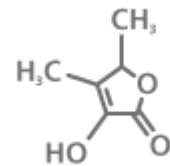


## Sotolon – ”botrytissubstansen”.

Den här kemiska substansen (laktonen) har dom flesta vindrickare stött på, vissa dock i betydligt större utsträckning än andra... Sotolon, eller 3-Hydroxi-4,5-dimetylfuran-2(5H)-on som är det systematiska namnet, är nämligen en aromatisk hörnpelare för oxidativ mognad i ett vin.



I artikeln ”*Oxygen Contribution to Wine Aroma Evolution during Bottle Aging*” så skriver man bl.a. ”*Overall, the major areas of influence of oxygen appear to be linked to the formation of certain oxidative aromas compounds (e.g., aldehydes or sotolon) and the formation/degradation of sulfur-containing volatile compounds.*” [J. Agric. Food Chem. 2013, 61, 6125–6136]

Sotolon som på helt egen hand har en doft/smak åt – beroende på koncentration – bockhornsklöver (hur det nu doftar?), curry, sirap, smörkola, etc, återfinns nämligen i såväl vita som röda viner, men i särskilt höga nivåer i botrytiserade viner, i sherry (naturligtvis, oxidativ mognad!) och i lagrade portviner.

Det är faktiskt så att Sotolon på helt egen hand ger just ”botrytiskaraktär” och saluförs faktiskt till och med (substansen alltså!) som en vinstandardssubstans för att man skall lära sig känna igen just botrytis. Aroxa som företaget heter skriver att substansen doftar/smakar just ”*Botrytis-infected, nutty, sweet and burnt*”.

När det gäller portviner så har man visat att Sotolon förekommer i högre halter i mer lagrade viner, men även att om man tillsätter substansen till yngre viner så upplevs dom som äldre, dvs mer lagrade... [”*A Key Odorant of the Typical Aroma of Oxidative Aged Port Wine*”, J. Agric. Food Chem., 2003, 51 (15), pp 4356–4363]

Slutligen så har man visat att Sotolon även är en av dom allra viktigaste aromkomponenterna i både Fino Sherry och Vin Jaune (Jura).

Länkar:

[www.aroxa.com/wine/wine-flavour-standard/sotolon/](http://www.aroxa.com/wine/wine-flavour-standard/sotolon/)

