

Badania jakości win pochodzących z Podkarpacia

Dominik Żywczak



Cel i zakres badań

- Celem badań było porównanie wyróżników jakościowych win pochodzących z regionu Podkarpacia w odniesieniu do wybranych win powszechnie dostępnych w sklepach, a pochodzących z innych rejonów świata.
- Zakres badań obejmował: wykonanie oceny sensorycznej, oznaczenie zawartości związków chemicznych: polifenoli, antocyjanów i cukrów oraz oznaczenie barwy i pH wina.



Charakterystyka materiału badawczego

„Ludzie są jak dobre wino.

Jeśli od początku są dobrzy, z wiekiem stają się tylko lepsi.”

Julia Quinn

Wina podkarpackie



Wina z innych rejonów świata



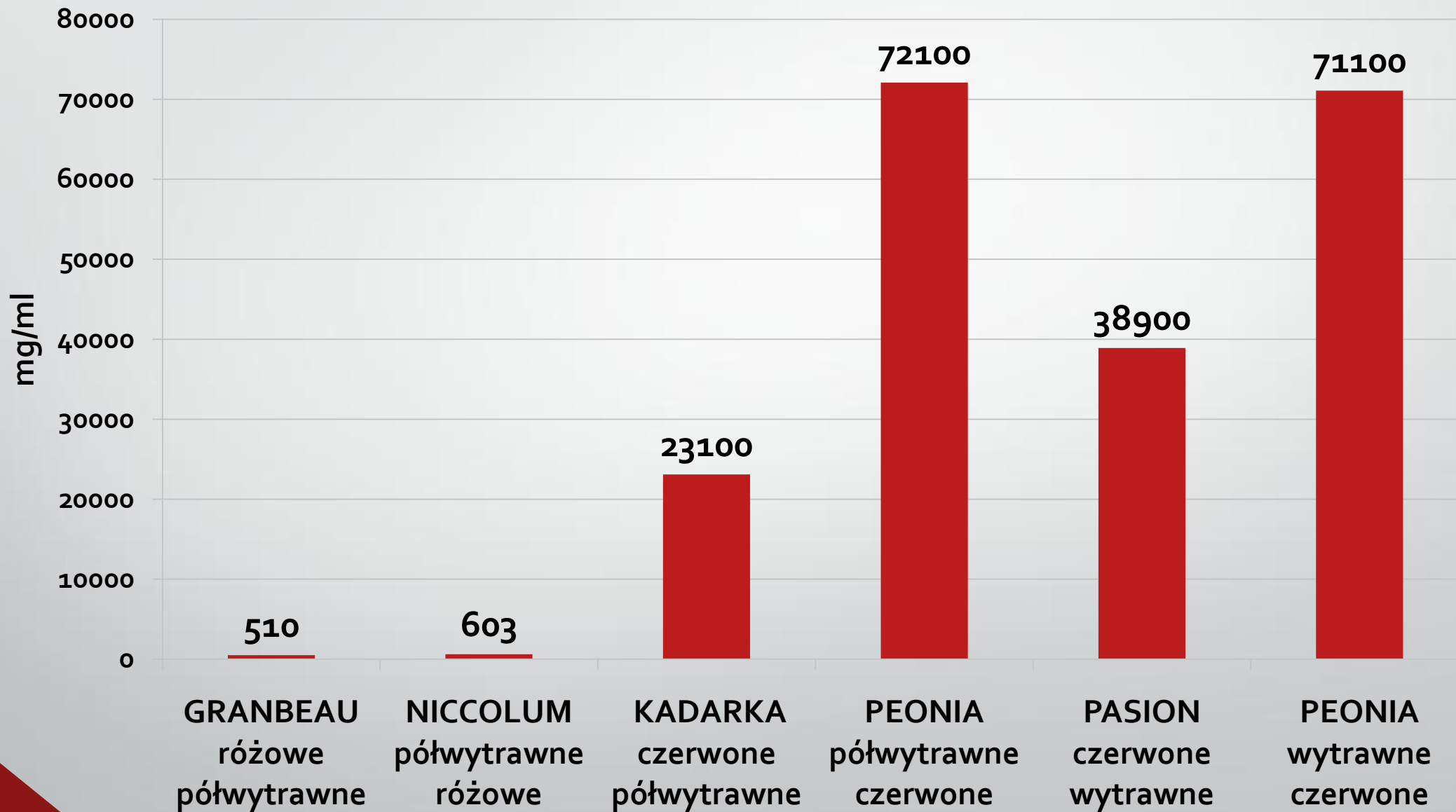


Wyniki badań

Ocena właściwości sensorycznych



Ogólna zawartości polifenoli



Całkowita zawartości antocyjanów

Rodzaj wina	Całkowita zawartość antocyjanów [mg/l]	Rodzaj wina	Całkowita zawartość antocyjanów [mg/l]
PEONIA półwytrawne czerwone	5,69	KADARKA półwytrawne czerwone	2,27
PEONIA wytrawne czerwone	36,57	PASION wytrawne czerwone	1,82
NICCOLUM półwytrawne różowe	14,18	GRANBEAU półwytrawne różowe	5,19

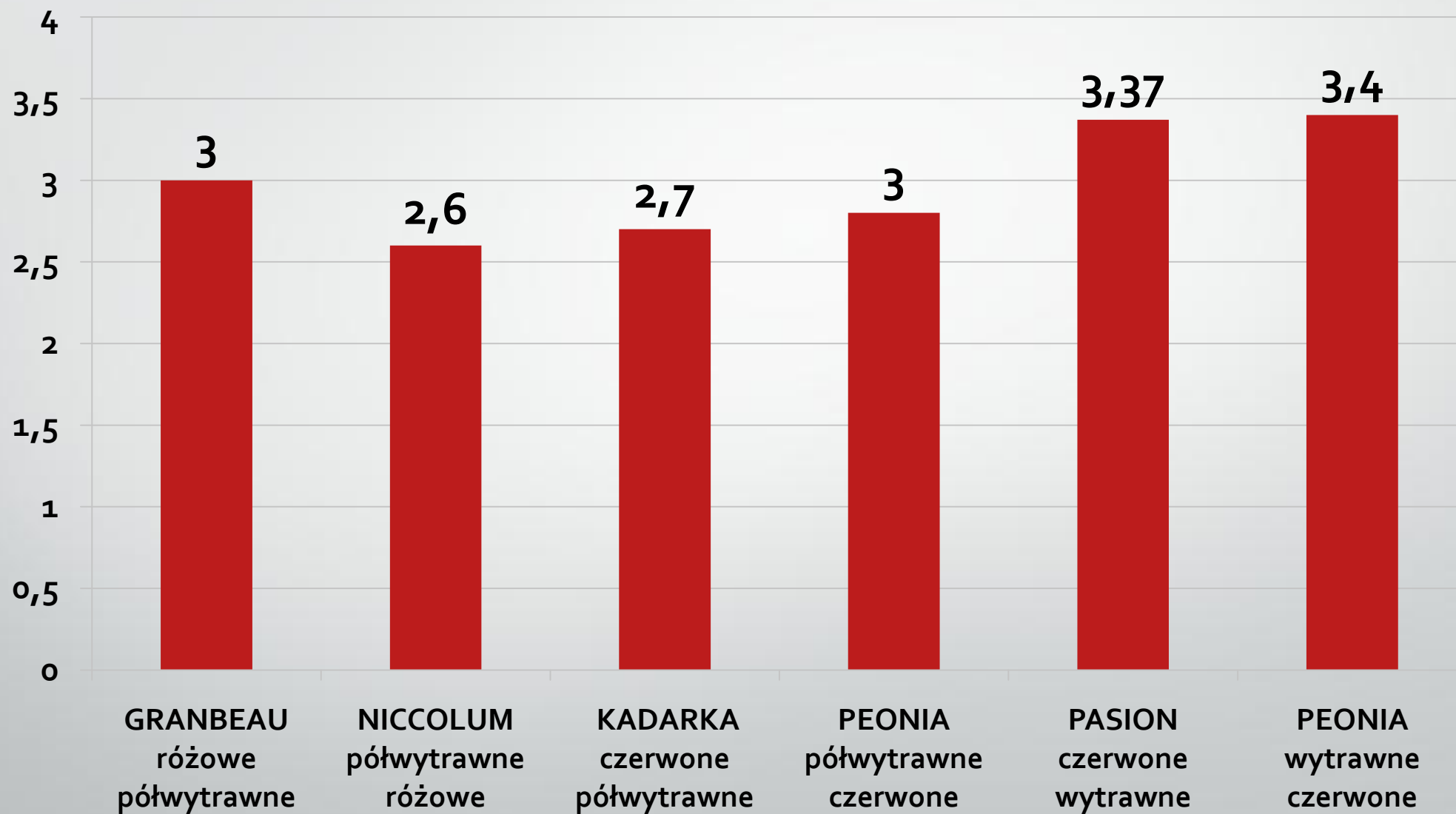
Badanie zawartości cukru



Ocena barwy za pomocą kolorymetru



Kwasowość



Wnioski

- Wyniki badań wskazują, iż wina podkarpackie są lepsze jakościowo od win powszechnie dostępnych w sklepach.
- Największa ilość polifenoli i antocyjanów znajduje się w winach pochodzących z rejonu Podkarpacia.
- Wina regionalne są zdecydowanie lepsze smakowo od win z innym regionów świata. Wyróżnia je wyrazisty smak i przyjemny zapach.
- Różnice pomiędzy kwasowością analizowanych win były nieznaczne.
- Analiza wyników oznaczeń zawartości cukru wykazała nieznaczne różnice w wartościach tego parametru.
- Wyniki pomiaru barwy wina wskazują, iż wina czerwone charakteryzują się intensywniejszą barwą, wina różowe są natomiast jaśniejsze.