

KENNISDOCUMENT : Wijn en Gezondheid.... Hoofdpijn, brettanomyce, gisten en schimmels...

Van een onzuivere vergisting krijg je hoofdpijn. Hoe zit dat?

Een zuivere vergisting veroorzaakt zuivere alcohol wat door het lichaam makkelijk afgebroken wordt. Je lichaam heeft weinig water nodig om zuivere alcoholen af te breken. Omdat je lichaam weinig water verbruikt om zuivere alcohol af te breken krijgt je geen hoofdpijn.

Bij een onzuivere vergisting worden suikers omgezet in CO₂, warmte en Foezelalcoholen (onzuivere alcoholen) die moeilijk door het lichaam afgebroken worden. Het afbreken van foezelalcoholen kost zoveel water (onttrekt zoveel water aan je hersenen) dat je er hoofdpijn oftewel een vreselijke kater van krijgt.

Brettanomyces

Brettanomyces is door moleculair-genetisch onderzoek geïdentificeerd als de [anamorfe](#) of knopvormende verschijningsvorm van dezelfde schimmels die onder de [teleomorfe](#), sporenvormende, verschijningsvorm bekendstaan als *Dekkera*. Net als *Saccharomyces*-gisten zet *Brettanomyces* [suikers](#) door [gisting](#) om in [alcohol](#) en [koolstofdioxide](#). In vergelijking met *Saccharomyces*-gisten kan *Brettanomyces* de suikers echter verder vergisten doordat het in staat is hogere [dextrines](#) te [hydrolyseren](#).

De gisting door *Brettanomyces*-gisten levert enkele typische restproducten op. *4-ethylfenol* is verantwoordelijk voor de aardse aroma's van een paardenstal of vochtig leder. *4-ethylguaiacol* doet denken aan spek, specerijen of rook.

Zuivere versus onzuivere vergisting

Onzuivere vergisting via *Brettanomyces*. *Brettanomyces*-gisten zetten suikers om in Alcohol, Co₂, warmte en 4-ethylfenol. Dit laatste maakt de wijn onzuiver en zorgt voor de geur van paardenstal.

Zuivere vergisting via *Saccharomyces*: *Saccharomyces* gisten zorgt wél voor een zuivere vergisting en zet suikers om in Zuivere Alcohol, CO₂ en warmte ZONDER 4-ethylfenol dus zonder paardenstal.

Definities Gist, Bacterie, Schimmel

Schimmel: een of meercellig met een kern,

Gist: eencellige schimmel. Een gist is dus een vorm van schimmel

Bacterie: eencellig organisme zonder kern

Organisme: schimmel zonder kern

Verschil Schimmel en bacterie

Het verschil tussen een schimmel en een bacterie is uit hoeveel cellen ze bestaan. Een bacterie is een eencellig organisme en een schimmel kan een- of meercellig zijn. Ook bevat een schimmel een kern daar waar een bacterie die niet heeft.

Bacteriën in wijn zijn ongewenst

Een aerob klemgetal meet de hoeveelheid micro-organisme (een bacterie is een micro-organisme) in de wijn. Een aerobe bacterie is een organisme dat zuurstof nodig heeft voor zijn stofwisseling. Een te hoge hoeveelheid van aerobe bacteriën in de wijn kan slecht zijn voor de gezondheid van mens en dier. Bron: <https://www.nutricontrol.nl/analyses-oud/voedselveiligheid/aerob-kiemgetal/>

De vereiste van ons “zuivere wijn portfolio” is dat een wijn geen bacteriën, maar ook geen schimmels of levende gistcellen bevat.