

međunarodni znanstveno-stručni skup

18 RUŽIČKINI DANI

DANAS ZNANOST – SUTRA INDUSTRIJA

16. – 18. rujna 2020. | Vukovar, Hrvatska

FINALIZACIJA VINA MERLOT I CABERNET SAUVIGNON POMOĆU DRVENIH PRIPRAVAKA

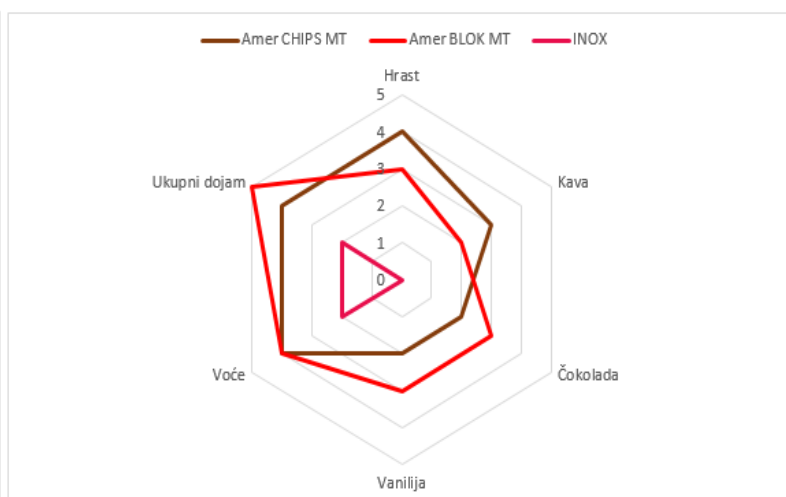
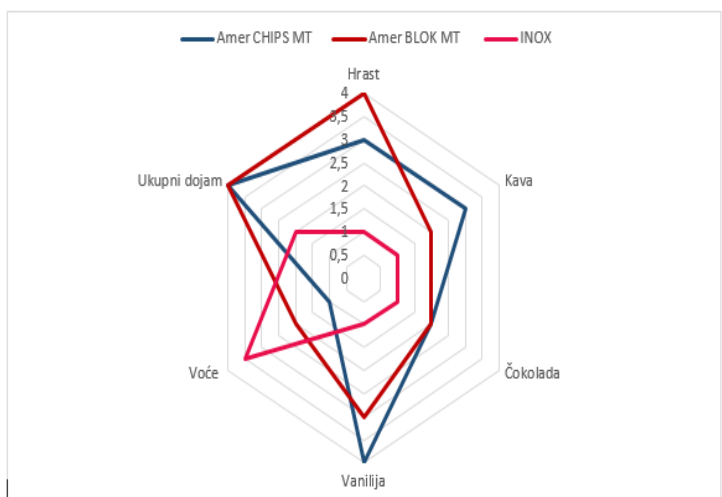
Stanko Zrinščak, Valentina Obradović, Josip Mesić, Ana Mrgan

¹Veleučilište u Požegi, Vukovarska 17, 34000 Požega

U ovom radu korišteno je osam vrsta različitih drvenih pripravaka u formi chipsa i bloka, od američkog i francuskog hrasta. Uspoređena su vina s dodacima i vino bez dodataka, te je mjerena antioksidativna aktivnost vina DPPH metodom, udio antocijana i ukupnih polifenola, te je provedena deskriptivna analiza svih uzoraka. Kod vina Merlot pripravci od francuskog hrasta jakog paljenja su najbolje ocijenjeni, te su isti imali i najviše udjele polifenola i antocijana, kao i antioksidativnu aktivnost. U vinima Cabernet Sauvignon su najbolje ocijenjeni uzorci s dodacima Američkog bloka koji su imali i više vrijednosti za ukupne polifenole od ostalih uzoraka. Vina bez dodataka su znatno slabije ocijenjena.

Naziv dodatka u vinu	Ukupni polifenoli (mg/l)	Ukupni antocijani (mg/l)	Ukupni dojam (prosječna ocjena)
Amer CHIPS MT (O)	2672	683,8	4
Amer BLOK MT (O)	2660	707,0	4
French CHIPS HT (O)	2683	703,5	5
French BLOK HT (O)	2684	702,2	4
Amer CHIPS Sweet (A)	2679	690,9	5
Amer BLOK Complex (A)	2668	688,7	4
French CHIPS Sweet (A)	2663	697,6	3
French BLOK Sweet (A)	2656	695,4	3
INOX	2633	675,5	2

Naziv dodatka u vinu	Ukupni polifenoli (mg/l)	Ukupni antocijani (mg/l)	Ukupni dojam (prosječna ocjena)
Amer CHIPS MT (O)	2624	407,0	4
Amer BLOK MT (O)	2638	418,9	5
French CHIPS HT (O)	2615	399,7	4
French BLOK HT (O)	2608	408,4	4,5
Amer CHIPS Sweet (A)	2619	407,9	4
Amer BLOK Complex (A)	2703	399,3	5
French CHIPS Sweet (A)	2610	406,5	3,5
French BLOK Sweet (A)	2601	405,0	5
INOX	2594	373,7	2



Degustacijom i organoleptičkom analizom uzoraka vina utvrđeno je kako hrastovi dodaci različitih oblika i granulacija poboljšavaju organoleptička svojstva vina.

Vina sa hrastovim dodacima su dobila više ocjene za ukupni dojam, izmjerena je veća ukupna količina polifenola i antocijana, viši su postotci inhibicije od vin iz inoxa, može se zaključiti da hrastovi dodaci poboljšavaju organoleptička svojstva i poboljšavaju kvalitetu vina.

Različite ocjene uzoraka su rezultat raznolikih vrsta dodataka. Najbolje ocjene dobila su vina s dodacima French oak CHIPS i American oak CHIPS, vina sa dodacima chipsa su imala izraženije arome hrasta i kave.

Sorta Cabernet Sauvignon je dobila više ocjene od sorte Merlot, što znači da su u sorti Cabernet Sauvignon prisutne veće promjene u aromama.

Sorta Merlot je dobila zadovoljavajuće ocjene i više se osjetila aroma voća nego kod Caberneta Sauvignona.