

FTB 49 (2) 214-227.

(FTB-2489)

## **Spojevi sekundarne arome u svježim rakijama komovicama uzrokovane sortom i odgovarajućom tehnologijom proizvodnje**

### **Sažetak**

Da bi se ispitao sastav spojeva sekundarne arome u svježim rakijama komovicama uzrokovane sortom i odgovarajućom tehnologijom proizvodnje, analizirano je 30 uzoraka (6 sorti×5 uzoraka). Uzorci komine bijelih sorata grožđa Malvazija istarska, Chardonnay i Muscat Blanc dobiveni su kao nusproizvod u standardnoj proizvodnji bijeloga vina, dok su uzorci komine sorata crnoga grožđa Teran i Cabernet Sauvignon dobiveni standardnim postupkom proizvodnje crnoga vina. Uzorci komine sorte crnoga grožđa Muškat ruža porečki dobiveni su pri proizvodnji rosé vina. Svi uzorci prevrele komine destilirani su u tradicionalnom bakrenom kotlu za destilaciju. Dobivene rakije komovice podvrgnute su GC/MS i GC/FID analizi. Komovice od sorte Malvazija istarska imale su iznimno veliki udjel metanola, a od sorata bijeloga grožđa veće koncentracije C<sub>6</sub> alkohola i 1-propanola, dok su komovice od crnih sorata sadržavale veću količinu većine alkohola, kiselina i estera. U komovicama od Muškat ruže porečke pronađene su srednje koncentracije mnogih važnih spojeva arome. Zaključeno je da su različiti uvjeti proizvodnje, koji ovise o sorti, uzrokovali različitu sekundarnu aromu, najizraženiju u komovicama od sorata bijeloga i crnoga grožđa. Te su spoznaje provjerene primjenom postupne linearne diskriminantne analize koja je omogućila 100 % točnu klasifikaciju rakija komovica na osnovi sorte i odgovarajuće tehnologije proizvodnje.

*Ključne riječi:* spojevi sekundarne arome, rakije komovice, sorta, tehnologija proizvodnje, temperatura vrenja