

Fig. 1. Corelația dintre conținutul terpenilor volatili în vinul spumant natural special de mușcat și nota organoleptică

Nr. 1 – vin sec tratat Muscat frontignan și vin sec tratat Aligote în raport de 90:10, ca component ce conține zahăr – licoarea de rezervor; Nr. 2 – vin sec tratat Aligote și vin sec tratat Muscat frontignan în raport de 80:20, ca component ce conține zahăr – licoarea de rezervor; Nr. 3 – vin sec tratat Aligote și vin sec tratat Muscat frontignan în raport de 70:30, ca component ce conține zahăr – licoarea de rezervor; Nr. 4 – vin sec tratat Aligote și vin sec tratat Muscat frontignan în raport de 60:40, ca component ce conține zahăr – licoarea de rezervor; Nr. 5 – vin sec tratat Aligote și vin sec tratat Muscat frontignan în raport de 50:50, ca component ce conține zahăr – licoarea de rezervor.

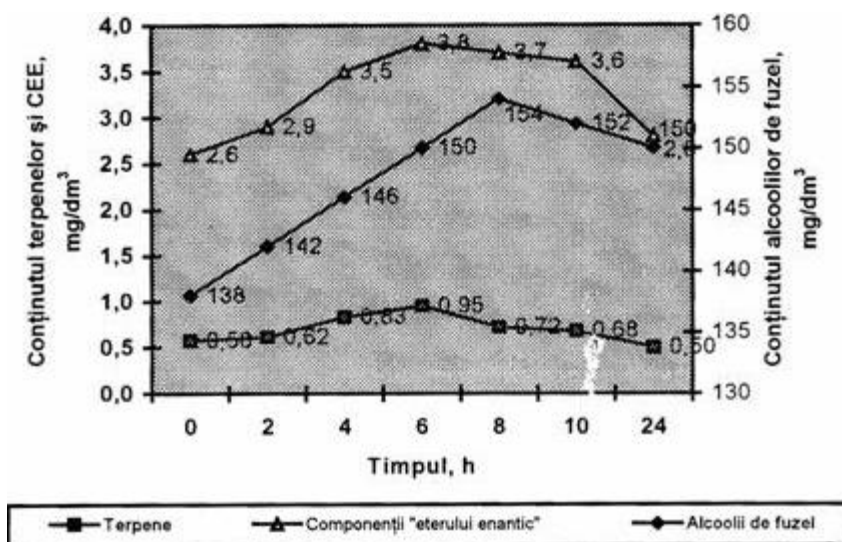


Fig. 2. Dinamica substanțelor aromatice volatile în vinul brut sec Muscat în funcție de durata macerării mustului pe boștină

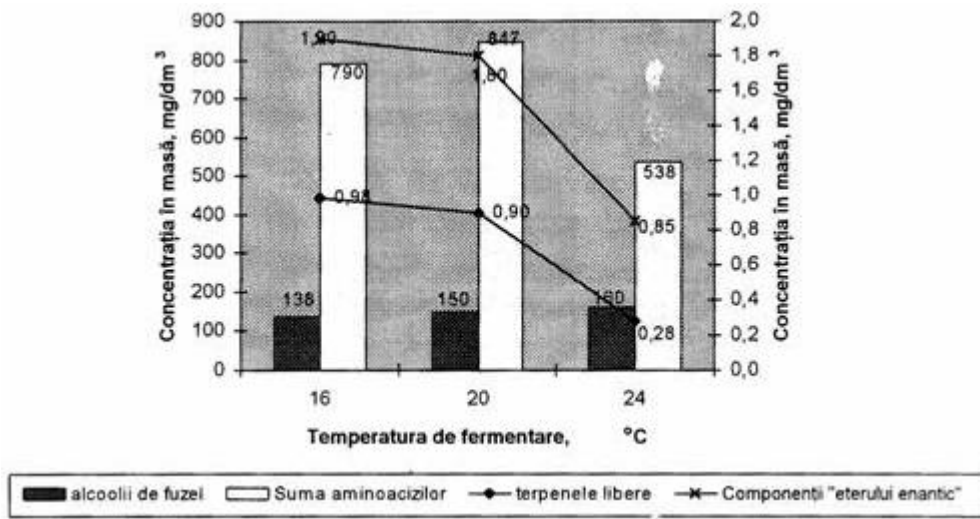


Fig. 3. Influența temperaturii de fermentare a mustului asupra complexului volatil și al aminoacizilor vinului brut sec Muscat

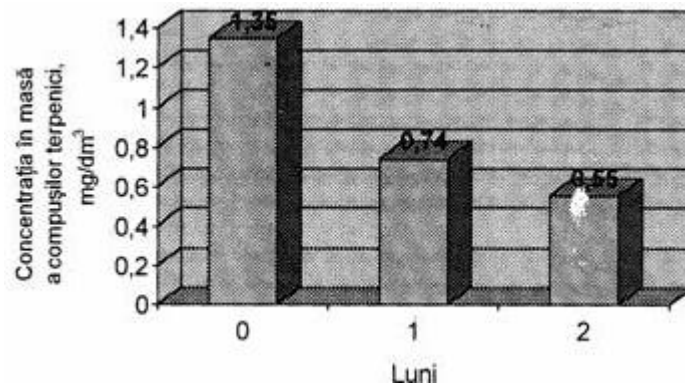


Fig. 4. Influența duratei de menținere a vinurilor pe sedimentul de drojdie asupra compușilor terpenici în vinul brut sec Muscat

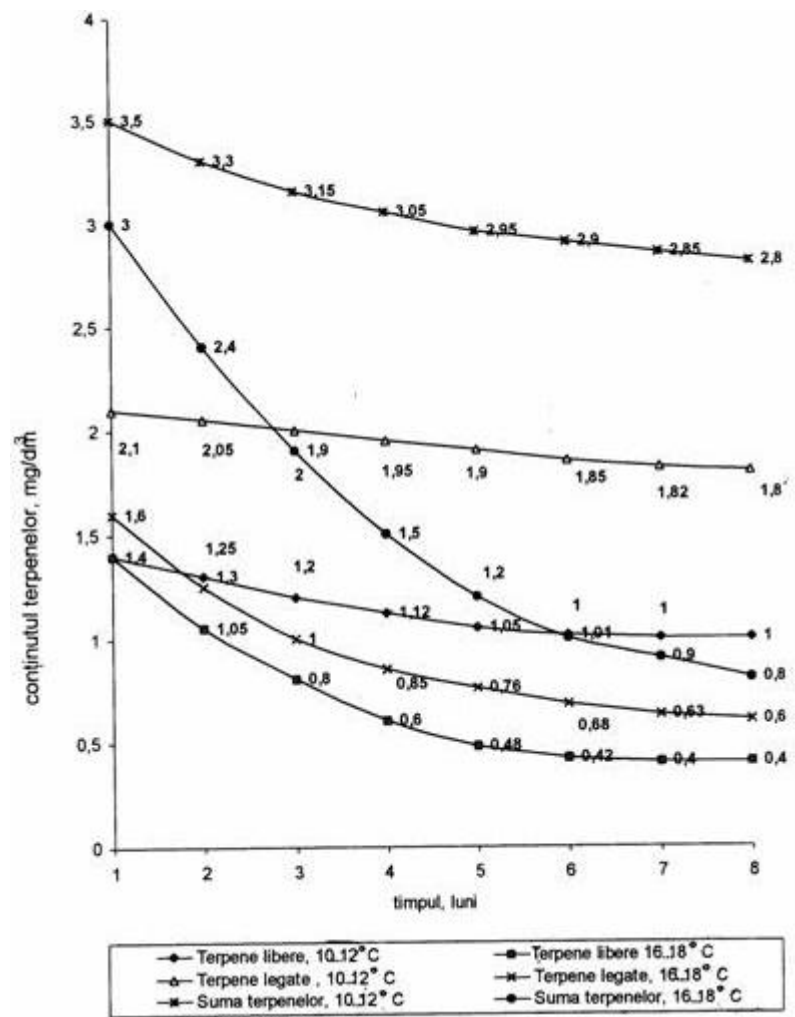


Fig. 5. Dinamica terpenelor libere, legate și totale în vinul brut sec Muscat frontignan la diferite temperaturi de păstrare

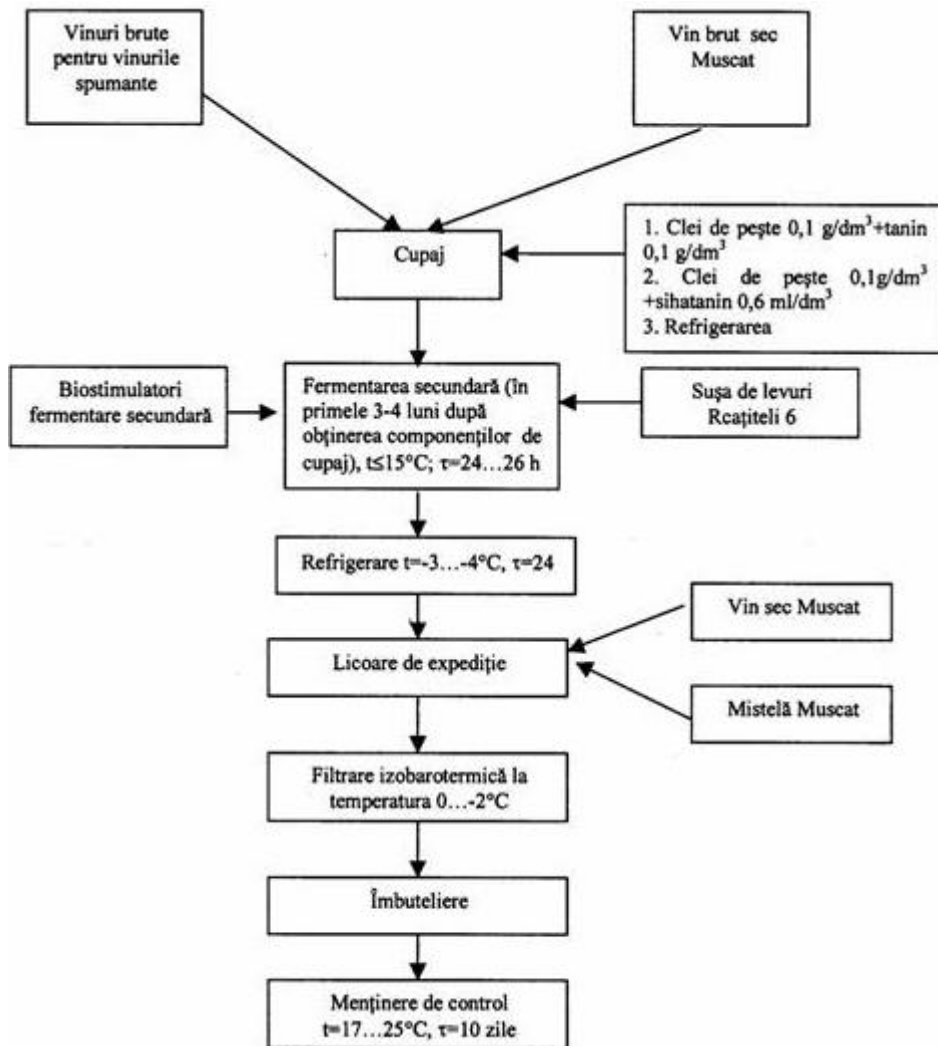


Fig. 6. Schema tehnologică de fabricare a vinului spumant natural special de muscat