

FTB 45 (2) 147-155.

Sprečavanje razgradnje hlapljivih estera i terpena tijekom skladištenja vina i pripravka sličnog vinu dodatkom fenolnih ekstrakata

Sažetak

Istražen je utjecaj fenolnih ekstrakata crnog vina na stabilnost hlapljivih estera i terpena u vinu. Muškat (bijelo vino) i Xinomavro (crno vino) obogaćeni su s po 120 ili 200 mg/L ekstrakta i skladišteni u otvorenim bocama tijekom 3 odnosno 2,5 dana pri 20 °C. Pripravak sličan vinu, koji sadrži izoamilacetat, etilheksanoat i linalol, također je obogaćen s 100 mg/L fenolnog ekstrakta, te skladišten u zatvorenim bocama pri 20 °C tijekom 45-90 dana. Hlapljive komponente svih uzoraka analizirane su SPME i GC-MS analizom. Fenolni sastav vinskih ekstrakata određen je HPLC-DAD metodom. Dodatkom fenolnih ekstrakata nije zabilježena promjena koncentracije hlapljivih sastojaka u vinima i pripravku sličnom vinu. Vinski ekstrakt bogat fenolnim kiselinama i drugi bogat antocijanima i flavanolom smanjili su razgradnju hlapljivih estera i terpena u vinu i pripravku, prije svega spojeva važnih za aromu vina, kao što su etilacetat, izoamilacetat, etilheksanoat, etiloktanoat, etildekanoat i linalol. Rezultati pokazuju da bi se fenolne kiseline, antocijanini i flavanoli iz vina mogli upotrijebiti za inhibiciju razgradnje hlapljivih estera i terpena tijekom skladištenja vina.