

# KOKKUVÕTE

Käesoleva bakalaureusetöö „Veini aroomitestrите arendus“ põhitulemuseks oli veini aroomikomplekti tootearendus. Vein on arenenud koos inimkonna tsivilisatsiooniga, sellest saanud jook, mida hinnatakse üle kogu maailma. Veini hindamisel on väga oluline selle aroom, mis varieerub olenevalt veini valmistamiseks kasutatud viinamarjasordist, kasvupiirkonnast, veini tootmise tehnoloogiast ja veini vanusest. Veini aroomid jagataksegi primaarseteks, sekundaarseteks ja tertsiaalseteks olenevalt nende päritolust. Primaarsed aroomid tulevad viinamarjast endast, sekundaarsed lisanduvad veinile käärimisprotsessi tulemusena ning tertsiaalsed tekivad veini vananedes. Aroome põhjustavaid lenduvaid ühendeid, mis kuuluvad erinevatesse keemilistesse gruppidesse, on veinides leitud mitusada.

Veini kvaliteedi hindamisega tegelevad sommeljeed. Nende töö on oluline veinitööstusele, et saada tagasisidet toote omaduste kohta. Nende teadmised ja oskused on pika treeningu tulemus ning põhinevad peamiselt nende määlul. Treeningu käigus jätavad sommeljeed meelde erinevate ühendite poolt põhjustatud aistingud.

Sommeljeede koolitamiseks töötati välja veini aroomikomplekt, mis sisaldab kuut punastes ja kümnet valgetes veinides kõige enam levinud aistingut. Komplekt annab edasi nii orto- kui ka retronasaalset aistingut. Kirjelduste välja valimiseks uuriti erinevates punastes ja valgetes veinides kõige tüüpilisemaid maitsemisel tekkivaid aistinguid. Nende hulgast valiti välja 12 valge ja 11 punase veini kirjeldust. Kõikidele välja valitud kirjeldustele ei õnnestunud leida neid veinis põhjustavaid ühendeid. Arvestada tuli ka ühendite kättesaadavuse ja hinnaga. Kõik kasutatud ühendid on toiduks sobiva kvaliteediga ja on ohutud ka allaneelamisel.

Ühendite sobiva kontsentratsiooni leidmiseks tehti igast ühendist 1% lahus glütseroolis, mida lisati väikeste kogustena mudelveini, mis koosnes veini põhilistest komponentidest, milleks olid vesi, etanool, glütserool, tanniinid, piimhape,  $K_2S_2O_5$ , sahharoos ning punase veini puhul ka viinamarjade kestadest valmistatud pulber. Saadud ühendite kontsentratsioonid arvutati ümber, et kolme tilga lahuse lisamisel veinibaasi oleks võimalik saada soovitud aisting. See annab potentsiaalsele kasutajale võimaluse doseerida aroomiühendit veinibaasi ka oma tundlikkuse järgi, et soovi korral suurendada ja vähendada aistingu tugevust.

Käesolevat tööd jätkatakse ka tulevikus, et leida rohkematele kirjeldustele vastavad ühendid ning suurendada komplektis olevate aistingute valikut. Aroomikomplekti on juba tutvustatud ka someljeedele ning nende tagasisidega arvestatakse edaspidises töös.