

Received: December 26, 2013

Accepted: March 13, 2014

Boğazkere Üzümünden Üretilen Şarapta Meşe Yongası Uygulamasının Şarabın Bazı Özelliklerine Etkisi

Mustafa BAYRAM*¹, Şeyma SARAÇ, Yasemin ESİN¹, Onur SARAÇOĞLU²,
Özgür ERCEYES³, Cemal KAYA¹

¹Gaziosmanpaşa Üniversitesi, Mühendislik ve Doğa Bilimleri Fakültesi, Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı

²Gaziosmanpaşa Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Bahçe Bitkileri Bölümü

³Dimes Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ş.

Özet

Bu çalışmada Boğazkere üzüm çeşidinden mikrovinifikasyon yöntemiyle 2 farklı maserasyon uygulaması (meşe yonga ilaveli, klasik) ile şarap üretimi yapılmıştır. Elde edilen şaraplarda SO₂ (toplam ve serbest), toplam asit, uçar asit, suda çözünür kuru madde, şeker, pH, toplam fenolik bileşik, toplam antosiyanin ve antioksidan kapasite analizleri yapılmıştır. Meşe yongası ilave edilen şaraplarda, toplam fenolik bileşik miktarı 2191.53 µg GAE/mL, toplam antosiyanin miktarı 82.48 µg mal-3-glu/mL, toplam antioksidan değeri ise 13.19 µmol TE/mL olarak belirlenmiştir. Klasik yöntemle üretilen şaraplarda ise, toplam fenolik bileşik miktarı 2212.78 µg GAE/mL, toplam antosiyanin miktarı 107.81 µg mal-3-glu/mL, antioksidan kapasite değeri 14.60 µmol TE/mL olarak belirlenmiştir. Sonuçta meşe yongası uygulamasının şarapların genel bileşimine belirgin bir etkisi olmamıştır.

Anahtar Kelimeler: üzüm, şarap, meşe yongası, fenolik bileşik

Effect of Oak Chips Treatment on Some Properties of Wine Produced From Boğazkere Grape Variety

Abstract

The purpose of this study is to determine the influence on the wines produced from Boğazkere grape variety by using two different maceration methods (classical and oak chips treatment) by microvinification method. In terms of SO₂ (total and free), total and volatile acidity, °brix, sugar, pH, total phenolic, anthocyanin and antioxidant analysis were made to the wine samples. For oak chips treatment wines; the results were 2191.53 µg GAE/ml for total phenolic content, 82.48 µg mal-3-glu/ml for total anthocyanin and 13.19 µmol TE/ml for total antioxidant content. The results were 2212.78 µg GAE/ml for total phenolic content, 107.81 µg mal-3-glu/ml for total anthocyanin and 14.60 µmol TE/ml for total antioxidant content in classical treatment wines. As a result, the application of oak chips maceration did not have a significant impact on the general composition of wines.

Key words: grape, wine, oak chips, phenolic content

* Corresponding Author, e-mail: mustafa.bayram@gop.edu.tr