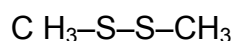


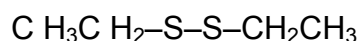
## Reducerade aromer - vad menas?

Som jag tidigare skrivit på annat håll, exempelvis i texten "Ännu mera defekter..." så har det visat sig att även viner lagrade under skruvkapsyl utvecklar aromer som kan klassas som defekter. Man brukar prata om reducerad karaktär eller enklare en gummiliknande arom. Vad är då detta?, och vad beror det på?

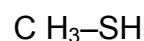
Reducerad karaktär uppkommer om vinet utsätts för en totalt anaerobisk miljö, vilket innebär en miljö helt fränskild från syre. Det som händer är att naturligt förekommande svavelinnehållande föreningar (framförallt disulfider) reduceras till illaluktande tioler/merkaptaner (exempelvis metanetiol). Icke eller svagluktdande svavelföreningar omvandlas med andra ord till föreningar som luktar påtagligt mera och då ofta till och med illa. [ref. 1, 2]



metyldisulfid



etyldisulfid



metantiol  
(metylmerkaptan)

Denna typen av reaktioner sker även i viner förslutna med naturkork, men i betydligt mindre omfattning. Det har även diskuterats huruvida detta är en defekt eller inte, men då det är föreningar som är illaluktande och delvis beror på förslutningen så skulle jag vilja påstå att det är minst lika mycket en defekt som den sk. korkdefekten.

Och defekten är vanligt förekommande. I undersökning efter undersökning, test efter test, så hittas den här typer av karaktärer och då främst i viner som buteljerats med skruvkapsyl. En undersökning gjord av Australian Wine Research Institute (AWRI) visar på att 17% av vinerna uppvisade en stark gummiliknande eller reducerad karaktär, och detta av en majoritet av erfarna vinprovare. [ref. 2]

Men andra ord så verkar det som om den ytterst lilla syre som kan diffundera in genom naturkorken faktiskt gör nytta och talar till dess stora fördel. Man har gjort försök med att helt enkelt ha med mer luft (syre) i flaskor förslutna med skruvkork och sett en signifikant lägre reaktiv karaktär. AWRI har exempelvis gjort försök med att buteljera samma vin i en tät glasampull, skruvkapsyl och slutligen naturkork, och kommit fram till att den täta glasampullen ger mer reducerad karaktär, följt av skruvkapsylen... Försök görs också med att ta fram skruvkorkar som släpper igenom små mängder syre.

Sedan så kan man nog komma åt den här defekten genom själva vintillverkningen och jäsningsen, dvs genom att se till att de svavelföreningar som senare kan reduceras minimeras redan under tillverkningsprocessen. Skruvkapsylsförespråkaren Randall Grahm, Bonny Doon Vineyards, menar att hela den här problematiken ligger i vintillverkningsprocessen och att det är felaktigheter där som senare, när vinerna har buteljerats, orsakar defekten. Skruvkapsylen hjälper till men är inte orsaken alltså...

*Hur som helst så låter det ju som med naturkorken. Det är inte heller den som är orsaken till korkdefekten, utan snarare en kontaminering av en mögelsvamp som i sin tur, via komplexa kemiska reaktioner, bildar exempelvis trikloranisol. Har man inte kontamineringen så har man heller ingen korkdefekt...*

forts.

fortsättning från föregående sida...

Slutligen kan sägas att de sk disulfiderna troligen bildas av jästen vid näringsbrist. Detta då jästen inte har tillräckligt med näring för att fullborda metabolismen ledande till aminosyrorna metionin och cystein. Denna disulfidbildning skall inte sammanblandas med den bildning av svavelväte som sker under jäsningsen pga närvaron av elementärt svavel på druvorna (i musten), även om båda dessa jästreaktioner kan leda till bildning av tioler/merkaptaner.

Nämns kan att det alltid finns tioler i viner och det i halter som ligger nära perceptionsgränsen, alltså nära det vi kan känna med våran näsa. Detta gör att det inte behöver bildas värst mycket förrän det kan uppfattas av våra känselorgan. Genom att se till att jästen har tillräckligt med näring under själva jästprocessen kan man minimera bildandet av disulfider och också i förlängningen även tiolerna. [ref. 2]

Referenser:

1. Jamie Goode, "Mercaptans and other volatile sulfur compounds in wine", [www.wineanorak.com](http://www.wineanorak.com), 2006.
2. Curtis Phillips, 2006 Closure report, Winebusiness Monthly, June 2006.
3. AWRI Technical Review No.142, feb 2003.

Och allmänt:: Allen Hart and Andrew Kleinig, "The role of oxygen in the aging of bottled wine", Australian Closure Fund research paper, 1 February 2005.