

INFLUENȚA TALAȘULUI DE STEJAR ASUPRA CARACTERISTICILOR ORGANOLEPTICE ȘI CROMATICE ALE VINULUI ROȘU

COVACI Ecaterina

Universitatea Tehnică a Moldovei

Recenzent: BĂLĂNUȚĂ A. dr., prof.univ.

Cuvinte cheie: caracteristici organoleptice, talaș de stejar, vin roșu.

Unul din procedeele de ameliorare a calității vinurilor este maturarea sa în butoaie de stejar care posedă o compoziție și o textură particulară. Butoiul de stejar este un atribut tradițional în oenologia clasică dar evoluind de-a lungul secolelor, el a devenit indispensabil pentru maturarea vinurilor și a băuturilor alcoolice tari de calitate [1].

În ultimii ani, pe lângă folosirea tradițională a stejarului la fabricarea vaselor oenologice, lemnul de stejar mai este folosit la producerea materialelor din stejar (bucăți și talaș de diferite dimensiuni, extracte lichide și uscate, etc.). Aceste produse permit îmbogățirea produselor vinicole cu substanțele extractive din stejar fără contact îndelungat cu el, iar această metodă se consideră drept alternativă a maturării tradiționale în vasele de stejar. Avantajele acestor metode constau în: accelerarea proceselor ce au loc la maturarea vinurilor, termenii restrinși de fabricare, raportul preț/calitate bun, comparativ cu maturarea clasică [3] și [5].

În studiu s-a folosit talaș de stejar de tip: „Grosier” și „Standard”; cu diferite intensități de tratare termică - „Premium”, „Medium” și „Toasted” și vin roșu sec „Merlot” din recolta anului 2006. Dozele de talaș administrate în vinurile naturale au fost cuprinse între 1 și 3 g/l iar probele au fost păstrate în termostat la temperatura de 15 °C pe toată durata de studiu. Probele de vin cu talaș au fost analizate la spectrofotometru și organoleptic de către juriul de experți-degustători pe o perioadă cuprinsă între 1-7 săptămâni.

Probele de vin cu cele 5 tipuri de talaș în interval de 10 zile au fost studiate la intensitatea colorantă și profilul senzorial conform metodelor descrise în referința [4]. Rezultatele obținute sunt prezentate în figurile următoare.

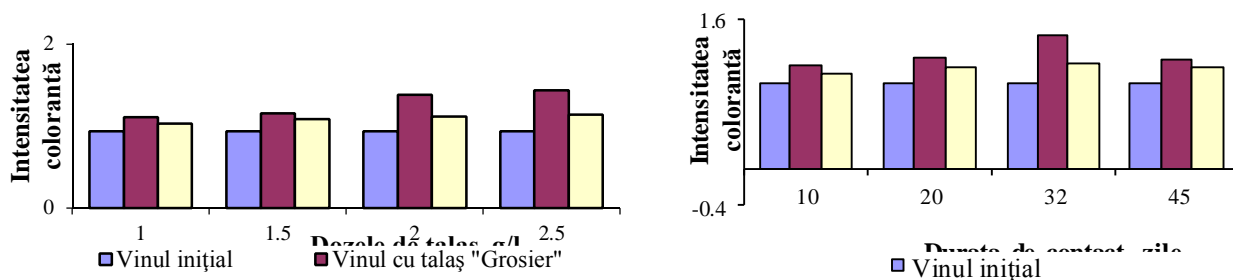


Figura 1. Evoluția intensității colorante a vinului după a – 32 zile de contact și b – cu doza de 2,5 g/l de talaș

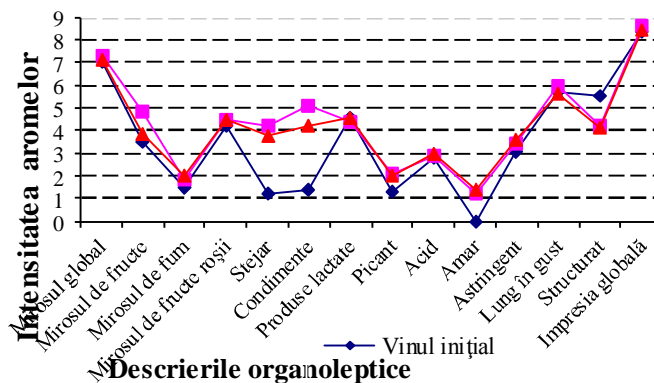


Figura 2. Profilul senzorial al vinului în contact cu probele de talaș.

Procesul de difuzie a substanțelor tanante și colorante din talaș în vinuri, se petrece pe toată durata de contact, atingând un maxim în perioada de 20–32 zile, astfel în această perioadă intensitatea colorantă a vinurilor se mărește cu 25–50 %, după care se observă o descendență a valorii sale. Administrarea talașului de tip „Toasted” intensifică culoarea vinului, iar talașul „Premium” și „Medium” măresc buchetul vinurilor prin note fine, complexe și echilibrate de vanilie, stejar nobil și caramel.

Concluzii: Doza talașului de stejar și durata optimă pentru maturarea accelerată a vinului roșu „Merlot” este: 1,5-2 g/l și 20-30 zile; Intensitatea colorantă a vinului este influențată major de doza de talaș administrată, astfel că mărirea dozei de talaș cu 0,5 unități are ca rezultat intensificarea culorii vinului între valorile 5–17 %.

Bibliografie.

1. Chatonnet, P., (2006). Maîtrise de l'interaction entre vins et bois par l'appréciation du potentiel œnologique du bois de chêne. Application à la sélection et au contrôle de la qualité des merrains. *lab .Excell-Merignac*, France, pp. 25 - 30.
2. Doneche, B., (1993). Les acquisitions récentes en chromatographie du vin. Applications à l'analyse sensorielle des vins. Ed. Tec&Doc, Paris, pp. 121 - 149.
3. Garde-Cerdan, T., Ancin-Azpilicueta, C., (2006). Review of quality factors on wine ageing in oak barrels. *Trends in food Science&Technology 17*, Elsevier, pp. 438 - 447.
4. Musteață, Gr., Gherciu, L., (2006). Enochimie. Metode volumetrice de analiză. Indicație metodică pentru efectuarea lucrărilor de laborator. Ed. U.T.M. Chișinău, pp. 3 - 47.
5. Prida, A., Gaină, B., (2005). Application à l'œnologie des travaux scientifiques réalisées sur le bois de chêne. Ed., AGEPI, Chișinău. pp. 75 - 108.