

**Vad innehåller vin (rött vin)?**

Vin är en komplex produkt och innehåller över 600 olika kemiska föreningar. En del av dessa återfinns redan i själva druvorna, en del bildas under framställningsprocessen och andra bildas under mognaden eller lagringen av det färdiga vinet. Dessutom så försvinner och förändras många ämnen under både tillverkningsprocessen och den efterföljande lagringen.

Nedanstående tabell är en översikt över dom grupper av ämnen/föreningar som återfinns i rött vin.

	Grupp av ämnen / ämnen:	[mg/L]	
85%	Vatten		
12%	Etanol (alkohol)		
3%	Övrigt		
	-----		
	Glycerol	<b>7000</b>	(ref 1)
	Syror (icke flyktiga)	<b>6000</b>	(ref 1)
	Vinsyra		
	Äpplesyra		
	Citronsyra		
	Bärstenssyra		
	Fenoliska föreningar	<b>1800</b>	(ref 1)
	Flyktiga fenoler	40	(ref 2)
	Hydroxykanelsyror	200	(ref 2)
	Antocyaner	400	(ref 2)
	Catechiner	200	(ref 2)
	Polymeriska catechiner (tanniner från druvan)	900	(ref 2)
	Elligitanniner (tanniner från ekfatslagring)	30	(ref 3)
	Mineraler	<b>1200</b>	(ref 1)
	Ka, Na, Ca, Fe, Fosfater, Sulfater, Klorider, ...		
	Sockerarter	<b>750</b>	(ref 1)
	Glukos, Fruktos, ...		
	Aminosyror	<b>550</b>	(ref 1)
	Högre alkoholer	<b>500</b>	(ref 1)
	Flyktiga syror	<b>400</b>	(ref 1)
	Ättiksyra		
	Sorbitol & Mannitol	<b>300</b>	(ref 1)
	Sulfiter	<b>80</b>	(ref 1)
	Acetaldehyd	<b>70</b>	(ref 1)
	Estrar	<b>60</b>	(ref 1)

## Referenser:

1. waterhouse.ucdavis.edu, "What is in Wine?", prof Andrew L. Waterhouse, Department of Viticulture & Enology, University of California, Davis, 2007.
2. Kennedy et al, "Grape and Wine Phenolics: History and Perspective", Am. J. Enol. Vitic., 57:3, 239-248, 2006.
3. Puech et al, "The Tannins of Oak Heartwood: Structure, Properties and Their Influence on Wine Flavor", Am. J. Enol. Vitic., 57:3, 239-248, 2006.