

Influența factorilor tehnologici asupra potențialului de arome al vinurilor

Calitatea vinurilor este un subiect actual, consumul de vin face parte din hedonismul vieții, vinul fiind băut numai în măsura în care satisface exigențele și preferințele consumatorilor. Calitatea se referă în primul rând la condițiile de autenticitate și de tipicitate din ce în ce mai sever reclamate de către consumatori. Vinul trebuie să se caracterizeze prin personalitate și să poarte amprenta specifică imprimată de *factorii care stau la baza realizării sale*: soiul, condițiile naturale și tehnologia de producere.

Deseori se pune întrebarea dacă un vin care a suferit tratamente este un vin natural. Vinul este cu siguranță un produs al naturii, dar este pus în valoare de către om prin intermediul unor tehnici și practici autorizate. Folosirea acestora în limitele stabilite de lege și

într-o măsură care să-i afecteze cât mai puțin compoziția și însușirile primare, nu constituie o operă frauduloasă.

„Studiul influenței factorilor tehnologici asupra potențialului de arome al vinurilor” are drept scop identificarea factorilor tehnologici care

influențează complexul aromatic al vinurilor; menținerea și păstrarea complexului aromatic al vinului; diminuarea pierderilor compușilor aromatici în timpul proceselor tehnologice.

Echipa de cercetare:
coordonator: **Constantin Sîrghi**, prof.univ., dr. hab.; consultant științific: **Rodica Sturza**, prof. univ., dr. hab., autor: **Mariana Vrincean**, lector universitar.

