

Αρωματικό προφίλ οίνων

Το άρωμα των οίνων αποτελείται από εκατοντάδες πτητικές ενώσεις. Η περιεκτικότητά τους και οι αλληλεπιδράσεις μεταξύ τους καθορίζουν το τελικό γευστικό αποτέλεσμα

Τα μονοτερπένια και ορισμένα νορ-ισοπρενοειδή ανήκουν στο λεγόμενο πρωτογενές άρωμα που προέρχεται από το σταφύλι και εξαρτάται από την ποικιλία – αρωματική ή όχι.

Οι εστέρες και οι αλκοόλες αποτελούν χαρακτηριστικό δείκτη του δευτερογενούς αρώματος των οίνων που προέρχεται από την αλκοολική ζύμωση και επηρεάζεται σημαντικά από παράγοντες όπως είναι το στέλεχος του σακχαρομύκητα που πραγματοποιεί τη ζύμωση, η θερμοκρασία αυτής, η θολερότητα του γλεύκους κ.α.

Ο έλεγχος περιλαμβάνει τα παρακάτω μεγέθη :

- Μονοτερπένια,
- Αιθυλεστέρες οργανικών οξέων,
- Οξικοί εστέρες ανωτέρων αλκοολών,
- Αλκοόλες με έξι άτομα άνθρακα,
- Αλειφατικές και αρωματικές αλκοόλες,
- Οργανικά λιπαρά οξέα.

Χρόνος Επίδοσης Αποτελεσμάτων	Τιμή ανά δείγμα (δεν περιλαμβάνεται ο νόμιμος ΦΠΑ)		
	Ανάλυση	1-5 δείγματα	6+ δείγματα
72 ώρες	ΑΡΩΜΑΤΙΚΟ ΠΡΟΦΙΛ ΟΙΝΩΝ	200,00€	-----
Μεθοδολογία	In house Method		
Απαιτούμενος Όγκος - 750 mL			

