

## Vinfeil og kvalitetsavvik – svar

1. Hvilke aromaer får du av en vin med *Brettanomyces*?  
-Animalske-, spicy- og fenolske karaktertrekk, metallisk smak, bandasje, medisinsk, svette, våt hund, kufjøs + mangel på frukt
2. Dersom en hvitvin har blitt gul mot brunlig i fargen, hva har mest sannsynlig skjedd med denne vinen?  
-Den har oksydert
3. Hvis du har en vin som er reduktiv, hvordan løser du dette?  
-Vinen trenger luft. Slå den over i en karaffel
4. Hvordan oppdager du om en vin har TCA/TBA?  
-Vinen lukter våt papp, fuktig kjeller, ting det har gått slag i.
5. Hvis du finner krystaller i bunnen av flasken, hva er dette? Og er det en vinfeil?  
-Det er vinkrystaller, tartarisk syre. Det er ikke en vinfeil, påvirker ikke aroma, smak eller farge.