



Vinfeil og kvalitetsavvik

Fagmål: Vinfeil

Fag



Vinfeil

Målpunkt



Studenten skal:

- ha et klart bilde av historien, nåtiden og fremtiden ift vinfeil og hva som bør være praksis i restaurant. Lukte på kork for å få en anelse, smake på vin med gjestens godkjennelse.
- kunne forstå vinens kjemiske oppbygning (delvis fra vinifikasjonsundervisningen) og dermed også kjende dens potensielle feil og defekter.
- være trent i å finne og gjenkjenne følgende feil/defekter: kork, mousiness, oksidering og brettanomyces.



Typer vinfeil

Vinfeil som oppstår i vinen

- ▶ Brettanomyces
- ▶ Oksidasjon
- ▶ Reduksjon
- ▶ Volatilitet

Vinfeil som skyldes ytre faktorer

- ▶ Kork
- ▶ Røykskade
- ▶ Eucalyptus
- ▶ Mousiness
- ▶ Lysskade
- ▶ Varmeskade



Hva er vinfeil

- Vinproduksjon består av en rekke ulike elementer og prosesser.
- Det kan derfor oppstå svikt i et av produksjonsleddene som medfører vinfeil.
- Dette kan være på grunn av menneskelig svikt, eller at utstyr, korker osv. ikke fungerer slik det skal.
- Det kan også skje som følge av forurensing fra voksestedets nærområde.
- Slike vinfeil vil forringe smak og aroma og forringe vinens kvalitet helt eller delvis.
- En god vinkeler må bruke både kork, aroma og smak hvis tvil oppstår.



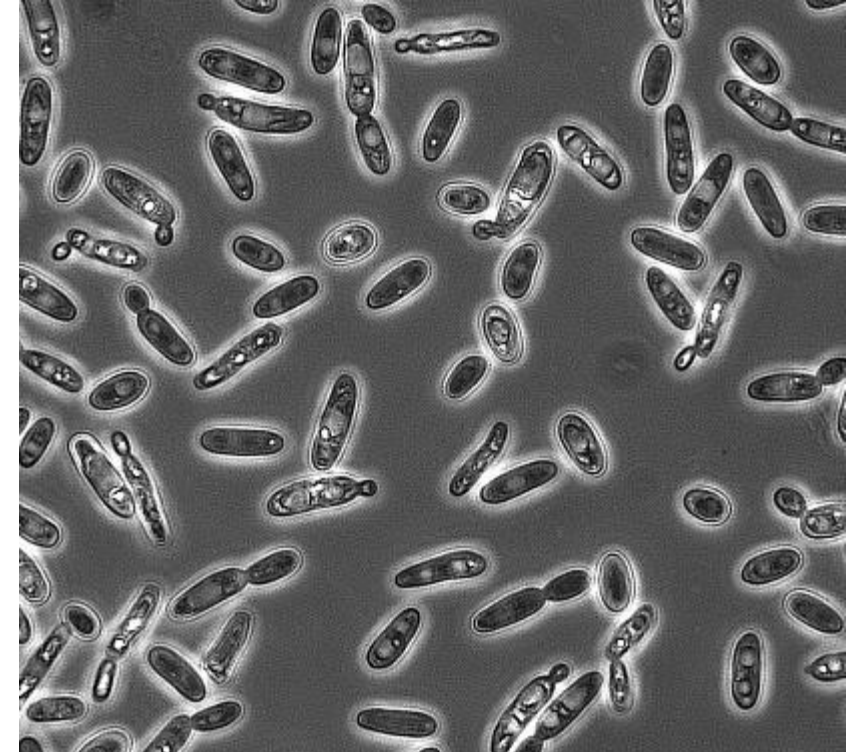


Vinfeil som oppstår i vinen



Brettanomyces/"brett"

- Mikrobiologisk feil: **Vill gjær = Brettanomyces Bruxellensis**
- Animalske-, spicy- og fenolske karaktertrekk, metallisk smak, bandasje, medisinsk, svette, våt hund, kufjøs + mangel på frukt
- Kan fermentere sukkerarter som kun få andre gjærkulturer kan
- Mange liker aromatikken til en viss grad – feil eller ikke?
- Kan forhindres ved god hygiene, tilsetning av svoveldioksid, kalde kjellere, kort tid mellom avslutning av alkoholgjæring og begynnelse på malolaktisk konvertering, lav PH, filtrering, ingen restsukker
- Meget vanlig. Vanskelig å bli kvitt. Oppstår oftere i rød- enn hvitvin.





Oksidasjon

- Samme prosess som gjør oppskåret eple brunt.
- Aromaene kan gå i ulike retninger avhengig av vintype.
 - Eks. fra sherry (rancio) til stall, nøtter, eddik, kokt syltetøy
- Fargen endrer seg.
 - hvite viner blir mørkere, gul mot mer brunlig
 - Røde viner blir ofte lysere teglsteinsfarge
- Smaken – vinen mister ofte friskhet og frukt, og ettersmaken blir kort.





Oksidasjon

- Kan forhindres med bl.a. svovel, lettere pressing, reduktiv vinifikasjon eller ved oksidering av fenoler i forkant av fermenteringen samt tilsetning av antioksidanter, eks. vitamin C.
- Full oksidering som feil er sjelden. Kvalitetstap på grunn av dårlig styring av oksygentilgang i vinfremstillingen er vanlig. Edelsøte viner er særlig utsatte.





Reduksjon

- Reduksjon = vanlig navn for **Volatile svovelkomponenter** som kan sanses
- Varierende i uttrykk: Kokt kål, løk, hermetisert mais, flintstein. Den enkleste av disse er hydrogensulfid → råtne egg og kloakk
- Oppstår for det meste grunnet gjærens metabolisme → aminosyrer som inneholder svovel.
- Gjæren begynner letter å produsere disse aminosyrene ved nitrogenmangel
- Oppstår oftest sent vinifikasjonen, ved oksygenmangel. Kan også oppstå etter flasking ved tett lukkemetode
- Måles i redox-potensiale, som bestemmer et lukket systems evne til å oksidere eller redusere.



REDUCTION

(Dimethyl Disulfide, Hydrogen Sulfide, Ethane Thiol)

*Truffle, Mushroom, Radish, Green Olive, Rotten Egg
Onion, Cooked Cabbage, Canned Corn or Burnt Rubber*



Reduksjon

- I den rette kontekst kan reduktive aromaer være positivt: sauvignon blanc, det meste av rosé, visse stiler av chardonnay osv.
- Reduksjon er i nyere tid blitt koblet til mineralitet.
- Kan forhindres med gode fermenteringsteknikker, den rette bruk av omstikking og oksygen under vinfremstillingen, samt korrekt flaskingsprosedyre. Lufting av vinen kan fjerne et moderat nivå av reduktive aromaer.
- Veldig vanlig, men uvanlig til en svært stor grad.





Etylacetat eller volatil syre (VA)

- Aromaforbindelser som oppstår på grunn av volatile syrer som omdannes fra væske- til gassform.
- Hovedforbindelsen, som er årsaken til disse duftene, er eddiksyre.
- Samtidig dannes en sekundærforbindelse - etylacetat som lukter som neglelakkfjerner.
- Typiske volatile viner kan dermed være Sauternes, sherry (og andre forsterkede viner) og Amarone.
- Unngås ved å forhindre oksygenkontakt i vinifikasjonen, fruktselektering samt ved å skape et miljø hvor det er vanskelig for bakterier å vokse.





Vinfeil som skyldes ytre faktorer



Korkfeil

- Trichloranisole 2,4,6 (TCA) og tribromoanisole 2,4,6 (TBA).
- Menneskenesen er ekstremt følsom for korkfeil, og kan oppdages ned til 3-4 nanogram pr. liter.
- Noen er likevel mer følsom for korkdefekt enn andre og en liten korkdefekt kan være vanskelig å oppdage.
- Forskningsresultatene varierer, men mellom 3 og 5% av viner som er forseglet med naturkork viser korkdefekt.
- Demper frukten og aromaen kan beskrives som «våt papp».





Røykskade

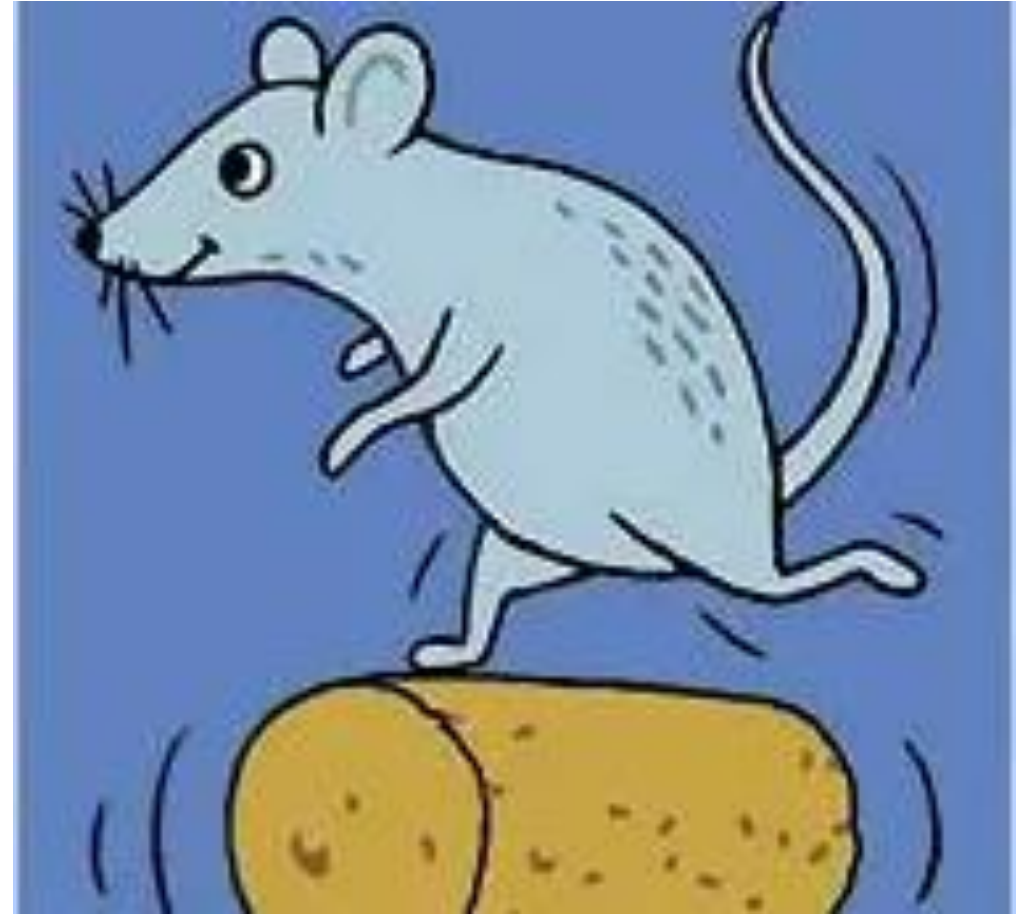
- Oppstår når druene utsettes for røyk under modningen, typisk ved skogbrann eller bråtebrann.
- Får aroma av aske og røyk.
- Det er alltid negativt.
- Omvendt osmose, utvalgte gjærstammer, lett pressing, innhøsting for hånd og ingen/kort maserasjon kan hjelpe.
- Særlig utfordring med viner fra nye verden.





Mousiness

- En spesifikk, lett søtlig aroma av musebur, dårlig hasselnøtt, har valnøtt.
- Den moderne tids vinfeil – kommet med naturvinbølgen som et resultat av lite / ingen svovling
- Så lenge den er i et surt miljø, som i vinen, er aromaen bundet. Stoffet frigjøres først når det kommer i kontakt med spytt som har høyere pH og oppfattes da av det retronasale senter. Kjennes i ettersmaken når du har svelget eller spyttet vinen.
- Kan altså ikke gjenkjennes kun ved å lukte
- Foreløpige studier sier at 30% av befolkningen ikke er i stand til å gjenkjenne denne vinfeilen





Avsmak av eucalyptus

- Kan finnes på druer dyrket tett ved eucalyptustrær
- Beskrives som mynte, medisinsk og eucalyptus-lignende
- Forårsaket av **cineole / eucalyptol**
- Unngås ved ikke å ha eucalyptustrær i nærheten av vinmarker eller vinerier. Håndhøsting av rekker tettest på eucalyptus kan hjelpe.
- Noen kan like uttrykket
- Moderat utbredt i Australia.





Lysskade

- Kvalitetstap ved å eksponere vinen for UV-stråling.
- Medvirker til oksidering.
- Krever tilstedeværelsen av vitamin B2/riboflavin (som særlig finnes i viner produsert på methode traditionelle)
- Forhindres ved fargede flasker og ordentlig oppbevaring
- Relativt vanlig for rosé og musserende viner laget på methode traditionelle





Varmeskade

- Høye temperaturer har negativ innflytelse på vinens kjemi
- Vinene eldes for raskt og blir mer utsatt for oksidering
- Det er alltid dårlig
- Forhindres ved omtanke under transport og oppbevaring
- Er moderat vanlig





Når er det ikke vinfeil?



Vinfeil som i små doser ikke er feil

- Mikroorganismer.
- Gjær som påvirker positivt og negativt som f.eks. Brettanomyces.
- Bakterier i mange varianter.
- Krystaller, vinsyre og kalium.
- Bobler i stille viner.
- Oksidasjon, både positivt og negativt.





Tartarisk syre

- Vinkrystaller forekommer helt naturlig i all vin.
- Er ikke farlig, men forsvinner ikke når de først har kommet.
- Produsentene kan fjerne dette før de tapper ved å kaldstabilisere vinen, dvs. å kjøle vinen ned til under 4,4 grader.
- Kan også forekomme ved for kald lagring.
- Er en blanding av vinsyre og potassium som blir potassium bitartrat/ kalium bitartrat.
- Påvirker ikke aroma, smak eller farge.





Norsk
Sommelier-
Utdannelse