

## 影响葡萄酒质量的因素

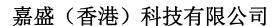


今天,我们可以看到一种趋势,更健康,更环保的食物,人类的饮食习惯和饮酒总是 在不断运动,葡萄酒和酒精也许并不健康,但在全球范围内,消费量越来越少,同时 我们正在寻找更优质的葡萄酒。

例如,一个法国人在 60 年代每年平均喝 170 升葡萄酒,今天,这已经减少到 50 升; 西班牙、澳大利亚、阿根廷、美国和意大利等大多数传统葡萄酒国家的趋势相似,这意 味着基本和廉价的餐桌葡萄酒已经变得不那么受欢迎,优质葡萄酒更受欢迎。生产优质 葡萄酒是一个复杂的过程,包括许多步骤和许多仔细的考虑,有许多组分需要在最终产 品中确定,以验证质量。

## 挥发性酸

挥发性酸是在发酵过程中形成的,需要仔细监测。当酿酒过程中接触氧气过多时,酸会在葡萄酒中积聚,通常由醋细菌(醋制细菌)引起。挥发性酸度被认为是较高水平的故障,气味像指甲油去除剂一样锋利。在一些国家,挥发性酸有法律上的最高限值,在美国,白葡萄酒的挥发性酸为 1200 毫克/千克,红酒为 1400 毫克/千克。在法国限制会更低。





但在较低的水平,挥发性酸可以增加水果味芬香、激情四溢的水果感觉、或樱桃般的口味,葡萄酒如果发酵时间长(1个月或更长时间的葡萄酒),如 Amarone della Valpolicella, Ice Wine, and Barolo 葡萄酒,通常会积累较高的挥发性酸度。

蒸汽蒸馏和滴定方法是挥发性酸测定的首选方法,如国际葡萄和葡萄酒组织 (OIV-MA-AS313-02) 所述,用于蒸汽蒸馏 Kjeldahl 蒸馏装置,然后滴定。

## 酒精

酒精自然是酿酒师感兴趣的东西,葡萄酒中的酒精给人一种微妙的甜味印象,它也带来了一丝苦涩,类似于补品水和质地。然而,它需要保持平衡,不要太多,不要太少。酒精太少会使葡萄酒变得平淡无味,没有任何活泼的触觉。太多的酒精酒会在嘴里引起太多的轰动,你不会品尝到任何其他的葡萄酒。使用蒸汽蒸馏和 Kjeldahl 设备还可以确定酒精含量。OIV 组织在标准 OIV-MA-AS312-01A 和欧盟委员会法规(EEC)中对此进行描述。

## 二氧化硫

二氧化硫  $(SO_2)$  是酿酒中最常见的化合物。其防腐剂和抗菌特性是在几千年前发现的,由于它是无毒的,它自古以来就被用于食品和葡萄酒。葡萄皮上自然存在硫磺,所以  $SO_2$  在整个酿酒过程中还定期添加,并在优质酿酒中发挥关键作用。 $SO_2$  有两个主要用途,它防止葡萄酒与氧气反应,氧气可导致褐色和异味(氧化),并抑制在葡萄汁和葡萄酒中不受欢迎的野生酵母菌的生长。但是, $SO_2$  在最终产品中要避免,因为一部分人对二氧化硫过敏。法律要求酿酒师在最后的葡萄酒控制  $SO_2$  水平。带滴定的蒸汽蒸馏是确定葡萄酒中  $SO_2$ 的首选方法,如 OIV 和 AOAC 所描述的,Kjeldahl 蒸馏装置可用于确定  $SO_2$ .

瑞典 OPSIS 湿化学产品可以为酿酒师提供全部的解决方案,包含酒精度的确定、挥发性酸和 SO<sub>2</sub>,了解有关我们的 Kjeldahl 仪器可以获取更多的信息。



嘉盛(香港)科技有限公司 2021-8-1