

## **Utjecaj fizikalno-kemijskih značajka vina odležalih u hrastovim bačvama na akumulaciju hlapljivih spojeva**

### **Sažetak**

U ovom je radu ispitan utjecaj nekih fizikalno-kemijskih značajka, kao što su hlapljiva kiselost, titracijska kiselost, pH-vrijednost, udjel slobodnog SO<sub>2</sub> i alkohola na akumulaciju hlapljivih spojeva u vinima odležalim u hrastovim bačvama. Pokušala se razriješiti kontradiktornost dobivenih rezultata u usporedbi s rezultatima drugih autora. Upotrijebljene su tri različite sorte vina, što su odležale 12 mjeseci u bačvama sličnih osobina (iz iste bačvarije, od istoga drveta, jednako tostirane, tj. paljene i istoga volumena), a pokus je ponavljen tijekom dvije uzastopne godine. Rezultati pokazuju da su volumni udjel alkohola u vinu i njegova titracijska kiselost u pozitivnoj korelaciji s konačnom koncentracijom vanilina i gvajacilnih spojeva u dozrelim vinima, a u negativnoj korelaciji sa *cis*- i *trans*- $\beta$ -metil- $\gamma$ -oktalaktonom. Stoga se pri ispitivanju utjecaja osobina hrastovih bačava (porijeklo i sezona rasta hrasta, veličina bačve, učestalost korištenja itd.) na koncentraciju hlapljivih spojeva u vinu također trebaju uzeti u obzir fizikalno-kemijske značajke vina, osobito titracijska kiselost i volumni udjel alkohola, jer konačna aroma vina ovisi i o tim značajkama.

*Ključne riječi:* hlapljivi sastojci, vino, etanol, kiselost