

Kokkuvõte

Käesoleva uurimustöö eesmärkideks oli analüüsida sulfitite sisaldust esialgses ning tootega “Üllo”, mille eesmärgiks taastada veini naturaalse faasi maitseomadused, töötlemisel saadud veinis. Uurimise käigus Ripper meetodit ning aeratsioon-oksüdatsioon meetodit kasutades selgus, et “Üllo” omas teatavat toimet uuritavaks valitud veinide *Friulano* ja *Montepulciano D’Abruzzo* vabade sulfitite kontsentratsioonile, kuid seda siiski ootamatult vähesel määral.

Bakalaureusetöö käigus hinnati ka eesmärgiks seatud “Üllo” toimet ning võimalikke kõrvalmõjusid esialgse veini organoleptilistele omadustele, kasutades nii professionaalset Saku Õlletehas AS töötajatest koosnevat assessorite paneeli kui ka Tallinna Tehnikaülikooli teise kursuse sensoorse analüüsi praktikumi tudengeid. Hinnati nii valge veini, *Friulano* kui ka punase veini, *Montepulciano D’Abruzzo* sensoorseid omadusi enne ja pärast “Üllo” toimel sulfititest puhastamist. Kasutades veinide organoleptiliste omaduste hindamiseks kolmnurkkatseid ning duo-trio testi ei saadud tulemusi, millega oleks võimalik tõestada “Üllo” töötamise mõju antud tööks valitud uuritavate veinide maitseomadustele.

Soovitus “Üllo”-nimelise veini sulfititest puhastamiseks loodud toote edasiseks arendamiseks oleks suurendada toote efektiivsust täiustades filtrites sisalduvat sulfiteid selektiivselt siduvat tahket materjali ja selle keemilisi omadusi. Eesmärgiks oleks suurendada tahke materjali võimet sulfiteid siduda, säilitades samaaegselt selle neutraalse omaduse teiste veinis sisalduvate koostisosade suhtes. Võimekama vabu sulfiteid siduva tahkematerjalilise filtri eesmärgiks oleks võimaldada drastilisem mõju veini vaba sulfiti sisaldusele enne ja pärast töötlust, endiselt samal ajal veini esialgseid maitseomadusi säilitades.