen 1838 ex Kudryavtsev 1960

Передан из Института микробиологии АН СССР (г. Москва), 1940 ←
институт им. Пастера (г. Париж), 1933

Фенотип – чувствительный (S)

Среда хранения – 3

Метод хранения – Т

Рекомендован для игристых вин [75,63]

I-258 Венгерские 1 (Riesling Odolusti).

Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883
син. *Saccharomyces oviformis* Osterwalder 1924

Передан из коллекции Венгерского института виноделия (г. Будапешт),
1951

Фенотип – чувствительный (S)

Среда хранения – 3

Метод хранения – Т

Рекомендован для производства белых сухих виноматериалов

I-264 Херес Ереван 59

Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883
син. *Saccharomyces oviformis* Osterwalder 1924

Передан из Института Микробиологии АН СССР (г. Москва), 1940 ←
Простосердов Н. И., 1935

Фенотип – чувствительный (S)

Среда хранения – 1, 2, 3

Метод хранения – Т, С

Рекомендован для производства белых виноматериалов и хереса
пленочным способом [20, 23, 24, 25]

I-268 Магарач 125

Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883
син. *Saccharomyces vini* Meyen 1838 ex Kudryavtsev 1960

Передан Одинцовой Е.Н., 1954

Фенотип – чувствительный (S)

Среда хранения – 1, 3

Метод хранения – Т, С

Рекомендован для производства белых сухих виноматериалов [7, 46, 64]

I-271 Феодосия I-19

Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883
син. *Saccharomyces vini* Meyen 1838 ex Kudryavtsev 1960

Передан Бурьян Н.И., селекция ВНИИВиВ «Магарач», 1948

Фенотип – чувствительный (S)

ВКПМ У-341

УКМ У-530

Среда хранения – 1, 3

Метод хранения – Т, С

Рекомендован для производства белых сухих виноматериалов и
игристых вин [1, 10, 15, 217, 28, 30, 46]

I-273 Судак VI-5

Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883
син. *Saccharomyces vini* Meyen 1838 ex Kudryavtsev 1960

Передан Бурьян Н.И., селекция ВНИИВиВ «Магарач», 1948

Фенотип – чувствительный (S)

Среда хранения – 1, 3

Метод хранения – Т, С

Рекомендован для производства игристых вин, белых сухих
виноматериалов и ликерных вин [2, 3, 11, 46, 65, 67, 69]

I-279 Кокур 3

Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883
син. *Saccharomyces vini* Meyen 1838 ex Kudryavtsev 1960
Передан Бурьян Н.И., селекция ВНИИВиВ «Магарач», 1950
Фенотип – киллер (К)
ВКПМ У-693
Среда хранения – 1, 3
Метод хранения – Т, С
Рекомендован для производства белых сухих виноматериалов и
ликерных вин [75]

I-280 Кахури 7

Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883
син. *Saccharomyces vini* Meyen 1838 ex Kudryavtsev 1960
Передан из ЗШВ «Новый Свет» Дрбоглав Н.И., 1950 ← Рябченко И.М.,
1948
Фенотип – чувствительный (S)
Среда хранения – 1, 3
Метод хранения – Т, С
Рекомендован для производства белых сухих виноматериалов и
игристых вин [7, 12, 58, 60, 64, 65, 69]

I-284 Херес 20 С- 96

Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883
син. *Saccharomyces oviformis* Osterwalder 1924
Передан из филиала ВНИИВиВ «Магарач» (г. Москва) Саенко Н.Ф.,
1943
Фенотип – чувствительный (S)
УКМ У-2507
Среда хранения – 1, 2, 3
Метод хранения – Т, С
Рекомендован для производства белых виноматериалов и хересования
под пленкой [7, 10, 20, 23, 24, 30, 59, 61]

I-285 Херес 20 С

Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883
син. *Saccharomyces oviformis* Osterwalder 1924
Передан из филиала ВНИИВиВ «Магарач» (г. Москва) Саенко Н.Ф.,
1940
Фенотип – чувствительный (S)
Среда хранения – 1, 2, 3
Метод хранения – Т, С
Рекомендован для производства белых виноматериалов и хересования
под пленкой [20,23, 59, 61]

I-300 Новоцимлянская 3

Saccharomyces bayanus var. *ivarum* (Beijerinck 1898) G.I. Naumov 2000

син. *Saccharomyces ivarum* Beijerinck 1898

Передан Бурьян Н.И., селекция ВНИИВиВ «Магарач», 1954

Фенотип – чувствительный (S)

Среда хранения – 1, 2, 3

Метод хранения – Т, С

Рекомендован для производства игристых вин [1, 2, 5, 7, 8, 67]

I-307 Ленинградская

Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883

син. *Saccharomyces oviformis* Osterwalder 1924

Передан из филиала ВНИИВиВ «Магарач» (г. Москва), 1959 ←

Чистович Т.А., Ленинградский ЗШВ

Фенотип – чувствительный (S)

УКМ У-2508

Среда хранения – 1, 2, 3

Метод хранения – Т, С

Рекомендован для производства белых сухих виноматериалов и виноматериалов для игристых вин, а также беспленочного способа хересования [5, 7, 132, 33, 34, 64, 74]

I-308 Ашхабадская 3

Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883

син. *Saccharomyces vini* Meyen 1838 ex Kudryavtsev 1960

Передан из института биологии АН Туркмении (г. Ашхабад), 1965 ←

Журавлева В.П.

Фенотип – чувствительный (S)

Среда хранения – 1, 3

Метод хранения – Т, С

Рекомендован для производства белых сухих виноматериалов [5, 26, 75]

I-327 Херес А (Jerez A)

Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883

син. *Saccharomyces oviformis* Osterwalder 1924

Передан из Берлинского института брожения, 1948

Фенотип – чувствительный (S)

Среда хранения – 1, 2, 3

Метод хранения – Т, С

Рекомендован для хересования под пленкой [23]

I-328 Херес Б (Jerez B)

Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883
син. *Saccharomyces oviformis* Osterwalder 1924

Передан из Берлинского института брожения, 1948

Фенотип – чувствительный (S)

Среда хранения – 1, 2, 3

Метод хранения – Т, С

Рекомендован для хересования под пленкой [20, 23]

I-329 96-КМ

Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883
син. *Saccharomyces oviformis* Osterwalder 1924

Передан Кишковской С.А., селекция ВНИИВиВ «Магарач», 2016

Фенотип – чувствительный (S)

Среда хранения – 1, 2, 3

Метод хранения – Т, С

Рекомендован для хересования под пленкой

I-332 Шампань Аи (Champagner Ау)

Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883
син. *Saccharomyces vini* Meyen 1838 ex Kudryavtsev 1960

Передан из Берлинского института брожения, 1948

Фенотип – чувствительный (S)

Среда хранения – 1, 3

Метод хранения – Т, С

Рекомендован для производства белых сухих виноматериалов и игристых вин

I-333 Токай (Токаyer)

Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883
син. *Saccharomyces vini* Meyen 1838 ex Kudryavtsev 1960

Передан из Берлинского института брожения, 1948

Фенотип – чувствительный (S)

Среда хранения – 1, 3

Метод хранения – Т, С

Рекомендован для производства ликерных вин

I-334 Лаурейро (Laureiro)

Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883
син. *Saccharomyces vini* Meyen 1838 ex Kudryavtsev 1960

Передан из Берлинского института брожения, 1948

Фенотип – чувствительный (S)

Среда хранения – 1, 3

Метод хранения – Т, С

Рекомендован для производства ликерных вин по типу портвейна

I-335 Мадера (Madeira)

Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883

син. *Saccharomyces vini* Meyen 1838 ex Kudryavtsev 1960

Передан из Берлинского института брожения, 1948

Фенотип – чувствительный (S)

Среда хранения – 1, 3

Метод хранения – Т, С

Рекомендован для производства ликерных вин по типу мадеры

I-336 Малага (Malaga)

Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883

син. *Saccharomyces vini* Meyen 1838 ex Kudryavtsev 1960

Передан из Берлинского института брожения, 1948

Фенотип – чувствительный (S)

Среда хранения – 3

Метод хранения – Т

Рекомендован для производства ликерных вин по типу малаги

I-338 Марсала (Marsala)

Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883

син. *Saccharomyces vini* Meyen 1838 ex Kudryavtsev 1960

Передан из Берлинского института брожения, 1948

Фенотип – чувствительный (S)

Среда хранения – 3

Метод хранения – Т

Рекомендован для производства ликерных вин по типу марсалы.

I-339 Артемовская 5

Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883

син. *Saccharomyces vini* Meyen 1838 ex Kudryavtsev 1960

Передан из Артемовского ЗШВ, селекция Скориковой Т.К., 1991

Фенотип – чувствительный (S)

Среда хранения – 1, 2, 3

Метод хранения – Т, С

Рекомендован для производства игристых вин [16, 67]

I-340 Шампанская 7 – НС

Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883

син. *Saccharomyces vini* Meyen 1838 ex Kudryavtsev 1960

Передана из ЗШВ «Новый Свет», селекция Чернооковой Т. В., 1994

Фенотип – чувствительный (S)

Среда хранения – 1, 2, 3

Метод хранения – Т, С

Рекомендован для производства игристых вин [4, 7, 14, 16, 44, 58, 63, 67, 71]

- I-344 Вермут – дрожжи (Wermuthweihefe)**
Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883
 син. *Saccharomyces vini* Meyen 1838 ex Kudryavtsev 1960
 Передан из Берлинского института брожения, 1948
 Фенотип – чувствительный (S)
 Среда хранения – 3
 Метод хранения – Т
 Рекомендован для производства ароматизированных вин по типу
 вермута
- I-346 Бордо (Bordeaux)**
Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883
 син. *Saccharomyces vini* Meyen 1838 ex Kudryavtsev 1960
 Передан из Берлинского института брожения, 1948
 Фенотип – чувствительный (S)
 Среда хранения – 1, 3
 Метод хранения – Т, С
 Рекомендован для производства красных сухих виноматериалов
- I-394 Овакне вино, сливы (Ovacne vino, slivky)**
Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883
 син. *Saccharomyces carlsbergensis* Hansen 1908
 Передан из коллекции ССҮ (г. Братислава) Kockova-Kratochvilova A.,
 1959 ←Бауэр, 1956
 Фенотип – киллер (К)
 ССҮ 000-028-090
 Среда хранения – 1, 3
 Метод хранения – Т, С
 Рекомендован для производства плодово-ягодных вин
- I-395 Овакне вино, яблоки (Ovacne vino, jablcka)**
Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883
 син. *Saccharomyces vini* Meyen 1838 ex Kudryavtsev 1960
 Передан из коллекции ССҮ (г. Братислава) Kockova-Kratochvilova A.,
 1959 ←Бауэр, 1955
 Фенотип – киллер (К)
 Среда хранения – 1, 3
 Метод хранения – Т, С
 Рекомендован для производства плодово-ягодных вин
- I-396 Овакне вино, груша (Ovacne vino figy)**
Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883
 син. *Saccharomyces vini* Meyen 1838 ex Kudryavtsev 1960
 Передан из коллекции ССҮ (г. Братислава) Kockova-Kratochvilova A.,
 1959 ←Мала-Трна, 1956
 Фенотип – киллер (К)
 Среда хранения – 1, 3
 Метод хранения – Т, С
 Рекомендован для производства плодово-ягодных вин

- I-437 Берегово 4-7 (М-437)**
Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883
 син. *Saccharomyces vini* Meyen 1838 ex Kudryavtsev 1960
 Передан Тюриной Л.В., селекция ВНИИВиВ «Магарач», 1958
 Фенотип – киллер (К)
 Среда хранения – 1, 3
 Метод хранения – Т, С
 Рекомендован для производства белых сухих виноматериалов [68, 74, 75]
- I-438 Берегово 2-10**
Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883
 син. *Saccharomyces vini* Meyen 1838 ex Kudryavtsev 1960
 Передан Тюриной Л.В., селекция ВНИИВиВ «Магарач», 1958
 Фенотип – нейтральный (N)
 ВКПМ У-692
 Среда хранения – 3
 Метод хранения – Т
 Рекомендован для производства белых сухих виноматериалов [6,73]
- I-440 Магарач 17-35**
Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883
 син. *Sacch. oviformis* Osterwalder 1924 (Кудрявцев, 1954)
 Передан Тюриной Л.В., селекция ВНИИВиВ «Магарач», 1958
 Фенотип – чувствительный (S)
 Среда хранения – 1, 3
 Метод хранения – Т, С
 Рекомендован для производства белых сухих виноматериалов и
 беспленочного способа получения хереса [6, 67, 74]
- I-448 Ркацители (КР)**
Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883
 син. *Saccharomyces vini* Meyen 1838 ex Kudryavtsev 1960
 Передан из Киевского ЗШВ, 1963
 Фенотип – чувствительный (S)
 Среда хранения – 1, 3
 Метод хранения – Т, С
 Рекомендован для производства игристых вин, белых сухих
 виноматериалов [67]
- I-491 Мускат белый**
Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883
 син. *Saccharomyces chevalieri* Guilliermond 1914
 Передан Бордуновой М.А., селекция ВНИИВиВ «Магарач», 1947
 Фенотип – нейтральный (N)
 Среда хранения – 1, 3
 Метод хранения – Т, С
 Рекомендован для производства ликерных вин [2]

I-492 Мускат розовый

Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883
син. *Saccharomyces vini* Meyen 1838 ex Kudryavtsev 1960
Передан Бордуновой М.А., селекция ВНИИВиВ «Магарач», 1947
Фенотип – чувствительный (S)
Среда хранения – 1, 3
Метод хранения – Т, С
Рекомендован для производства ликерных вин [2]

I-493 Алеатико

Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883
син. *Saccharomyces vini* Meyen 1838 ex Kudryavtsev 1960
Передан Бордуновой М.А., селекция ВНИИВиВ «Магарач», 1947
Фенотип – чувствительный (S)
Среда хранения – 1, 3
Метод хранения – Т, С
Рекомендован для производства ликерных вин [2]

I-515 Бастардо 1964

Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883
син. *Saccharomyces oviformis* Osterwalder 1924
Передан Тюриной Л.В., селекция ВНИИВиВ «Магарач», 1964
Фенотип – чувствительный (S)
Среда хранения-1, 3
Метод хранения- Т, С
Рекомендован для производства ликерных вин [74]

I-516 Киевская

Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883
син. *Saccharomyces chevalieri* Guilliermond 1914
Тюрина Л.В., селекция ВНИИВиВ «Магарач» ←Киевский ЗШВ, 1965
Фенотип – чувствительный (S)
Среда хранения – 1, 2, 3
Метод хранения – Т, С
Рекомендован для производства игристых вин, для получения хереса
беспленочным способом [26, 67, 74]

I-518 Херес ОПБ

Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883
син. *Saccharomyces oviformis* var. *cheresiensis* Kudryavtsev 1960
Передан Кишковской С.А., Чос О.И., селекция ВНИИВиВ «Магарач»,
2016
Фенотип – чувствительный (S)
Среда хранения – 1, 2, 3
Метод хранения – Т, С
Рекомендован для производства хересованных виноматериалов из
винограда сорта Совиньон [14]

I-519 Херес 20-С

Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883
син. *Saccharomyces oviformis* Osterwalder 1924

Передан из филиала ВНИИВиВ «Магарач» (г. Москва), селекция
Саенко Н.Ф., 1966

Фенотип – чувствительный (S)

Среда хранения – 1, 2, 3

Метод хранения – Т, С

Рекомендован для пленочного способа хересования виноматериалов
[59,61]

I-523 Бастардо 1965 г.

Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883
син. *Saccharomyces oviformis* Osterwalder 1924

Передан Тюриной Л.В., селекция ВНИИВиВ «Магарач», 1965

Фенотип – чувствительный (S)

Среда хранения – 1, 3

Метод хранения – Т, С

Рекомендован для производства красных сухих виноматериалов и
беспленочного способа получения хереса [35, 67, 68]

I-525 Севастопольская 23

Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883
син. *Saccharomyces oviformis* Osterwalder 1924

Передан Дрбоглав Н.И., Асеевой А.Ф., 1968

Фенотип – чувствительный (S)

Среда хранения – 1, 2, 3

Метод хранения – Т, С

Рекомендован для производства игристых вин; для иммобилизации в
геле [3, 33, 34, 52, 53, 68]

I-527 Раса 47-К

Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883
син. *Saccharomyces vini* Meyen 1838 ex Kudryavtsev 1960

Передан Тюриной Л.В., селекция ВНИИВиВ «Магарач», 1973

Фенотип – киллер (К)

ВКПМ У-694

Среда хранения – 1, 3

Метод хранения – Т, С

Рекомендован для производства белых сухих виноматериалов и
виноматериалов для игристых вин [7, 10, 15, 27, 28, 32, 36, 37, 38, 50, 52,
75, 76, 77, 79]

I-528 Феодосия 1-19 (т)

Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883
син. *Saccharomyces vini* Meyen 1838 ex Kudryavtsev 1960
Передан Бурьян Н.И., селекция ВНИИВиВ «Магарач», 1975
Фенотип – чувствительный (S)
Среда хранения – 1, 3
Метод хранения – Т, С
Рекомендован для производства белых сухих виноматериалов [7,65,69,74]

I-529 Берегово 1 (т)

Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883
син. *Saccharomyces vini* Meyen 1838 ex Kudryavtsev 1960
Передан Бурьян Н.И., Кишковской С.А., селекция ВНИИВиВ
«Магарач», 1975
Фенотип – чувствительный (S)
Среда хранения – 1, 3
Метод хранения – Т, С
Рекомендован для производства белых сухих виноматериалов [67, 74]

I-530 Ашхабадская 3 (т)

Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883
син. *Saccharomyces vini* Meyen 1838 ex Kudryavtsev 1960
Передан Бурьян Н.И., Кишковской С.А., селекция ВНИИВиВ
«Магарач», 1975
Фенотип – чувствительный (S)
Среда хранения – 1, 3
Метод хранения – Т, С
Рекомендован для производства белых сухих виноматериалов [64, 67]

I-531 Судак VI-5 (т)

Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883
син. *Saccharomyces vini* Meyen 1838 ex Kudryavtsev 1960
Бурьян Н.И., Кишковская С.А., селекция ВНИИВиВ «Магарач», 1975
Фенотип – чувствительный (S)
Среда хранения – 1, 3
Метод хранения – Т, С
Рекомендован для производства игристых вин и белых сухих
виноматериалов [65, 67]

I-560 Кубанский-7

Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883
син. *Saccharomyces oviformis* Osterwalder 1924 (Кудрявцев, 1954)
Передан Кишковской С.А., селекция ВНИИВиВ «Магарач», 2016
Фенотип – чувствительный (S)
Среда хранения – 1, 2, 3
Метод хранения – Т, С
Рекомендован для получения хересованных виноматериалов [14, 20, 23]

I-566 Бюракан 1

Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883
син. *Saccharomyces oviformis* Osterwalder 1924

Передан Самвелян Г.А., селекция ВНИИВиВ «Магарач», 1989

Фенотип – чувствительный (S)

Среда хранения – 1, 2, 3

Метод хранения – Т, С

Рекомендован для производства хереса [20, 23, 67, 86]

I-585 Шампанская 83

Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883
син. *Saccharomyces vini* Meyen 1838 ex Kudryavtsev 1960

Передан Гориной В.А., селекция ВНИИВиВ «Магарач», 1995

Фенотип – чувствительный (S)

Среда хранения – 1, 2, 3

Метод хранения – Т, С

Рекомендован для иммобилизации в геле [14]

I-610 Харьковская X-9 С

Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883
син. *Saccharomyces vini* Meyen 1838 ex Kudryavtsev 1960

Передан Бабич Н.И., Бурьян Н.И., селекция ВНИИВиВ «Магарач», 2000
← производственная культура Харьковского ЗШВ

Фенотип – чувствительный (S)

Среда хранения – 1, 2, 3

Метод хранения – Т, С

Рекомендован для производства игристых вин [67]

I-614 Шампанская X-9

Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883
син. *Saccharomyces vini* Meyen 1838 ex Kudryavtsev 1960

Передан Бабич Н.И., Бурьян Н.И., селекция ВНИИВиВ «Магарач», 1997
← производственная культура Харьковского ЗШВ

Фенотип – чувствительный (S)

Среда хранения – 1, 2, 3

Метод хранения – Т, С

Рекомендован для производства игристых вин

I-615 Абрау-Дюрсо

Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883
син. *Saccharomyces vini* Meyen 1838 ex Kudryavtsev 1960

Передан ЗШВ «Абрау-Дюрсо», 1996

Фенотип – чувствительный (S)

Среда хранения – 1, 2, 3

Метод хранения – Т, С

Рекомендован для производства игристых вин [67]

I-616 Артемовская 7

Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883
син. *Saccharomyces vini* Meyen 1838 ex Kudryavtsev 1960

Передан Скориковой Т.К., селекция ВНИИВиВ «Магарач», 1997 ←
производственная культура Артемовского ЗШВ

Фенотип – киллер (К)

Среда хранения – 1, 2, 3

Метод хранения – Т, С

Рекомендован для производства игристых вин [7,44]

I-617 Шампанская Б-10

Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883
син. *Saccharomyces vini* Meyen 1838 ex Kudryavtsev 1960

Передан Черноусовой И.В., селекция ВНИИВиВ «Магарач», 1997 ←
производственная культура ЗШВ «Золотая Балка» (Крым)

Фенотип – чувствительный (S)

Среда хранения – 1, 2, 3

Метод хранения – Т, С

Рекомендован для производства игристых вин [7, 67]

I-623 Шампанская А-3-2

Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883
син. *Saccharomyces vini* Meyen 1838 ex Kudryavtsev 1960

Передана Халиной В.И., ЗШВ АО «Бахус» (г. Алма-Ата), 1999 ←
производственная культура

Фенотип – чувствительный (S)

Среда хранения – 1, 2, 3

Метод хранения – Т, С

Рекомендован для производства игристых вин непрерывным способом

I-625 Шампанская КЗ -2-2

Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883
син. *Saccharomyces vini* Meyen 1838 ex Kudryavtsev 1960

Передан из ЗШВ АО «Бахус» (г. Алма-Ата) ← производственная
культура

Фенотип – чувствительный (S)

Среда хранения – 1, 2, 3

Метод хранения – Т, С

Рекомендован для производства игристых вин периодическим способом

I-626 Шампанская О-2

Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883
син. *Saccharomyces oviformis* Osterwalder 1924

Передан Черноусовой И.В., Бурьян Н.И., селекция ВНИИВиВ
«Магарач», 2000 ← производственная культура АП «Одессвинпром»

Фенотип – чувствительный (S)

Среда хранения – 3

Метод хранения – Т

Рекомендован для производства игристого вина периодическим
способом в акратофорах

I-628 Шампанская ОЗШ -9

Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883
син. *Saccharomyces oviformis* Osterwalder 1924

Передан Черноусовой И.В., селекция ВНИИВиВ «Магарач», 2001 ←
производственная культура ЗШВ г. Одесса

Фенотип – чувствительный (S)

Среда хранения – 1, 2, 3

Метод хранения – Т, С

Рекомендован для производства игристых вин периодическим способом
[7, 67]

I-633 Шампанская МБР 22-6

Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883
син. *Saccharomyces oviformis* Osterwalder 1924

Передан Размадзе Г.И., селекция ВНИИВиВ «Магарач», 2004 ←
ЗШВ г. Одесса

Фенотип – чувствительный (S)

Среда хранения – 1, 2, 3

Метод хранения – Т, С.

Рекомендован для производства игристых вин [67]

I-635 Раса 86 -10 К

Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883
син. *Saccharomyces vini* Meyen 1838 ex Kudryavtsev 1960

Передан Размадзе Г.И., селекция ВНИИВиВ «Магарач», 2004 ←
ЗШВ г. Одесса

Фенотип – чувствительный (S)

Среда хранения – 1, 2, 3

Метод хранения – Т, С

Рекомендован для производства белых сухих виноматериалов и
игристых вин [84]

I-636 Севастопольская 23-3

Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883
син. *Saccharomyces oviformis* Osterwalder 1924

Передан Кишковской С.А., Акчуриным А.Р., 2002 ← селекция I-525
ВНИИВиВ «Магарач», производственная культура Севастопольского
винзавода

Фенотип – чувствительный (S)

Среда хранения – 1, 2, 3

Метод хранения – Т, С

Рекомендован для производства игристых вин

I-637 Мускат 4 (Р)

Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883
син. *Saccharomyces vini* Meyen 1838 ex Kudryavtsev 1960

Передан Рубения Р.Р., селекция ВНИИВиВ «Магарач», 2006 ←
ОАО «Солнечная Долина»

Фенотип – нейтральный (N)

Среда хранения – 1, 3

Метод хранения – Т, С.

Рекомендован для производства ликерных вин [22, 89]

I-638 Меганом белый

Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883
син. *Saccharomyces vini* Meyen 1838 ex Kudryavtsev 1960

Передан Рубения Р.К., селекция ВНИИВиВ «Магарач», 2006 ←
ОАО «Солнечная Долина»

Фенотип – нейтральный (N)

Среда хранения – 1, 3

Метод хранения – Т, С

Рекомендован для производства белых сухих виноматериалов [91]

I-639 Меганом белый -2

Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883
син. *Saccharomyces vini* Meyen 1838 ex Kudryavtsev 1960

Передан Рубения Р.Р, Третьяк В.И., селекция ВНИИВиВ «Магарач», 2006
← ОАО «Солнечная Долина»

Фенотип – нейтральный (N)

Среда хранения – 1, 3

Метод хранения – Т, С

Рекомендован для производства белых сухих виноматериалов [92]

I-640 Меганом красный-3

Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883
син. *Saccharomyces vini* Meyen 1838 ex Kudryavtsev 1960

Передан Рубения Р.К., Печерица О.Г., селекция ВНИИВиВ «Магарач»,
2006 ← ОАО «Солнечная Долина»

Фенотип – нейтральная (N)

Среда хранения – 1, 3

Метод хранения – Т, С

Рекомендован для производства красных сухих виноматериалов [68, 90]

I-648 Киевская 9

Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883
син. *Saccharomyces oviformis* Osterwalder 1924

Передан Кишковской С.А., селекция ВНИИВиВ «Магарач», 2008 ←
производственная культура Киевского ЗШВ

Фенотип – чувствительный (S)

Среда хранения – 1, 2, 3

Метод хранения – Т, С

Рекомендован для производства игристых вин

I-651 Пино-СД-8

Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883

Передан Танащук Т.Н., Остроуховой Е.В., Пробейголова П.А., селекция
ВНИИВиВ «Магарач», 2009 ← культура ПАО «Солнечная Долина»

Фенотип – киллер (К)

Среда хранения – 1, 3

Метод хранения – Т, С

Рекомендован для производства красных сухих виноматериалов [48, 49]

I-652 Одесский черный СД-13

Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883

Передан Танащук Т.Н., Остроуховой Е.В., Пробейголова П.А., селекция
ВНИИВиВ «Магарач», 2009 ← культура ПАО «Солнечная Долина»

Фенотип – киллер (К)

Среда хранения – 1, 3

Метод хранения – Т, С

Рекомендован для производства красных сухих виноматериалов [48, 49]

I-654 Шампанская 7 – НС-340-21

Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883

син. *Saccharomyces vini* Meyen 1838 ex Kudryavtsev 1960

Передан Танащук Т.Н., Скориковой Т.К., селекция ВНИИВиВ

«Магарач», 2016 ← производственная культура ЗШВ «Новый Свет»

Фенотип – чувствительный (S)

Среда хранения – 1, 2, 3

Метод хранения – Т, С

Рекомендован для производства игристых вин [14, 71]

I-656 281-Ч

Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883
син. *Saccharomyces oviformis* Osterwalder 1924

Передан Кишковской С.А., Колосовой А.А., селекция ВНИИВиВ
«Магарач», 2016

Фенотип – чувствительный (S)

Среда хранения-1, 3

Метод хранения- Т, С

Рекомендован как тест-культура, чувствительная к пестицидам [27, 28]

I-657 AM-7

Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883
син. *Saccharomyces vini* Meyen 1838 ex Kudryavtsev 1960

Кишковская С.А., Колосова А.А., селекция ВНИИВиВ «Магарач», 2017

Фенотип – чувствительный (S)

Среда хранения – 1, 3

Метод хранения – Т, С

Рекомендован для производства белых сухих виноматериалов, устойчив
к остаточным количествам пестицидов [27, 28]

I-658 336-У

Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883
син. *Saccharomyces vini* Meyen 1838 ex Kudryavtsev 1960

Кишковская С.А., Колосова А.А., селекция ВНИИВиВ «Магарач», 2017

Фенотип – чувствительный (S)

Среда хранения – 1, 3

Метод хранения – Т, С

Рекомендован как тест-культура, устойчивая к пестицидам, обладает
устойчивостью к остаточным количествам пестицидов фунгицидного
действия [27, 28]

I-662 Алушта К 10-11

Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883
син. *Saccharomyces vini* Meyen 1838 ex Kudryavtsev 1960

Скорикова Т.К., Танащук Т.Н., Травникова Е.Э., селекция ВНИИВиВ
«Магарач», 2019 ←производственная культура филиала «Алушта» ГУБ
РК ПАО «Массандра»

Фенотип – киллер (К)

Среда хранения – 1, 3

Метод хранения – Т, С

Рекомендован для производства красных сухих виноматериалов,
термоустойчив [72]

I-663 Херес Ореанда

Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883
син. *Saccharomyces oviformis* var. *cheresiensis* Kudryavtsev 1960

Передан Кишковской С.А., селекция ВНИИВиВ «Магарач», 2021 ←
производственная культура винцеха Ореанда ГУБ РК ПАО «Массандра»
Фенотип – чувствительный (S)

Среда хранения – 1, 2, 3

Метод хранения – Т, С

Рекомендован для производства хересных виноматериалов

I-668 Штамм С-4

Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883

Передан Шаламитским М.Ю., Танащук Т.Н., Ивановой Е.В., селекция
ВНИИВиВ «Магарач», 2022 ← СПК «Терруар», Крым

Фенотип – чувствительный (S)

Среда хранения – 1, 3

Метод хранения – Т, С

Рекомендован для производства белых сухих виноматериалов

I-669 Штамм К-66

Saccharomyces cerevisiae (Desmazières 1827) Meyen 1838 ex Hansen 1883

Передан Шаламитским М.Ю., Танащук Т.Н., Ивановой Е.В., селекция
ВНИИВиВ «Магарач», 2022 ← СПК «Терруар», Крым

Фенотип – чувствительный (S)

Среда хранения – 1, 3

Метод хранения – Т, С

Рекомендован для производства белых сухих виноматериалов

Род *Schizosaccharomyces*

- I-540 Казанская 1**
Schizosaccharomyces pombe Lindner 1893
син. *Schizosaccharomyces acidodevoratus* Chalenko 1941
Передан из филиала ВНИИВиВ «Магарач» (г. Москва), 1970
← Чаленко Д.К., 1940
Среда хранения – 1, 3
Метод хранения – Т, С
Рекомендован для проведения кислотопонижения сусла, мезги и
виноматериалов [21]
- I-583 КП-1**
Schizosaccharomyces pombe Lindner 1893
син. *Schizosaccharomyces acidodevoratus* Chalenko 1941
Передан Кишковской С.А., селекция ВНИИВиВ «Магарач», 1983
Среда хранения – 1, 3
Метод хранения – Т, С
Рекомендован для проведения кислотопонижения сусла, мезги и
виноматериалов [21, 83]
- I-603 Таджикская 83-82**
Schizosaccharomyces pombe Lindner 1893
син. *Schizosaccharomyces acidodevoratus* Chalenko 1941
Передан Кишковской С.А., селекция ВНИИВиВ «Магарач», 1991
Среда хранения – 1, 3
Метод хранения – Т, С
Рекомендован для приготовления низкокислотных концентратов
из виноградного сусла [21, 85]

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

- 1 Бурьян Н.И. Производственное испытание вновь выделенных культур дрожжей. Бюллетень научно-технической информации, № 6-7, 1959. – С. 35-40
- 2 Бурьян Н.И. Вновь выделенные культуры дрожжей для винодельческой промышленности. Труды ВНИИВиВ «Магарач», Т. 7, 1959. – С. 40-47
- 3 Бурьян Н.И., Асеева А.Ф., Дрбоглав Н.И. Состав бродильной смеси для красных игристых вин в потоке. ВиВ СССР, № 8, 1972. – С. 26-28
- 4 Бурьян Н.И., Разуваева О.В., Павленко Н.М., Патрушев А.Н. Характеристика рас винных дрожжей по биосинтезу высших спиртов, ацетоина, диацетила и летучих жирных кислот. Сб. тезисов докладов всесоюзной науч.-технической конференции «Основные направления исследований биохимических процессов виноделия» (Ялта, 15-16 мая 1973 г.). М., 1973. – С. 47-48
- 5 Бурьян Н.И., Кишковская С.А. Чистые культуры дрожжей к сезону виноделия. Виноградарство и виноделие, № 1-2, 1993. – С. 60- 63
- 6 Бурьян Н.И., Кишковская С.А. Чистые культуры дрожжей и совершенствование технологии виноделия на их основе. Виноградарство и виноделие, № 1, 1996. – С. 49-56
- 7 Бурьян Н.И., Кишковская С.А., Загоруйко В.И., Скорикова Т.К., Иванова Е.В., Черноокова Т.В. Реидентификация некоторых штаммов дрожжей – сахаромицетов из национальной коллекции микроорганизмов для виноделия с использованием современных методов анализа. Виноградарство и виноделие Сб. науч. трудов, Т. XLVII, 2011
- 8 Баштанная И.И. Влияние на пенообразование при брожении и на качество вина различного количества сернистого ангидрида, расы дрожжей и воздушного пространства в бродильной емкости. Труды МНИИСВиВ, Т.12, 1966. – С. 83-97
- 9 Вортман Ю., Применение и действие чистых дрожжей в виноделии. – Пер. с нем. В. Винер. – СПб. – 1896. – С. 56
- 10 Гержикова В.Г., Червяк С.Н., Погорелов Д.Ю. Изменение значений оптической плотности на разных этапах производства хереса столового. Виноградарство и виноделие № 3, 2013.- С. 22-24
- 11 Горина В.А., Бурьян Н.И., Палик З.П. Использование иммобилизованных дрожжей в производстве шампанского бутылочным способом. ВиВ СССР № 6, 1990. – С. 60-65
- 12 Датунашвили Е.Н., Гержикова В.Г., Бойко В.А., Сониная Е.Г. Деградация биополимеров под действием ферментных систем дрожжей. Биотехнологические основы совершенствования производства и переработки винограда Т.27, 1991. – С. 6-15
- 13 Дрбоглав Н.И., Иванова Н.И. Селекция дрожжей для мускатных игристых вин. ВиВ СССР № 2, 1969. – С. 21-25
- 14 Иванова Е.В., Кишковская С.А., Скорикова Т.К., Танащук Т.Н., Шаламитский М.Ю. Инвентаризация и паспортизация культур дрожжей коллекции микроорганизмов виноделия «Магарач». Виноградарство и виноделие № 4, 2016. – С. 22-25

- 15 Иванченко К.В., Геок В.Н., Пробейголова П.А. Влияние штаммов дрожжей на качество столовых виноматериалов из винограда сорта Кокур белый. Виноградарство и виноделие 2019·21·1. – С. 65-70
- 16 Загоруйко В.А., Макаров А.С., Черноусова И.В, Лутков И.П, Беляев В.И, Ткаченко М.Г, Виноградов Б.А, Псутури Д.И., Пушкарева А.В., Витвитский В.И., Межевикина Т.А Производство игристых вин бутылочным способом – перспективное направление развития ЗАО С. Перовской. Сб. научных трудов Т. 15, 2010, – С. 85-88
- 17 Загоруйко В.А., Танащук Т.Н., Кухаренко О.Е., Виноградов Б.А., Костенко Е.В. Влияние рас дрожжей на формирование ароматобразующего комплекса шампанских виноматериалов. Виноградарство и виноделие № 3, 2012. – С. 21-24
- 18 Квасников В.И., Хроликова В.Г. Дрожжи в виноделии Средней Азии. ВиВ СССР № 7, 1950. – С. 31-35
- 19 Квасников Е.И., Алехина В.Г. Вопросы микробиологии в производстве шампанского. Пищепромиздат, 1953. – С. 36-53
- 20 Кербец Н.В. Характеристика штаммов хересных дрожжей для спиртового брожения суслу и хересования полученного виноматериала пленочным методом в монокультуре. Виноградарство и виноделие № 3, 2014. – С. 29-31
- 21 Кишковская С.А. Дрожжи рода *Schizosaccharomyces* и их роль в технологии виноделия. Итоги науки и техн.ВИНИТИ. Сер. Химия и технология пищевых продуктов. 1992.- 8.- С.1-76
- 22 Кишковская С.А., Остроухова Е.В., Иванова Е.В., Рубения Р.Р., Загоруйко В.И. Влияние режимов сульфитации и биологической десульфитации мезги на созревание и динамику оптических показателей мускатных десертных виноматериалов. Сб. научных трудов Т.15, 2010. – С. 73-75
- 23 Кишковская С.А., Иванова Е.В., Танащук Т.Н., Загоруйко В.И. Сравнительная оценка хересных дрожжей в условиях беспленочного хересования. Виноградарство и виноделие № 1, 2013. – С. 24-26
- 24 Кишковская С.А., Загоруйко В.И., Танащук Т.Н, Иванова Е.В., Скорикова Т.К. Основные направления исследований отдела микробиологи виноделия НИВиВ «Магарач». Сб. науч. трудов, Т. XLIV, 2014. – С. 70-74
- 25 Кишковская С.А., Загоруйко В.И., Кербец Н.В., Ульяновцев С.О., Погорелов Д.Ю. Штамм дрожжей как один из факторов направленного формирования химического состава вина типа херес. Сб. науч. трудов Т. XLV, 2015. – С. 79-82
- 26 Кишковская С.А. Танащук Т.Н., Иванова Е.В., Скорикова Т.К. Коллекция микроорганизмов виноделия института «Магарач» и ее роль в микробиологическом обеспечении. Сб. науч. трудов Т. XLVI, 2016. – С. 46-51
- 27 Кишковская С.А. Колосова А.А Влияние фунгицидов на винные дрожжи при производстве столовых вин. Сб. научных трудов Т. XLIX, 2020. – С. 223-225

- 28 Колосова А.А., Кишковская С.А. Влияние пестицидов на длительность забраживания виноградного сула. Виноградарство и виноделие № 1, 2017. – С. 34-36
- 29 Кухаренко О.Е., Загоруйко В.А., Танащук Т.Н., Костенко Е.В., Закусилова Е.В. Селекция дрожжей в производстве сортовых шампанских виноматериалов. Виноградарство и виноделие № 4, 2013. – С. 23-25
- 30 Липатова В.К., Бурьян Н.И., Датунашвили Е.Н. Исследование некоторых трансминаз винных дрожжей. Микробиология Т. ХLI, вып.2, 1972. – С. 231-234
- 31 Литовченко А.М., Токарь А.Е. Химико-технологическая оценка дрожжей при изготовлении некрепленых сортовых виноматериалов. Виноградарство и виноделие. Сб. науч. трудов, Т. 38, 2008. – С. 82-87
- 32 Лутков И.П. Некоторые подходы к оценке типичных свойств игристых вин. Сб. науч. трудов, Т. XLIX, 2020. – С. 232-237
- 33 Луткова Н.Ю., Пескова И.В., Остроухова Е.В. Влияние штамма дрожжей и условий брожения на качество вин из винограда сорта Мускат белый. Виноградарство и виноделие № 4, 2018. – С. 86-88
- 34 Луткова Н.Ю., Пескова И.В. Влияние условий брожения и штамма дрожжей на формирование сенсорных профилей белых столовых вин. Сб. науч. трудов Т. XLIX, 2020.- С. 247- 240
- 35 Макаров А.С., Яланецкий А.Я., Шмигельская Н.А., Лутков И.П., Шалимова Т.Р., Максимовская В.А., Кречетова В.В. Оценка показателей качества игристых виноматериалов, выработанных с использованием разных рас дрожжей. Виноградарство и виноделие № 4, 2017. – С. 41-43
- 36 Макаров А.С., Яланецкий А.Я., Шмигельская Н.А., Лутков И.П., Шалимова Т.Р., Максимовская В.А., Кречетова В.В. О необходимости определения дополнительных показателей винограда при производстве виноматериалов для красных игристых вин. Виноградарство и виноделие 2019·21·1. – С. 49-53
- 37 Макаров А.С. Лутков И.П., Яланецкий А.Я., Шмигельская Н.А., Шалимова Т.Р., Максимовская В.А., Кречетова В.В., Погорелов Д.Ю. О возможности производства виноматериалов для игристых вин из аборигенных сортов винограда. Виноградарство и виноделие 2019·21·2– С. 147-153
- 38 Макаров А.С., Лутков И.П., Шмигельская Н.А., Максимовская В.А., Сивочуб Г.В., Белякова О.М. О влиянии сахаросодержащих компонентов на качество игристых вин. Виноградарство и виноделие 2019·21·4. – С. 338-344
- 39 Микробиология виноделия. Бюллетень научно-технической информации ВНИИВиВ «Магарач». – Ялта, № 3-4, 1958. – С. 84-95
- 40 Моисеенко Л.Ф. Подбор рас для брожения. ВиВ СССР, № 7, 1952. – С. 25-26
- 41 Моисеенко Л.Ф. Производственное селекционирование дрожжей. ВиВ СССР, № 6, 1955. – С. 11-13

- 42 Мосиашвили Г.И. К характеристике шероховатых и гладких форм некоторых штаммов винных дрожжей. Микробиология Т. XX вып. 4, 1951. – С. 314-319
- 43 Мосиашвили Г.И. Повторный улучшающий отбор дрожжей. ВиВ СССР, № 1, 1955. – С. 10-12
- 44 Наумова Е.С., Черноокова Т.В., Скорикова Т.И., Кондратьева В.И., Бурьян Н.И., Наумов Г.И. Селекция шампанских дрожжей в межвидовой гибридизации *Saccharomyces cerevisias* x *S. bayanus*. Биотехнология. Теоретический и научно-практический журнал № 7, 1993. – С. 8-13
- 45 Одинцова Е.Н. Ведущий признак отбора дрожжей для виноделия, и их распространение в природе. Вопросы микробиологи в виноделии и виноградарстве. Труды конф. по микробиологи 1950 г. Изд-во АН СССР: М., 1952. – С. 64-84
- 46 Одинцова Е.Н. Задачи микробиологии в виноделии и их практическое решение. Сб. науч. трудов ВНИИВиВ «Магарач» Т.6, вып.2, 1958. – С. 89-121
- 47 Орцев А., Чистович Т., Филлипов Б. Селеционированные дрожжи для резервуарной шампанизации. ВиВ СССР № 11, 1951. – С. 28
- 48 Остроухова Е.В., Пескова И.В., Скорикова Т.К., Пробейголова П.А., Травникова Е.Э. Исследование способности дрожжей рас Бордо и Каберне-5 к образованию летучих компонентов. Виноградарство и виноделие, № 2, 2013. – С. 22-24
- 49 Остроухова Е. В., Пескова И. В., Пробейголова П.А., Виноградов Б.А. Влияние рас дрожжей на формирование ароматобразующего комплекса и профиля аромата красных столовых виноматериалов из сорта винограда Эким кара. Сб. науч. трудов Т. XLIII, 2013. – С. 51-56
- 50 Остроухова Е.В., Пескова И.В., Луткова Н.Ю. Исследование сенсорных профилей белых столовых вин из винограда сорта Мускат белый. Виноградарство и виноделие № 4, 2015. – С. 44-47
- 51 Пашковская М.Т., Некрич Н.А. Применение чистых культур дрожжей и молочнокислых бактерий в плодово-ягодном виноделии. Реф. Сб. винодельческая промышленность ЦНИИТЭИ Пищепром: М. вып. 9, 1974. – С. 12-14
- 52 Пескова И.В., Луткова Н.Ю., Остроухова Е.В. Влияние рас дрожжей на формирование ароматобразующего комплекса столовых виноматериалов из винограда сорта Мускат белый. Виноградарство и виноделие № 3, 2016. – С. 19-21
- 53 Пескова И.В., Остроухова Е.В., Луткова Н.Ю., Ульяновцев С.О. Влияние штамма дрожжей и условий брожения на накопление терпенов в виноградном сусле. Магарач. Виноградарство и виноделие № 4, 2017. – С. 46-49
- 54 Подопригора С.В. Изучение расы дрожжей Штейнберг 1892 г. из разных местностей. ВиВ СССР № 9-10, 1940. – С. 16-18
- 55 Пробейголова П.А., Остроухова Е.В. Роль технологических факторов в формировании аромата красных столовых вин. Виноградарство и виноделие 2019·21·1. – С. 57-61

- 56 Пуговкин В.Н. Применение селекционированных дрожжей в плодово-ягодном виноделии Украины. ВиВ СССР № 1, 1960. – С. 51-52
- 57 Размадзе Г.И., Бурьян Н.И., Филипов Б.А. Влияние дрожжей на содержание липидов и азотистых веществ в шампанском. ВиВ СССР № 3, 1980. – С. 28-30
- 58 Рябченко И.М. Расы дрожжей для шампанского производства. ВиВ СССР № 1-2, 1944. – С. 11
- 59 Саенко Н.Ф. Исправление больных и дефектных вин при помощи хересной пленки. ВиВ СССР № 4, 1945. – С. 4-10
- 60 Саенко Н.Ф., Сахарова Т.А. Паспортизация чистых культур дрожжей. ВиВ СССР № 9, 1947. – С. 13-17
- 61 Саенко Н.Ф. Работа института «Магарач» в области микробиологии со дня его основания. Вопросы микробиологии в виноделии и виноградарстве. Москва: Изд-во АН СССР, 1952 – С. 16-28
- 62 Саенко Н.Ф., Сахарова Т.А., Нюренберг И.Н. Методы и результаты работы по направленному воспитанию дрожжей. Труды ВНИИВиВ «Магарач» Т. 6 в.2, 1958. –С. 137-146
- 63 Сербинова Н.И. Отбор холодоустойчивых и термовыносливых рас винных дрожжей из коллекции Института «Магарач». Бюллетень научно-технической информации. Ялта, № 6-7, 1957. – С. 41-48
- 64 Сербинова Н.И. Рекомендации по применению селекционированных культурных дрожжей в виноделии. Крымиздат. Симферополь, 1960. – С. 7-9
- 65 Скорикова Т.К., Черноокова Т.В., Кондратьева В.И. Определение чистоты брожения при производстве игристого вина бутылочным способом. Проблемы и перспективы развития виноградно-винодельческого комплекса республика Молдова. Научно-практическая конференция по виноградарству и виноделию. Кишинев, 1992. - С. 173-174
- 66 Скорикова Т.К., Травникова Е.Э. Сравнительные исследования способности дрожжей местной селекции и коллекционной культуры Бордо к образованию летучих компонентов. Виноградарство и виноделие № 3, 2016. – С. 19-21
- 67 Скорикова Т.К., Танащук Т.Н., Шаламитский М.Ю. Оценка способности дрожжей рода *Saccharomyces* использовать в качестве источника углеводов глюкозу и фруктозу. Виноградарство и виноделие № 4, 2017. – С. 44-46
- 68 Скорикова Т.К., Танащук Т.Н., Травникова Е.Э. Оценка устойчивости дрожжей рода *Saccharomyces* к полифенолам и танину. Виноградарство и виноделие 2019·21·2. – С. 139-143
- 69 Смутьская О.П. Влияние рас дрожжей на игристые свойства шампанского. ВиВ СССР № 8, 1955. – С. 19-23
- 70 Сосина С.М., Пашковская М.Т., Новик В.Г., Некрич Н.А. Расы дрожжей для производства плодово-ягодных вин с повышенным набродом спирта. ВиВ СССР № 7, 1969. – С. 22-25
- 71 Танащук Т.Н., Скорикова Т.К., Задорожная Л.С., Бармакова Т.Н. Селекция производственных культур дрожжей методом улучшающего отбора. Виноградарство и виноделие № 1, 2016. – С. 25-31

- 72 Травникова Е.Э., Скорикова Т.К. Выделение местных рас дрожжей сахаромицетов для приготовления столовых вин. Виноградарство и виноделие № 4, 2011. – С. 21-23
- 73 Тюрина Л.В. Изучение дрожжевой флоры виноматериалов Закарпатской области УССР и отбор лучших рас. Труды ВНИИВиВ «Магарач» Т.11, 1962. – С. 42
- 74 Тюрина Л.В. Новые данные о дрожжах рода *Saccharomyces oviformis*. Труды ВНИИВиВ «Магарач» Т. XV, 1967. – С. 67-80
- 75 Тюрина Л.В., Бурьян Н.И. Фенотипы (киллер, нейтральный, чувствительный) дрожжей рода *Saccharomyces* в виноделии и методика их определения. Микробиология Т.44, вып. 2, 1975. – С. 357-361
- 76 Тюрина Л.В., Скорикова Т.К. Роль дрожжей-сахаромицетов фенотипа киллер в первичном виноделии. Виноделие и виноградарство СССР №5, 1980. – С. 12-14
- 77 Тюрина Л.В., Бурьян Н.И., Скорикова Т.К., Покровская С.С. Распространенность дрожжей рода *Saccharomyces* фенотипа киллер в разных винодельческих районах и термостойкость их киллер-фактора. Академия наук СССР вып.3, Т. 55, 1986. – С. 511-514
- 78 Фролова Ж.Н., Малтабар В.М., Гришина Е.М. Влияние рас дрожжей на качество коньячных виноматериалов. Садоводство, виноградарство и виноделие Молдавии № 8, 1971. – С. 29-30
- 79 Чурсина О.А., Легашева Л.А., Загоруйко В.А., Яланецкий А.Я., Соловьева Л.М., Соловьев А.Е., Удод Е.Л., Мартыновская А.В., Гаске З.И., Ульяновцев С.О. Влияние сортовых особенностей винограда на качество коньячных виноматериалов. Сб. науч. трудов Т. XLVII, 2018. – С. 68-71
- 80 Шахсуварян А.В. Характеристика хересных дрожжей Узбекистана. Сб. научных трудов, 1960. – С. 79-87
- 81 Циганков М.Ф. Полупроизводственное испытание местных рас *Saccharomyces ellipsoideus*. Известия Туркменского филиала академии наук СССР № 4, 1949. – С. 42-49
- 82 Яланецкий А.Я., Таран В.А., Луткова Н.Ю., Таран Г.В., Погорелов Д.Ю. О содержании органических кислот в виноматериалах, полученных из различных сортов винограда. Виноградарство и виноделие № 4, 2012. – С. 24-27
- 83 А.С. № 988868 СССР Штамм дрожжей *Schizosaccharomyces acidodevoratus* КП-1, используемый для кислотопонижения сусла, мезги и вин из белых и красных сортов винограда. Бюл. № 2 от 15.01.1983
- 84 А.С. № 1147750 СССР Штамм дрожжей *Saccharomyces vini* раса 86-10 К, используемый для производства белых столовых и шампанских виноматериалов. Бюл. № 12 от 30.03.1985
- 85 А.С. № 1629314 СССР Штамм дрожжей *Schizosaccharomyces acidodevoratus*, используемый для приготовления малоокислотных концентратов из виноградного сусла. Бюл. № 7 от 23.02.1991
- 86 А.С. № 1588750 СССР Штамм дрожжей *Saccharomyces oviformis* var *cheresiensis*, используемый для приготовления хереса. 30.08.1990

- 87 Патент Украины на полезную модель № 86719, Бюл. № 1 от 10.01.2014
- 88 Патент России № 145613. Штамм дрожжей *Saccharomyces cerevisiae* ИМВ У-5054 для приготовления виноматериалов при производстве шампанских и игристых вин. Бюл. № 26 от 20.09.2014
- 89 Патент на изобретение № 2529832 Штамм дрожжей *Saccharomyces cerevisiae* ИМВ У-5029 для производства десертных вин. Бюл. № 27 от 27.09.2014
- 90 Патент на изобретение № 2529833 Штамм дрожжей *Saccharomyces cerevisiae* ИМВ У-5032 для производства красных столовых виноматериалов. Бюл. № 27 от 27.09.2014
- 91 Патент на изобретение № 2529834 Штамм дрожжей *Saccharomyces cerevisiae* ИМВ У-5030 для производства белых столовых вин. Бюл. № 27 от 27.09.2014
- 92 Патент на изобретение № 2529838 Штамм дрожжей *Saccharomyces cerevisiae* ИМВ У-5031 для производства хересных виноматериалов. Бюл. № 27 от 27.09.2014

Перечень штаммов по направлениям их использования в виноделии

Номер штамма по каталогу	Страница	Номер штамма по каталогу	Страница
Производство белых сухих виноматериалов			
I-2	10	I-264	22
I-13	10	I-268	22
I-23	11	I-271	22
I-31	13	I-273	22
I-40	13	I-279	23
I-53	13	I-280	23
I-57	14	I-284	23
I-60	14	I-285	23
I-64	14	I-307	24
I-66	14	I-308	24
I-76	14	I-332	25
I-82	15	I-437	28
I-86	15	I-438	28
I-95	15	I-440	28
I-97	16	I-448	28
I-101	16	I-527	30
I-116	16	I-528	31
I-118	17	I-529	31
I-125	17	I-530	31
I-150	19	I-531	31
I-187	19	I-635	34
I-216	20	I-638	35
I-224	20	I-639	35
I-244	21	I-657	37
I-258	21	I-668	38
		I-669	38
Производство красных сухих виноматериалов			
I-24	12	I-346	27
I-25	12	I-523	30
I-121	17	I-640	36
I-124	17	I-651	36
I-203	20	I-652	36
I-250	21	I-662	37

Производств ликерных вин			
I-11	10	I-334	25
I-29	12	I-335	26
I-48	13	I-336	26
I-82	15	I-338	26
I-101	16	I-344	27
I-144	18	I-491	28
I-149	19	I-492	29
I-273	22	I-493	29
I-279	23	I-515	29
I-333	25	I-637	35
Производство игристых вин			
I-1	10	I-448	28
I-19	11	I-516	29
I-20	11	I-525	30
I-92	15	I-531	31
I-96	16	I-610	32
I-102	16	I-614	32
I-118	17	I-615	32
I-150	19	I-616	33
I-214	20	I-617	33
I-244	21	I-623	33
I-253	21	I-625	33
I-271	22	I-626	34
I-273	22	I-628	34
I-280	23	I-633	34
I-300	24	I-635	34
I-332	25	I-648	36
I-339	26	I-654	36
I-340	26		
Производство вина типа хереса			
I-30	12	I-440	28
I-264	22	I-516	29
I-284	23	I-518	29
I-285	23	I-519	30
I-307	24	I-523	30
I-327	24	I-560	31
I-328	25	I-566	32
I-329	25	I-663	38

Производство плодово-ягодных вин и сидра			
I-14	11	I-132	18
I-15	11	I-135	18
I-26	12	I-137	18
I-56	13	I-154	19
I-81	15	I-394	27
I-122	17	I-395	27
I-129	18	I-396	27
Производство полусладких вин			
I-26	12	I-29	12
Производство виноматериалов для игристых вин			
I-53	13	I-307	24
I-116	16	I-527	30
I-216	20		
Для проведения кислотопонижения			
I-540	39	I-603	39
I-583	39		

Питательные среды

1. Виноградное сусло

Виноградное сусло с массовой концентрацией сахаров (200±20) г/л отфильтровывают через бумажный складчатый фильтр. Стерилизуют в автоклаве текучим паром при температуре (100±1) °С в течение 30 мин.

2. Вино с глюкозой (5%)

Осветленное сухое белое вино (1000 мл); глюкоза (50 г). Пастеризуют на водяной бане при температуре 75 °С в течении 15 мин.

3. Среда YPD

Глюкоза – 50 г, дрожжевой пептон – 20 г, дрожжевой экстракт – 10 г, вода дистиллированная – до 1000 мл. Растворяют компоненты нагреванием на водяной бане. Фильтруют через двойной бумажный фильтр до полной прозрачности. Среду стерилизуют в автоклаве при температуре (121±1) °С в течение 20 мин.

4. Глицерин

Глицерин помещают в стерильные склянки с ватно-марлевыми пробками и стерилизуют в автоклаве при температуре (121±1) °С в течение 20 мин.

Приготовленные питательные среды протестировать на стерильность (инкубировать при температуре (28±1) °С в течение 5 сут, проверить отсутствие признаков контаминации).

ПАСПОРТ
штамма, передаваемого из КМВ «Магарач»

1. Номер и наименование штамма _____
2. Вид _____
3. Фенотип _____
4. Назначение культуры _____
5. Культуральные свойства _____
6. Технологические свойства _____
7. Особые отметки _____
8. Условия хранения и культивирования _____
9. Гарантийный срок хранения в условиях стерильности _____

Научное издание

Т.Н. Танащук, Е.В. Иванова, С.А. Кишковская,
М.Ю. Шаламитский, Н.Ю. Луткова,
В.И. Загоруйко, К.А. Семенова.

КАТАЛОГ ПРОМЫШЛЕННЫХ ШТАММОВ ДРОЖЖЕЙ
ДЛЯ ВИНОДЕЛИЯ

Подписано в печать 16.01.2024. Формат 60x84 1/16.
Усл. печ. л. 3,02. Тираж 100 экз. Заказ №8/2024.

Издательство ИП Корниенко А.А.
295053, Республика Крым, г. Симферополь, ул. М. Залки, д. 7-А, кв.70.

Напечатано с оригинал-макета заказчика в типографии ИП Гальцовой Н.А.
Российская Федерация, Республика Крым, г. Симферополь,
пгт. Аграрное, ул. Парковая, 7, кв. 908
E-mail: nisfo@mail.ru *Тел.:* +7 (978) 781-38-81