

ღვინის ქიმიკა



წყალი



ეთანოლი



გლიცერინი



ორგანული
გაზაჟები



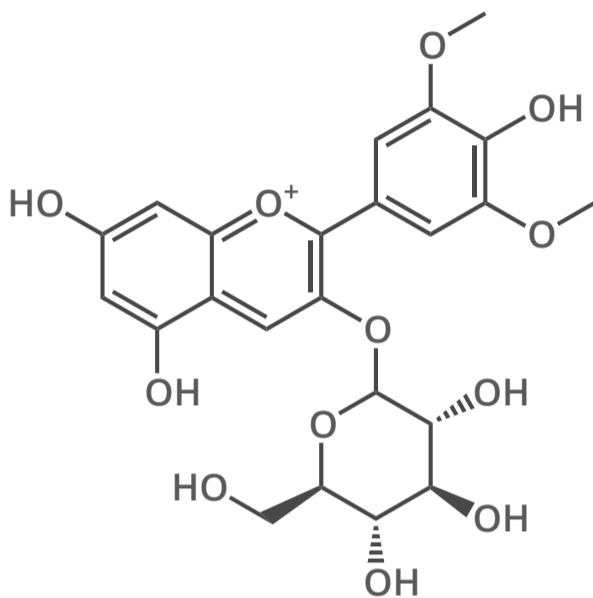
ტანიინები და
ფენოლიკები



სხვა
ნაერთები

გაითვალისწინეთ რომ ეს საშუალო მნიშვნელობებია - ზუსტი პროცენტები დამოკიდებულია კონკრეტულ ღვინოზე.

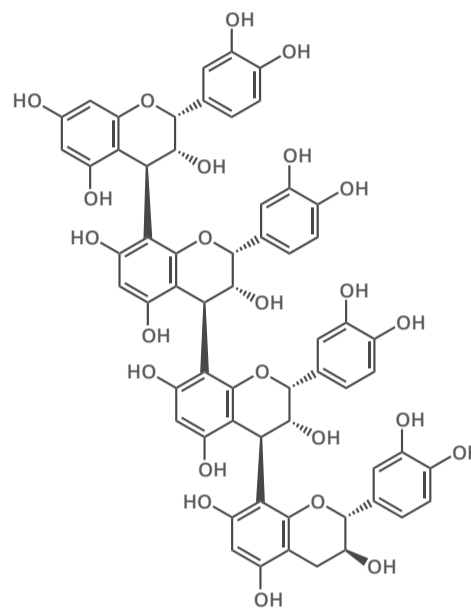
ანთოციანიინები



ეპიგალიკინ-3-გალკოჟინი

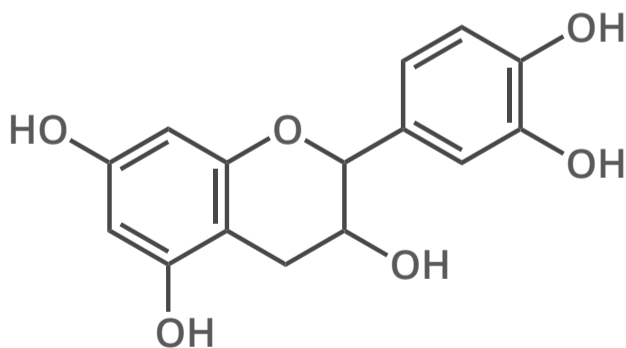
ანთოციანიინებს შეიცავს ყურძნის კანი. ყურძნის და წერვისას ანთოციანიინები რეაქციაში შედის ღვინოში არსებულ სხვა ნაერთებთან და წარმოიქმნება პოლიმერული პიგმენტები. ანთოციანიინები, თავის მხრივ, შეფერილია, თუმცა ფერი pH-ზე დამოკიდებული, ე.ი. სხვადასხვა მუავიანობაზე განსხვავებული ფერი აქვს.

ტანიინები



ტანიინები ღვინოში შემავალი პოლიმერებია. კონდენსირებული ტანიინები ფლავან-3-ოლის პოლიმერებია, რომლებიც ღვინოს სიმშრალეს, სიმუავესა და მცირეოდენ სიმწარეს ანიჭებს. ტანიინების სტრუქტურათა ცვლილებები ვადამწყვეტ როლს თამაშობს ღვინის დაძველებაში.

ფლავან-3-ოლები

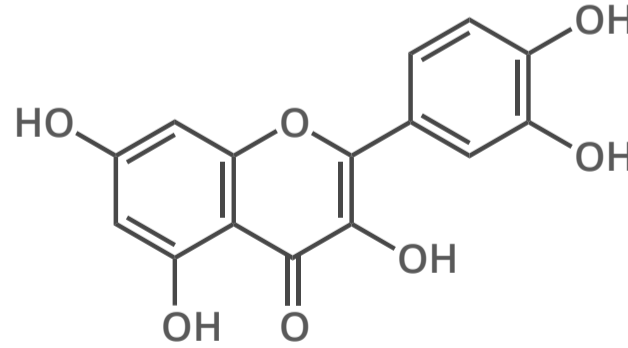


კატეჰინი

ფლავან-3-ოლები წარმოიქმნება ყურძნის თესლში და გამოირჩევა სიმწარით. წითელი ღვინის ერთ ლიტრში მისმა რაოდენობამ 800 მილიგრამს შეიძლება მიაღწიოს. 20 მილიგრამი ლიტრში ის მინიმალური რაოდენობაა, რომელიც ღვინის სიმწარისთვის საკმარისია.



ფლავონოლები



კუპრესტინი

ფლავონოლებს წითელი ღვინის ფერის გამკვეთრება შეუძლია. ამ პროცესს სახელად „კოპიგმენტაცია“ ჰქვია. ეს ნაერთები პოტენციური ანტიოქსიდანტები და ანტიკარცენოგენებია, თუმცა მათი კონცენტრაცია წითელ ღვინოში საკმაოდ დაბალია, შესაბამისად, ამ მხრივ, ჯანმრთელობის პრივილეგიები არც ისე დიდია.

