



ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΗ

Αναλύσεις Αποσταγμάτων

Το εργαστήριο της ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΗΣ Ι.Κ.Ε. προσφέρει σε ιδιώτες, οινοποιεία και αποσταγματοποιεία μια σειρά κλασικών και ενόργανων ελέγχων της ποιότητας των αποσταγμάτων οι οποίοι εξασφαλίζουν τη συνέπεια της παραγωγικής διαδικασίας και επιβεβαιώνουν τη συμφωνία με τις νομοθετικές απαιτήσεις. Τα προϊόντα απόσταξης έχουν ακριβείς προδιαγραφές η τήρηση των οποίων ελέγχεται από τους κρατικούς φορείς και η ενδεχόμενη παραβίαση της νομοθεσίας επιβάλλει σημαντικές κυρώσεις.

Οι αναλύσεις που διενεργούνται σήμερα από το εργαστήριο μας για τον ποιοτικό έλεγχο των αποσταγμάτων είναι:

Αλκοολικός Τίτλος. Η ανάλυση πραγματοποιείται με απόσταξη και μέτρηση του αποστάγματος με υδροστατικό ζυγό σύμφωνα με τις επίσημες οδηγίες: OIV-MA-BS-02: R2009 & OIV-MA-BS-05 : 2009.

Ανάγοντα, Ολικά σάκχαρα & Σακχαρόζη. Ο προσδιορισμός των σακχάρων επιβάλλεται από τη νομοθεσία σε ορισμένα είδη αποσταγμάτων π.χ. ούζο και πραγματοποιείται ογκομετρικά σύμφωνα με τη μέθοδο που αναφέρεται στο OIV-Receuil Meth.Int. 1994.

Μόνιμη, Ολική και Πτητική Οξύτητα. Η μέτρηση της οξύτητας των αποσταγμάτων βοηθά σημαντικά στην αξιολόγηση των ποιοτικών χαρακτηριστικών τόσο της πρώτης ύλης όσο και της τεχνολογίας της απόσταξης. Ο ογκομετρικός προσδιορισμός πραγματοποιείται σύμφωνα με τη μέθοδο OIV-MA-BS-12: R2009.

Αλδεΰδες. Η παρουσία των αλδεΰδων οφείλεται, κατά ένα μέρος στον οίνο βάσης και το υπόλοιπο δημιουργείται κατά τη διάρκεια της απόσταξης. Οι αλδεΰδες συνεισφέρουν στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του αποστάγματος καθώς αυξημένη περιεκτικότητά τους συνδέεται με υποβάθμιση του αρωματικού και γευστικού του προφίλ. Προσδιορίζονται ογκομετρικά σύμφωνα με τη μέθοδο που αναφέρεται στο OIV-Receuil Meth.Int. 1994.

trans-Ανηθόλη.



Στα αποστάγματα με γλυκάνισο ο προσδιορισμός της t-Ανηθόλης επιβάλλεται διότι συνεισφέρει στην αξιολόγηση της παραγωγικής τους διαδικασίας. Πραγματοποιείται φασματοφωτομετρικά σύμφωνα με τη μέθοδο που αναφέρεται στο OIV-Receuil Meth.Int. 1994.

p-Ανισαλδεΰδη. Στα αποστάγματα με γλυκάνισο η p-Anisaldehyde ανιχνεύεται σε ίχνη καθώς αποτελεί φυσικό συστατικό του ελαίου του. Αυξημένη περιεκτικότητα διαπιστώνεται σε περιπτώσεις οξειδωτικής ή μικροβιακής προσβολής του γλυκάνισου και υποδηλώνει κακής ποιότητας πρώτη ύλη ή και σπάνια περιπτώσεις νοθείας. Πραγματοποιείται αεριοχρωματογραφικά με in-house μέθοδο.

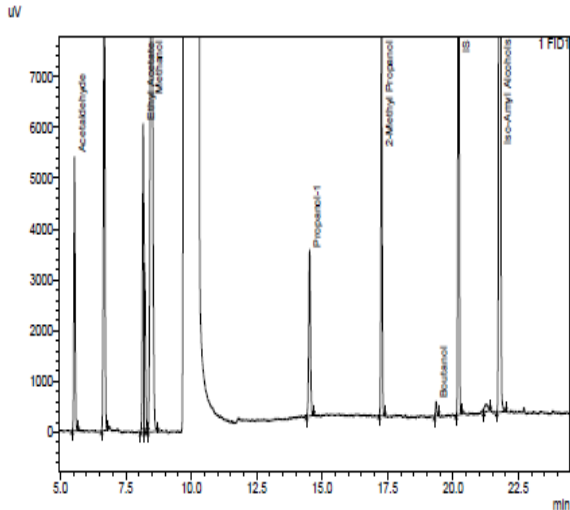


ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΗ

Μεθανόλη, Οξικός αιθυλεστέρας, Ακεταλδεΐδη και Ανώτερες αλκοόλες. Ο προσδιορισμός της μεθανόλης και του συνόλου των πτητικών συστατικών επιβάλλεται από τη νομοθεσία. Ταυτόχρονα όμως, η γνώση της αναλογίας των πτητικών συστατικών βοηθά στην αξιολόγηση των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών των αποσταγμάτων. Η ανάλυση πραγματοποιείται αεριοχρωματογραφικά σύμφωνα με τη μέθοδο OIV-MA-BS-14:R2009.

ελέγχεται συστηματικά. Προέρχεται από τον αποστακτήρα και επηρεάζεται από τα χαρακτηριστικά (θειώδες) του προς απόσταξη υλικού. Προσδιορίζεται χρωματομετρικά με τον αναλυτή OneAnalyser.

Το εργαστήριο έχει συμμετάσχει σε απολύτως επιτυχημένους ελέγχους διεργαστηριακών δοκιμών του Γενικού Χημείου του Κράτους Χ.Υ. Μετρολογίας – SCHEMA 12- για όλες τις παραπάνω μεθόδους.



Φθαλικοί εστέρες BBP, DEHP, DEP.

Η παρουσία των φθαλικών εστέρων οφείλεται σε μετανάστευση των συστατικών αυτών από τον περιέκτη στο τρόφιμο. Τα συστατικά αυτά αποδεδειγμένα προκαλούν βλάβη στη υγεία των καταναλωτών με αποτέλεσμα η περιεκτικότητά τους να ελέγχεται από τη νομοθεσία και η παραβίασή της να επισύρει μεγάλα πρόστιμα. Η ανάλυση πραγματοποιείται αεριοχρωματογραφικά σύμφωνα με την OIV-MA-BS-33: R2009

Χαλκός. Ο χαλκός αποτελεί ένα από τα βαρέα μέταλλα με γνωστή τοξικότητα για τον ανθρώπινο οργανισμό και για τα αποστάγματα υπάρχει νομοθετικό όριο που πρέπει να

