

**Utjecaj različitih postupaka maceracije na aromatski profil rosé i crnih
vina hrvatske aromatične sorte grožđa Muškat ruža porečki
(*Vitis vinifera* L.)**

Sažetak

U radu je istražen utjecaj različitih postupaka maceracije masulja na sortni i sekundarni aromatski profil vina proizvedenih od aromatične crne sorte grožđa Muškat ruža porečki. Primjenjene su dvije različite tehnike, i to fermentativna maceracija na sobnoj temperaturi i prefermentativna kriomaceracija, obje tijekom jednog, tri i pet dana. U vinima su dobivenim maceracijom masulja pri sobnoj temperaturi, u usporedbi s vinima proizvedenim kriomaceracijom, pronađene veće koncentracije slobodnih i vezanih spojeva koji pridonose sortnoj aromi. Što se tiče utjecaja trajanja maceracije, najveće su koncentracije tih spojeva utvrđene u vinima dobivenim nakon trodnevne maceracije, bilo fermentativne, bilo kriomaceracije. Sekundarni aromatski spojevi slijedili su manje jedinstven obrazac. Spojevi s najvećim vrijednostima mirisne aktivnosti u svim ispitanim vinima bili su: linalol, zatim citronelol, geraniol, β -damascenon, β -ionon, izoamilni alkohol, 2-feniletanol, etil heksanoat, etil oktanoat, izoamil acetat, etil acetat, i dietil sukcinat. Dokazano je da je Muškat ruža porečki aromatična sorta grožđa, od koje se dobivaju vina sa zamjetnom monoterpenskom frakcijom, karakterizirana tipičnom sortnom muškatnom aromom s dominantnim mirisom ruža, praćenim nijansama crvenog voća. Dulje trajanje maceracije pridonijelo je mirisu i ukupnoj kakvoći vina, naglašavajući intenzitet i prepoznatljivost sorte muškatne arome, dok se kratkotrajna kriomaceracija pokazala kao poželjna tehnika za proizvodnju laganih rosé vina s izraženom muškatnom aromom i niskim sadržajem fenola. Predstavljene tehnike maceracije mogu se primijeniti za proizvodnju različitih tipova rosé i crnog vina sorte Muškat ruža porečki.

Ključne riječi: aromatična crna sorta grožđa, vino sorte Muškat ruža porečki, maceracija pri sobnoj temperaturi, kriomaceracija, sortna aroma, sekundarna aroma, senzorsko ocjenjivanje