

## 影响葡萄酒质量的因素



今天，我们可以看到一种趋势，更健康，更环保的食物，人类的饮食习惯和饮酒总是在不断运动，葡萄酒和酒精也许并不健康，但在全球范围内，消费量越来越少，同时我们正在寻找更优质的葡萄酒。

例如，一个法国人在 60 年代每年平均喝 170 升葡萄酒，今天，这已经减少到 50 升；西班牙、澳大利亚、阿根廷、美国和意大利等大多数传统葡萄酒国家的趋势相似，这意味着基本和廉价的餐桌葡萄酒已经变得不那么受欢迎，优质葡萄酒更受欢迎。生产优质葡萄酒是一个复杂的过程，包括许多步骤和许多仔细的考虑，有许多组分需要在最终产品中确定，以验证质量。

### 挥发性酸

挥发性酸是在发酵过程中形成的，需要仔细监测。当酿酒过程中接触氧气过多时，酸会在葡萄酒中积聚，通常由醋细菌（醋制细菌）引起。挥发性酸度被认为是较高水平的故障，气味像指甲油去除剂一样锋利。在一些国家，挥发性酸有法律上的最高限值，在美国，白葡萄酒的挥发性酸为 1200 毫克/千克，红酒为 1400 毫克/千克。在法国限制会更低。



## 嘉盛（香港）科技有限公司

但在较低的水平，挥发性酸可以增加水果味芬香、激情四溢的水果感觉、或樱桃般的口味，葡萄酒如果发酵时间长（1个月或更长时间的葡萄酒），如 **Amarone della Valpolicella, Ice Wine, and Barolo** 葡萄酒，通常会积累较高的挥发性酸度。

蒸汽蒸馏和滴定方法是挥发性酸测定的首选方法，如国际葡萄和葡萄酒组织（OIV-MA-AS313-02）所述，用于蒸汽蒸馏 Kjeldahl 蒸馏装置，然后滴定。

### 酒精

酒精自然是酿酒师感兴趣的东西，葡萄酒中的酒精给人一种微妙的甜味印象，它也带来了一丝苦涩，类似于补品水和质地。然而，它需要保持平衡，不要太多，不要太少。酒精太少会使葡萄酒变得平淡无味，没有任何活泼的触觉。太多的酒精酒会在嘴里引起太多的轰动，你不会品尝到任何其他葡萄酒。使用蒸汽蒸馏和 Kjeldahl 设备还可以确定酒精含量。OIV 组织在标准 OIV-MA-AS312-01A 和欧盟委员会法规（EEC）中对此进行描述。

### 二氧化硫

二氧化硫（SO<sub>2</sub>）是酿酒中最常见的化合物。其防腐剂和抗菌特性是在几千年前发现的，由于它是无毒的，它自古以来就被用于食品和葡萄酒。葡萄皮上自然存在硫磺，所以 SO<sub>2</sub> 在整个酿酒过程中还定期添加，并在优质酿酒中发挥关键作用。SO<sub>2</sub> 有两个主要用途，它防止葡萄酒与氧气反应，氧气可导致褐色和异味（氧化），并抑制在葡萄汁和葡萄酒中不受欢迎的野生酵母菌的生长。但是，SO<sub>2</sub> 在最终产品中要避免，因为一部分人对二氧化硫过敏。法律要求酿酒师在最后的葡萄酒控制 SO<sub>2</sub> 水平。带滴定的蒸汽蒸馏是确定葡萄酒中 SO<sub>2</sub> 的首选方法，如 OIV 和 AOAC 所描述的，Kjeldahl 蒸馏装置可用于确定 SO<sub>2</sub>。

瑞典 OPSIS 湿化学产品可以为酿酒师提供全部的解决方案，包含酒精度的确定、挥发性酸和 SO<sub>2</sub>，了解有关我们的 Kjeldahl 仪器可以获取更多的信息。



嘉盛（香港）科技有限公司  
2021-8-1