

OBSAH

Abstract	7
1 Úvod	8
2 Biochemická příslušnost anthokyaninů	8
2.1 Chemická struktura anthokyaninů.....	8
2.2 Biosyntéza anthokyaninů v hroznech	10
3 Akumulace anthokyaninů v hroznech	16
3.1 Barevná kapacita hroznů a kvalitativní složení anthokyaninů.....	18
3.1.1 Srovnání obsahu veškerých anthokyaninů v hroznech vybraných odrůd	20
3.1.2 Srovnání obsahu veškerých anthokyaninů v hroznech vybraných kříženců.....	23
3.1.3 Složení anthokyaninů v hroznech vybraných odrůd a kříženců.....	26
4 Fyzikálně-chemické faktory ovlivňující stabilitu anthokyaninů	30
4.1 Účinky změn pH prostředí	30
4.2 Vlivy kopigmentace a samoasociace anthokyaninů	34
4.3 Změny způsobené kondenzačními reakcemi.....	35
4.4 Tvorba kovových komplexů	39
4.5 Účinek kyseliny L-askorbové	40
4.6 Změny způsobené cukry a jejich rozkladnými produkty.....	40
4.7 Odbarvovací účinek oxidu siřičitého.....	40
4.8 Účinky kyslíku a peroxidů	41
4.9 Působení teploty.....	41
4.10 Účinky ketonů a vinylfenolů	42
4.11 Enzymatické změny anthokyaninů.....	45
5 Postupy extrakce anthokyaninů a měření barevných parametrů	46
5.1 Extrakční metody anthokyaninových barviv	46
5.2 Spektrofotometrické metody analýzy anthokyaninů	48
5.3 Chromatografické metody stanovení anthokyaninů	49
5.4 Instrumentální hodnocení barevnosti vín.....	50
6 Distribuce anthokyaninů v průběhu vinifikace hroznů	52
6.1 Macerační postupy anthokyaninů v technologii červených vín.....	53
6.2 Macerační postupy anthokyaninů v technologii růžových vín.....	55
6.3 Vliv podmínek vinifikace modrých hroznů na obsah veškerých anthokyaninů v červených vínech.....	59

6.3.1	Změny v obsahu veškerých anthokyaninů v průběhu fermentační macerace modrých hroznů.....	60
6.3.2	Srovnání maceračních postupů modrých hroznů na barevné parametry červených vín.....	63
6.3.3	Vliv podmínek vinifikace modrých hroznů na složení anthokyaninů červených vín.....	64
6.3.4	Srovnání červených vín podle jejich barevných parametrů.....	66
7	Změny barevných parametrů červených a růžových vín během jejich školení a stabilizace.....	68
7.1	Změny barevných charakteristik vín způsobených filtrací.....	68
7.2	Změny anthokyaninů vyvolané účinky vysokého hydrostatického tlaku.....	72
7.3	Změny barevných charakteristik vín způsobených čiřením bentonity.....	72
7.4	Srovnání změn barevných charakteristik červených vín účinky různých čiřících prostředků.....	75
8	Hodnocení parametrů barevnosti červených a růžových vín v průběhu jejich zrání.....	77
8.1	Změny barevných charakteristik červených vín během jejich zrání na lahvi.....	78
8.2	Vliv skladovacích podmínek na anthokyaniny a barevné parametry růžových vín.....	84
	Souhrn.....	92
	Summary.....	94
	Literatura.....	95