

FTB 53 (4) 407-418.

(FTB-4144)

## **Fenolni i aromatski sastav bijelih vina proizvedenih tehnikom produljene maceracije i dozrijevanjem u drvenim bačvama**

### **Sažetak**

Pomoću UV/Vis spektrometrije, visokodjelotvorne tekućinske kromatografije, te kombinacijom plinske kromatografije i spektrometrije masa ispitan je fenolni i aromatski sastav reprezentativnih uzoraka bijelih vina sorte malvazija istarska (*Vitis vinifera* L.) proizvedenih nekonvencionalnom tehnologijom, koja obuhvaća produljenu maceraciju i dozrijevanje u drvenim bačvama. U usporedbi sa standardnim vinima, ispitani su uzorci imali veću koncentraciju suhog ekstrakta, mliječne kiseline, fenola, većine monoterpena, C<sub>13</sub>-norizoprenoidea, metanola, viših alkohola, etil-acetata, estera razgranatog lanca i estera hidroksi i dikarboksilnih kiselina, etil-fenola, furana i acetala, zatim intenzivniju boju, veću antioksidacijsku aktivnost i hlapljivu kiselost, a manju koncentraciju jabučne kiseline, β-damascenona, masnih kiselina ravnog lanca, etilnih i acetatnih estera. Ocijenjeno je da je maceracija znatno utjecala na fenolni sastav, a dozrijevanje na sastav hlapljivih spojeva arome. Unatoč različitim godištim berbe i tehnološkim detaljima, ispitana su vina imala relativno homogeni sastav, te su predstavljala jasan i prepoznatljiv tip.

*Ključne riječi:* bijelo vino, produljena maceracija, dozrijevanje vina, fenoli, aroma vina