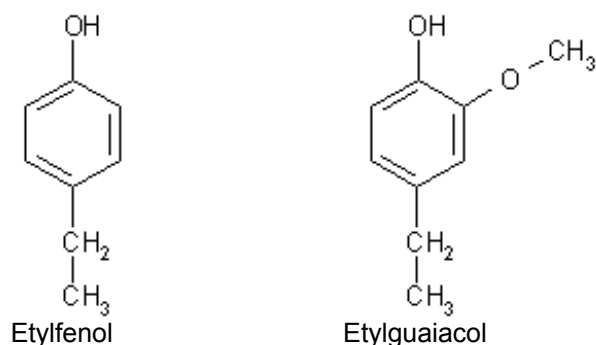


Brettanomyces och dess effekt på vinets arom.

En av orsakerna till att vin doftar/smakar stall och svettig sadel kan vara att vinet varit utsatt för jästsvampen *Brettanomyces* (exempelvis *Brettanomyces Bruxellensis*) och innehåller sk flyktiga fenoler. Tillskillnad från den vanliga alkoholjästsvampen (*Saccharomyces Cerevisiae*) så är *Brettanomyces* inte involverad i omvandlingen av socker till alkohol, utan påverkar mer vinet efter alkoholjäsningen, när det istället ligger och mognar på ekfat....

Brettanomyces ger upphov till en helt annan enzymatiskt process där kanelsyror, som finns i druvor och must, ombildas till flyktiga fenoler, eg till etylfenol och etylguaiacol (se bild nedan). Man brukar prata om att vinerna innehåller flyktiga fenoler eller etylfenoler. Man kan tom se att man använder sig av uttrycket "brett" om sådana här viner. För mycket av flyktiga fenoler och vinerna räknas som defekta, men i lagom mängd så blir vinet bara mer spännande och komplexa. Etylfenol doftar/smakar stall och svettig sadel, medan etylguaiacol mer doftar/smakar rök och kryddor.



När man testar toppviner från både nya och gamla världen så hittar man flyktiga fenoler i tillräckliga mängder för att vi skall kunna känna aromerna i nästan hälften av vinerna, så vi pratar om en av våra vanligaste aromer... Nedan ges ett exempel på analyserade mängder från fyra olika bordeauxviner.

Tabell. Σ etylfenoler [$\mu\text{g/L}$] i fyra olika bordeauxviner.

	vin A	vin B	vin C	vin D
1980	6.5	-	266	666
1982	276	106	629	929
1985	198	924	46	779
1987	4	429	714	564
1990	14	3	-	2789

Detektionsgränsen är 420 $\mu\text{g/L}$. Vinerna markerade med feltstil överstiger den sk perceptionsgränsen, dvs den gräns där vi kan detektera aromen med näsan. (ref. Chatonnet et al)

Slutligen kan sägas att även om det vanliga är att sådana här flyktiga fenoler bildas under lagring, så kan även bildning ske under själva alkoholjäsningen. Detta om man har använt för lite svaveldioxid eller helt enkelt haft för dålig hygien i själva produktionsanläggningen. Även bildning under flasklagring är möjligt.

Referenser:

P Ribéreau-Gayon et al., Handbook of Enology Vol 2, The Chemistry of Wine.
 P Chatonnet et al., J. Sci. Food Agric., 60, 165, 1992.