

## Kapitel 4

### Defekter

Defekter kan indelas i två kategorier. Den första innehåller produktionsdefekter, som skadar vinet och resulterar i både obalans och i vissa fall huvudvärk. Den andra kategorin innefattar mera visuella defekter, som inte inverkar på vinkonsumenten.

#### Produktionsdefekter

Produktionsdefekter utgörs av problem med exempelvis efterjäsning, oxidering, korksmak i vinet, trikloranisol (TCA), svavel m m.

**a. Efterjäsning** eller en andra jäsning inträffar när ett icke mousserande vin innehåller ej utjäst socker i små mängder. Om livsduglig jäst då också finns kvar i vinet, kommer en ny jäsning att påbörjas. Idag plockas många fruktdrivna viner sent och jäses inte ut fullständigt. I sådana fall kan en andra jäsning inträffa i flaskan, om jästrester finns kvar. När socker och jäst jäser, bildas alkohol och koldioxid (Fig. 4.3). Dålig filtrering är som regel orsaken till en andra jäsning av detta slag.

#### Efterjäsning

##### Utseende

Korken i flaskan kan pressas ut något p g a trycket från kolsyran. Vinet kan uppvisa små bubblor i kanten på vinglasen eller t o m i mitten. Ett grumligt vin, ibland med små korn, kan ibland påträffas.

##### Arom

Ingen påtaglig skillnad i arom är märkbar i de flesta viner, men i extremt dåliga viner kan en doft av jäst eller bakat bröd kännas.

##### Smak

En lätt spritsig känsla på tungan.

Fig. 4.1. Figuren illustrerar vad som händer i ett vin, om efterjäsning sker.

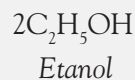
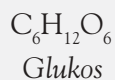


Fig. 4.2 Under jäsningsprocessen omvandlas socker till alkohol och koldioxid under inverkan av jästsvampar.



Fig. 4.3. Normal jäsning.