



Τεχνολογικό
Πανεπιστήμιο
Κύπρου

Σχολή Γεωτεχνικών
Επιστημών και Διαχείρισης
Περιβάλλοντος

ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ ΠΟΥ ΕΠΗΡΕΑΖΟΥΝ ΤΗ ΖΥΜΩΣΗ ΚΑΙ ΤΗΝ ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ

ΣΤΑΘΗΣ ΣΠΕΤΣΙΩΤΗΣ

ΛΕΜΕΣΟΣ, ΜΑΪΟΣ 2019

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Η παρούσα πτυχιακή εργασία αποσκοπεί στην ανάλυση των παραγόντων οι οποίοι επηρεάζουν τη ζύμωση και την παλαίωση του οίνου. Σε αυτή αναφέρονται η ιστορία του οίνου γενικά και στη συνέχεια ειδικά για την Κύπρο. Περιγράφονται τα στάδια για την παραγωγή τόσο λευκών όσο και ερυθρών οίνων, η βιοχημεία της ζύμωσης, τα συστατικά τα οποία εμπεριέχονται στον οίνο και οι ευεργετικές τους ιδιότητες για την υγεία του ανθρώπου όπως και το γαλλικό παράδοξο.

Το κυρίως μέρος της αφορά εξολοκλήρου την παλαίωση του οίνου. Σε αυτό γίνεται μελέτη αρχικά της διεργασίας παλαίωσης και διερευνώνται οι χημικές και φυσικές μεταβολές οι οποίες συμβαίνουν στον οίνο και παρουσιάζονται μέσα από το πρίσμα των χημικών αντιδράσεων. Γίνεται ανάλυση διαφορετικών μεθόδων, παλαιών και καινοτόμων, με τις οποίες μπορεί να επιτευχθεί. Επιπρόσθετα, γίνεται παρουσίαση της οργανοληπτικής εξέτασης στους οίνους μέσα από την οποία πηγάζουν χρήσιμα συμπεράσματα για την ποιότητά του. Τέλος καταγράφονται οι παράγοντες που απαιτούνται ούτως ώστε ο οίνος να μπορεί να οδηγηθεί στη διαδικασία της παλαίωσης.

Λέξεις κλειδιά: φαινολικά συστατικά, ταννίνες, παλαίωση, χρώμα, γεύση-άρωμα.

ABSTRACT

The present study aims at analyzing the factors which affect the fermentation and aging of the wine. Refers to the history of wine in general and then specifically about Cyprus. The stages for the production of both white and red wines, the biochemistry of the fermentation, the ingredients contained in wine and their beneficial properties for human health, as well as the French paradox, are being described.

The main part of it concerns entirely the aging of the wine. In this, firstly is being study the aging process and investigate the chemical and physical changes that occur in wine and are presented through the perspective of chemical reactions. Secondly, an analysis is made of different methods, old and innovative, with those it can be achieved. In addition, a testing on wine is presented, throughout it useful conclusions can be drawn for its quality. Finally, the coefficients required to ensure that the wine can lead to the aging process.

Keywords: phenolics, tannins, wine aging, colour, flavour