

FTB 49 (4) 529–535.

(FTB-2471)

## Utjecaj udjela botritiziranih bobica grožđa na aromu vina Amarone

### Sažetak

Svrha je ovoga rada bila procijeniti utjecaj plemenite plijesni *Botrytis cinerea* na sastojke arome suhoga crvenog vina Amarone, proizvedenog iz prosušenoga grožđa. Uspoređen je sastav vina dobivenog od ručno probranih zdravih i botritiziranih bobica grožđa, pa je utvrđeno da većina sastojaka arome bitno ovisi o udjelu navedenih bobica. Botritizirana vina sadrže manje masnih kiselina i više voćnih acetata od vina dobivenih od zdravoga grožđa. Opažena je pozitivna korelacija udjela N-(3-metilbutil)acetamida, laktona iz sherryja i neidentificiranog spoja te jačine gljivične infekcije. Rezultati pokazuju da plemenita plijesan bitno utječe na udjel glavnih sastojaka arome vina Amarone.

*Ključne riječi:* plemenita plijesan, *Botrytis cinerea*, botritizirano vino, aroma vina, vino Amarone