

Inž. Jana Pintar

Kmetijski inštitut Slovenije, Ljubljana

DOKAZIVANJE CRNIH HIBRIDA U VINU — NITRITNOM METODOM

Kao jedinu sigurnu metodu za diferencijaciju plemenitih i hibridnih crnih vina primjenjivani su poslednjih godina papirhromatografski postupci. U obojenim tvarima hibridnog vina, osim monoglukozida se nalaze i diglukozidi antocijana, koji pod uticajem ultravioletne svjetlosti po papirhromatografskim postupcima, daju ružičastu do crvenkastonarančastu fluorescenciju.

Veliki doprinos istraživanjima antocijana dao je Ribereau-Gayon P. u svojim brojnim radovima na tom području. Poslije njega i mnogi drugi autori su objavili različite papirhromatografske metode — ascendentne, descendantne, kružne, jedno ili dvodimenzionalne itd., primjenjujući u svojim postupcima različite manje ili više efikasne rastvarače i tehniku. Zajednička je karakteristika ovih hromatografskih metoda dugotrajnost postupka, a neki od njih su dosta komplikirani i skupi.

Autori Dorier P. i Verelle L. (1) tražili su način da izbjegnu papirnu hromatografiju u cilju što bržeg diferenciranja hibridnih vina od vina *Vitis vinifera*. Izradili su potpuno novu vrlo brzu, jednostavnu i osjetljivu metodu, koja kao osnov ima djelovanje natrijevog nitrita u reakcijskoj sredini etanol-amonijsaka. Kod ovog nitritnog postupka izaziva se neka oksidaciona akcija na antocijane, a tada monoglukozidi ispadaju u vidu smeđe, netopljive flokulacije, a diglukozidi kao produkati oksidacije, pokazuju se pod UV svjetлом u jako zelenoj fluorescenciji.

Kako je za praksu uvijek privlačna svaka jednostavna i brza metoda, nitritni postupak su mnogi istraživači ubrzo provjeravali na crnim vinima svoje zemlje. Garoglio P. G. (2) je u vrlo kratkom vremenu objavio povoljnju ocjenu te nove metode.

Usapoređujući nitritnu metodu s papirhromatografskom, autori Gentillini L. i Cappelleri G. (3) su utvrdili da je spajanje tih dviju metoda nestalno. Utvrdili su da je jaka citronska fluorescencija, doduše, siguran dokaz za prisutnost hibrida, ali nije isključeno da je hibrid prisutan ako ove fluorescencije nema. U hibridnim vinima starim dvije godine nitritna metoda pokazuje slabiju intenzivnost fluorescencije.

U izvještaju komisije OIV se, međutim, kaže da je Rasquilho Raposo M. (4) utvrdio da je nitritna metoda vrlo osjetljiva zato što je zabilježio slabašnu fluorescenciju i u vinima *Vitis vinifera*.

Bieber H. (6) također utvrđuje da su nitritnom metodom dobiveni odlični rezultati. Vina *Vitis vinifera* pokazuju vrlo rijetku minimalnu zelenkastu fluorescenciju. U svom najnovijem radu iz tog područja, opisao je postupak pomoću kojeg je moguće zelenu fluorescenciju oksidiranog malvina, dobivenu metodom Doriera i Verella, mjeriti fluorimetrički. Tako je ta metoda postala i kvantitativna.

Tabela 1 — Fluorescentni pokazateli ispitivanih crnih sorti vina
Vitis vinifera

Fluorescence indexes of the investigated red wines
of the *Vitis vinifera* varieties

Red. br. No	Sorta — Provinjena Variety — Origin	Godina Year	Boja Color	Metode Methods	
				Dorier i Verelle	Njemačka zvanična German official diglukozida diglucoiside malvin
1/3	Prokupac — Aleksandrovac — Borje	1963.	tamnoplavkasta	nema (2)	nema (1)
2/1	Prokupac — Krnjevo	1963.	tamnoplavkasta	„	„
3/5	Prokupac — Subotica — Žleginje	1963.	tamnoplavkasta	„	„
4/7	Prokupac — Subotica — Stružnjak	1963.	plavkasta sa zelenkastim odsijem	(— +) slabii tragovi (3)	„
5/9	Prokupac (varijacije) Subotica — Žleginje	1963.	plavkasta sa zelenkastim odsijem	(— +) slabii tragovi	+ tragovi
6/14	Prokupac — Rataje	1963.	tamnoplavkasta	nema	nema
7/11	Nepoznata crna sorta degenerativnog 1963. Habitusa Svetozarevo — Šiokovačko vinogr.		plavkasta sa zelenim odsijem	+ (— +) jači tragovi (5)	+ (— +) jači tragovi
8/23	Gamé — Rataje	1963.	plavkasta sa zelenim odsijem	+ tragovi (4)	+ (— +) jači tragovi
9/21	Gamé — Trstenik	1963.	tamnoljubičastoplavkasta	nema	(— +) slabii tragovi
10/22	Gamé — Svetozarevo	1963.	plavkasta sa zelenim odsijem	+ tragovi	nema
11/24	Začinak — Aleksandrovac	1963.	tamnoljubičastoplavkasta	nema	+ tragovi
12/20	Plavi burgundac — Trstenik	1963.	tamnoljubačastoplavkasta	nema	nema

13/18 Merlot — Rataje		1963. tamnoplavkasta sa zelen-kastim odsjajem.	(— +) slabi tragovi
14/6 Merlot — Dobrovo		1964. tamnoplavkasta sa zelen-kastim odsjajem.	(— +) slabi tragovi
15/12 Merlot — Neblo		1964. tamnoplavkasta sa zelen-kastim odsjajem.	(— +) slabi tragovi
16/10 Merlot — Črni kal		1965. tamnoplavkasta sa zelen-kastim odsjajem.	(— +) slabi tragovi
17/8 Merlot — Dobrovo		1965. tamnojubičastoplavkasta	nema
18/6 Merlot — Biljenski griči		1966. tamnojubičastoplavkasta	nema
19/27 Kraški teran — Šepulje		1966. tamnojubičastoplavkasta	nema
20/26 Kraški teran — Šepulje (rdeči pecelj)		1966. tamnoplavkasta sa zelen-kastim odsjajem.	(— +) slabi tragovi
21/21 „ „ (rdeči pecelj)		1961. tamnoplavkasta sa zelen-kastim odsjajem.	(— +) slabi tragovi
22/54 „ „ —		1965. tamnoljubičasto plava	nema
23/31 Žametovka — Vinomer		1965. tamnoplavkasta	nema
24/20 Žametovka — Gadova peč		1964. tamnoplavkasta	nema
25/18 Žametovka — Gadova peč		1965. plavkasta	nema
26/17 Sentilovrenka — Sremič		1965. plavkasta	nema
27/19 Portugalka — Dolenjska		1964. plavkasta sa zelen-kastim odsjajem	(— +) slabi tragovi
26/16 Modra frankinja — Gadova peč		1965. plavkasta sa zelen-kastim odsjajem	(— +) slabi tragovi
29/1 Modra frankinja — Novo mesto		1966. plavkasta sa zelen-kastim odsjajem	(— +) slabi tragovi
30/30 Plavac — Pelješac		1966. Tamnoljubičastoplava	nema
31/35 Refoško — Koper		1966. Tamnoljubičastoplava	nema
32/68 Cabernet — Koper		1966. Tamnoljubičastoplava	nema

(1) Nema crvenkastonarančaste fluorescencije
No red orange fluorescence

(2) Nema citronskozelene fluorescencije
No green fluorescence

(3) Jedva zanimljiva zelenkasta fluorescencija
Slightly green fluorescence

(4) tragovi — traces

(5) jači tragovi — strange traces

Nakon vlastitih (7, 8) istraživanja o vrijednosti pojedinih papirhromatografskih metoda za dokazivanje diglukozida u vinu, novi nitritni postupak nam je zaista dobro došao, jer smo bili zaključili da svi postupci, opisani u naprijed navedenim radovima, imaju dosta negativnih strana. Želeći da dodemo do realnih rezultata o vrijednosti i osjetljivosti novog postupka, provjerili smo crna sortna vina iz različitih vinorodnih područja. Privlačnost nitritnog postupka bila je sve veća, zato što nije potrebno nikakvo čišćenje ni koncentriranje obojenih tvari i što je upotrebljiv za suha, slatka i desertna vina.

METODIKA RADA I REZULTATI ISPITIVANJA

Ispitivanja smo izvršili na potpuno prirodnim uzorcima vina *Vitis vinifera* i hibrida starih od 6 mjeseci do četiri godine. Uzorke smo uzmali sami iz različitih vinorodnih područja zemlje, a vinifikaciju smo obavljali u podrumu laboratorija. Kod uzorka prirodnih vina starijih godišta, antocijane smo već ranije istraživali po različitim papirhromatografskim postupcima, pa su nam ti prijašnji rezultati koristili za uspoređivanje.

Nitritna metoda za brzo određivanje diglukozid malvina po Dorieru i Verellu opisana je ovako:

Način rada

Reagensi

1. n/l solna otopina
2. 1% otopina natrijevog nitrita u vodi (NaNO_2)
3. amonijak-alkohol: 10 ml konc. NH_3 ($d = 0,910$), etilalkohol (96%) na 200 ml

Postupak: 1,0 ml crnog vina ili mošta zakiselimo sa 1 kapi n HCl, promiješamo, zatim dodajemo 1 ml 1% NaNO_2 , ponovo promiješamo i tačno nakon 2 minute dodamo 10 ml otopine amonijak-alkohola pa opet promiješamo. Nakon pet minuta otopinu filtriramo u drugu epruvetu.

Za ružičasta vina uzmemo 2—5 ml vina, dodajemo 2—5 kapi n HCl i uvek samo 1 ml 1% NaNO_2 . Poslije dvije minute dopunimo sa 12 ml otopine amonijak-alkohola.

Za detekciju fluorescencije upotrebljavali smo ultravioletnu lampu tipa »Solimed B. H.« sa filtrom 366 mu. Poslije deset minuta po uključivanju lampe, epruvete s očišćenom tekućinom podvrgavali smo osvetljavanju ultravioletnim zracima. Boju tečnosti i citronsko-zelenu fluorescenciju mogli smo najbolje ocijeniti ako smo epruvetu držali u kosom položaju na tamnoj podlozi.

Autori Gentilini, Cappelleri (3) tvrde da je pigment stabilan i da su zbog toga uzorci crnog vina i hibrida upotrebljivi za istraživanje i poslije nekoliko godina. Međutim, Bieber (6) smatra da se skladištenjem vina sadržaj malvina znatno promjeni.

Na tabelama br. 1 i br. 2 se vidi da smo analizirali ukupno 32 uzorka vina *Vitis vinifera* i 6 uzorka hibrida, od čega smo upotrebili 13 starih uzorka iz 1963. godine. Sve smo te uzorke već bili analizirali ranije (8) primjenjujući modificiranu njemačku zvaničnu metodu. Sada ih prikazujemo radi komparacije.

Tabela 2 — Istraženi uzorci hibrida**Examination of hybrid samples**

Broj No	Sorta — Provenienca Variety — origin	Godina Year	Metoda Dorier i Verelle fluorescencija diglukozida fluorescence diglucoside malvin
1/27	Izabela-Vinomer	1961	jasno citronsko zelena (1)**
2/14	Otelo-Smederevo	1963	vrlo jaka citronsko zelena (2) ****
3/37	Otelo-Hudoklin	1961	vrlo jaka citronsko zelena ****
4/17	Couderc 503-Subotica	1963	vanredno jaka citronsko zelena (3) *****
5/a	Klinton-Kapela	1963	vrlo jaka citronsko zelena ****
6/b	Klinton-Dolenjska	1966	vrlo jaka citronsko zelena ****

(1) Jasno citronskozelena — Bright lemon green

(2) Vrlo jaka citronskozelena — Very strong lemon green

(3) Vanredno jaka citronskozelena — Brilliant lemon green

Kako smo izabrali samo one uzorce, koji su nam kod komparacije najbolje poslužili kao dokaz osjetljivosti metodike, iz dobivenih rezultata smo utvrdili da se osim prokupca pod br. 4, i Gamea br. 10 rezultati slažu, zato što smo ustanovili da je intenzitet fluorescencije u tragovima malo slabiji od onog koji je prije utvrđen. Jedva primjetljivi, zeleni odsjaj boje nađen je još kod četiri uzorka sorte »merlot«. Treba primjetiti da su i Zamorani i Piferi (9) kod svojih bidimenzionalnih papirhromatografskih istraživanja također ustanovili tragove diglukozida malvine baš kod ove sorte vina. Interesantnu crvenu fluorescenciju davao je »merlot« i kod naših istraživanja po njemačkoj zvaničnoj metodi.

Isti, jedva primjetljiv zelenkasti odsjaj pronašli smo i kod dva uzorka »modre frankinje«, jednog uzorka »portugalke« i dva uzorka »kraškog terana«. Jedan uzorak starog »Gamea«, koji je i prilikom ranijih ispitivanja davao jače tragove, pokazao je i sada po toj metodi malo jači zeleni odsjaj, a drugi je tek sada daveo znakove minimalnog sadržaja malvine. Kod pojedinačnih uzorka komparirali smo boju koja je bila u različitim nijansama. Istovremeno smo ih uspoređivali s vinom koje je sadržavalo 2%, 3% i 4% hibrida »klinton« br. 5. Zeleni odsjaj fluorescencije bio je kod svih prirodnih uzorka niži od vina u kome je bilo 2% hibrida. Briljantno zelenu fluorescenciju daju neki hibridi i to br. 4, 5, i 6 (vidi tabelu br. 2). Poslije dužeg stajanja zelena se fluorescencija postepeno mijenja u modrikastu, pa, iako je jakost fluorescencije stabilna, preporučujemo da se detekcija izvrši još istog dana.

Po osjetljivosti, opisana nitritna metoda može se, doduše, smatrati jednaka njemačkoj zvaničnoj metodi, ali ju u pogledu brzine i praktičnosti izvođenja daleko premašuje. Preporučujemo zato da ju kontrolni laboratoriji usvoje kao upotrebljiviju i brzu metodu. Francuska zvanična metoda (5), koja predstavlja za praktičan rad, doduše, dosta prikladan papirhromatografski postupak, koji se pokazao u našim uvjetima rada nedovoljno osjetljiv. Do toga zaključka došli smo već u ranijim istraživanjima (8), a to je potvrdila i komparacija odre-

đenih postotaka hibrida u kojoj su sudjelovali drugi enološki laboratoriji. Utvrđivanje vrijednosti dozvoljenog postotka hibrida dosta je problematično. Zato bi trebalo provjeriti postupak za kvantitativno određivanje malvina u vinima fluorimetričkim mjerjenjima u opisanom nitritnom postupku Bieberu.

Dok se kontrolni laboratoriji u zemlji ne osposobe za takva mjerjenja, bilo bi veoma korisno bar da se dogovore koja se granična vrijednost određenog hibrida još tolerira u vinu. Možda bi trebalo, da vino s toleriranim postotkom hibrida, što bi služilo kao standard, priprema jedan laboratorij za potrebe svih laboratorija u zemlji.

ZAKLJUČAK

Nitritnom metodom Dorier i Verella ispitivali smo 32 uzorka prirodnih vina s različitim vinogradnim područja na eventualnu prisutnost diglukozida malvina. Zabilježili smo minimalno zelenu fluorescenciju kod pojedinačnih uzoraka vina sorte »Gamé«, »merlot«, »modre frankinje« i »kraškog terana«. Metoda je u praksi od velike vrijednosti zbog izvanredne brzine, jednostavnosti i osjetljivosti.

SUMMARY

By the nitrite method (Dorier and Verella) 32 samples of genuine wines from different wine growing regions have been examined on the potential presence of the malvidin dyglucoside. A slightly green fluorescence has been observed with the individual wines samples of the varieties Gamé, Merlot, Blue Frankish, and the Carst Teran. This method is of great value for the practice because of its speediness, simplicity and sensitivity.

LITERATURA

1. DORIER P. et VERELLE L.: Nouvelle methode de recherche des diglucosides anthocyaniques dans les vins. Ann. des Fraudes et de l'Exp. Chim., No 669 Jan.-Febr. str. 1-10 (1966)
2. GAROGLIO P. G.: Progressi tecnici nell'enologia: Rivista Agricoltura, n. 9- settembre (1965)
3. GENTILINI L.: Cappelleri G.: A proposito della sofisticazione con vini di I. P. Rivista di Vitico e di Enol. Conegliano. N. 11-nov. (1966).
4. RASQUILNO RAPOSO M.: — Buletin de L' O. I. V., 427, str. 1051, 1966.
5. Methodes officielles d'analyses des vins et des mouts. Journal officiel Nr. 63-154, 1963.
6. BIEBER H.: Die fluorimetrische Bestimmung von Malvin in Traubenmost und Wein. Deutsche Lebens-Rundschau, No 2, febr. str. 44-46, (1967)
7. TERCELJ D. i PINTAR J.: Diferencijacija plemenitih i hibridnih crnih vina s teritorija SR Slovenije pomoću papirne hromatografije — Arhiv za poljopr. nauke sv. 57, str. (142—157), 1964.
8. PINTAR J.: Papirhromatografska istraživanja antocijana u crnim vinima V. V. i hibrida vinogradnog bazena Svetozarevo—Kruševac—Aleksandrovac. „Agronomski glasnik“ br. 6 (1964), str. 401—411.
9. ZAMORANI A., PIFFERI P. G.: Contributto alla conoscenza della sostanza colorante dei vini Rivista di Vitic. e di Enol., Conegliano, n. 2, str. 85, 1964.