

2. Abstrakt

Jednotlivé odrůdy bílých i červených vín se liší různým chemickým složením. Stejně značky vína stejného ročníku se mezi sebou mohou lišit i vizuálně, například barvou. Tyto rozdíly mohou být dány také odlišným zastoupením jednotlivých složek ve víně, přitom i "stejná" vína, ale mohou být ve skutečnosti poněkud odlišné směsi vín různých odrůd.

Použitím sady činidel (Malá vinařská laboratoř, Vinařské závody Velké Bílovice) a dalšími metodami byly stanoveny základní parametry ve dvou vzorcích bílého vína shodně označeného, ale s odlišným vzhledem a z jiných šarží. Pro srovnání byl stejně zkoumán i jeden vzorek červeného vína. Byly sledovány změny těchto charakteristik během stárnutí vína, tedy od otevření lahve po dobu čtrnácti dnů (při uložení v chladu) a při krátkodobém vystavení vyšší teplotě.

Naše laboratorní výsledky byly doplněny ještě podrobnějšími údaji o zastoupení jednotlivých antioxidantů a fenolických látek, získanými na specializovaném pracovišti Mendelovy zemědělské univerzity v Brně.