

FTB 50 (2) 152-158.

(FTB-2860)

## **Utjecaj vremena maceracije na polifenolni sastav i antioksidacijsku aktivnost vina Teran (*Vitis vinifera* L.)**

### **Sažetak**

Istraživan je utjecaj trajanja maceracije (5, 10, 15 i 20 dana) na ekstrakciju i koncentraciju antocijana, fenolnih kiselina (hidroksibenzojeva, galna, protokatehinska, vanilinska, siringinska, kafeinska i *p*-kumarinska kiselina), na sastav flavan-3-ola i vanilinski indeks te antioksidacijsku aktivnost crvenog vina Teran (*Vitis vinifera* L.). Fenolni su spojevi određeni visokodjelotvornom tekućinskom kromatografijom (HPLC) uz UV/VIS PDA detekciju; vanilinski indeks spektrofotometrijski uz UV-VIS detekciju, a ukupni antioksidacijski kapacitet vina trima različitim metodama: DPPH, ABTS<sup>+</sup> i FRAP metodom. Duljim vremenom maceracije povećava se koncentracija fenolnih kiselina i flavan-3-ola [(+)-katehina i (-)-epikatehina] te vanilinski indeks. Maksimalna koncentracija antocijana postiže se pri maceraciji od 10 dana. U vinu Teran najviše ima malvidin-3-glukozida, malvidin-3-glukozidnog acetata i petunidin-3-glukozida. Antioksidacijska aktivnost vina signifikantno se povećavala s produljenom maceracijom, a i udjel ukupnih fenola ( $p < 0.001$ ). Najbolje su ocijenjena senzorska svojstva vina proizvedena maceracijom tijekom 10 dana.

*Ključne riječi:* vino Teran, fenolni sastav, antioksidacijska aktivnost, vrijeme maceracije