

Αρωματική Ωριμότητα

Το άρωμα των οίνων αποτελεί καθοριστικό ποιοτικό τους γνώρισμα και διακρίνεται σε πρωτογενές, που προέρχεται από το σταφύλι και σε δευτερογενές που δημιουργείται κατά την οινοποίηση και εξαρτάται από τις συνθήκες αυτής (πχ. στέλεχος σακχαρομύκητα, θερμοκρασία ζύμωσης κ.α.)

Στις λευκές κυρίως ποικιλίες τόσο τις αρωματικές όσο και τις μη αρωματικές στην απόφαση για τη συγκομιδή των σταφυλιών πρέπει να συνυπολογίζεται το επίπεδο ωριμότητας των συστατικών που διαμορφώνουν το πρωτογενές άρωμα. Δυστυχώς για τον οινολόγο τα χρονικά σημεία αρωματικής και τεχνολογικής ωριμότητας δεν συμπίπτουν και τις περισσότερες φορές απέχουν σημαντικά μεταξύ τους. Η γνώση της περιεκτικότητας της σταφυλής σε πτητικά συστατικά που συνεισφέρουν στο άρωμα θα βοηθήσει τον οινολόγο να πάρει τη σωστή απόφαση για τη συγκομιδή αλλά και τη διαχείριση της πρώτης ύλης κατά την οινοποίηση.

Η απόφαση αυτή αποκτά πολύ μεγαλύτερη σημασία σε μεγάλα οινοποιεία όταν πραγματοποιείται συγκομιδή των σταφυλιών από συνεργαζόμενους παραγωγούς και δεν υπάρχει απόλυτος έλεγχος στη διαχείριση της πρώτης ύλης.

Ο προσδιορισμός της βέλτιστης αρωματικής ωριμότητας πραγματοποιείται με εκχύλιση υγρού /υγρού και προσδιορισμό με αέρια χρωματογραφία

Τιμή ανά δείγμα (δεν περιλαμβάνεται ο νόμιμος ΦΠΑ)			
Χρόνος Επίδοσης Αποτελεσμάτων	Ανάλυση	1-3 δείγματα	4+ δείγματα
3-4 ημέρες	ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟΣ ΑΡΩΜΑΤΙΚΗΣ ΩΡΙΜΟΤΗΤΑΣ	300,00€	250,00€
Μεθοδολογία	Αέριος χρωματογράφος – Φασματογράφος μαζών GC/MS		
Απαιτούμενο Δείγμα Σταφυλιών – 1,0Kg			