

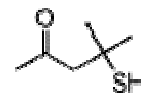
Sauvignon Blanc och dess svavelföreningar.

Sauvignon Blanc är ur arom-/smakperspektiv en intressant druvsort då de huvudsakliga kemiska ämnena som ger druvan dess karaktäristiska arom och smak är tre flyktiga tioler, vilket enkelt beskrivits är organiska föreningar innehållande en tiol-/merkaptogrupp (SH). (se dom kemiska strukturerna nedan.)

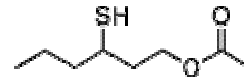
Dessa kemiska föreningar uppkommer under jäsningsprocessen och återfinns därför inte i själva druvorna. Föreningarna bildas som en del i jästens metabolism och kemiskt som en följd av nedbrytningen av förmolekyler (sk. "precursors") till den svavelinnehållande aminosyran cystein. Man har visat att man genom att helt enkelt välja jäststam kan påverka förekomsten av dessa kemiska föreningar och därigenom vinernas arom och smak.

De tre huvudsakliga föreningarna är:

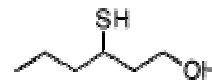
Merkaptometylpentanon (4MMP),
Vegetativ och örtig arom, mot buxbom ("boxwood"), ginst och faktiskt kattkiss när nivån når över en viss gräns...



Merkaptohexylacetat (3MHA),
Tropisk och söt arom, ngt örtig arom, mot buxbom, grape- och passionsfrukt, krusbär, guava



Merkaptohexanol (3MH),
Tropisk och söt arom, mot grape- och passionsfrukt, krusbär, guava.



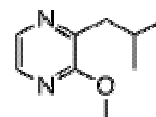
Referenser:

J.H. Swiegers et al., Food Microbiology 26 (2009) 204–211,
"The influence of yeast on the aroma of Sauvignon Blanc wine"

D. Dubordieu et al., Am. J. Enol. Vitic. 57(1)474-480. 2006
"The role of yeast in grape flavor development during fermentation: The example of Sauvignon blanc"

C. Lund et al., Am. J. Enol. Vitic. 60:1-12. 2009,
"New Zealand Sauvignon blanc distinct flavor characteristics: Sensory, chemical, and consumer aspects"

Metoxyisobutylpyrazin (MIPD),
(2-isobutyl-3-metoxypyrazin)



Förutom dessa svavelföreningar så bör även Metoxyisobutylpyrazin (,MIPD) nämnas. Denna förening härrör inte från jäsningsprocessen (och innehåller inte heller en svavelinnehållande tiolgrupp) utan återfinns i druvorna och bildas under mogningen. MIPD har en vegetativ arom som i sauvignon blanc anses ge en ton av sparris till vinerna. Detta är förresten samma förening som i cabernetfamiljen ger den ofta så tydliga tonen av grön paprika.

Helt klart en viktig aromkomponent att lära känna då denna är mer påtaglig i cabernetfamiljens druvor än andra.