



Glycerin i vin – är det bra?

Vid jäsningen av druvmust bildas inte bara etanol och koldioxid utan även glycerin och en mängd andra ämnen som påverkar vinets smak och arom. Glycerin är en viktig men lite anonym beståndsdel i vin. Vinskribenter nämner nästan aldrig glycerin i sina recensioner; troligen för att det saknas innehållsförteckningar för vin!

Glycerin är en färg- och luktlös, tjockflytande (viskös), vattenlöslig vätska med densiteten 1.26 g/cm³. Andra namn på glycerin är glycerol och propantriol. Glycerin är en trevärd alkohol och därmed en ”släkting” till etanol. Den kemiska formeln är C₃H₅(OH)₃.

Glycerin smakar sött och i vin påverkar det vinets sötma och fyllighet. För unga viner anses glycerin vara bra för att tona ner ”stickiga” aromer. Vid jäsning varierar mängden glycerin beroende på vilken druva som används, sockerhalten och av jästens egenskaper. Vid jäsningen kan det naturligt bildas 5 – 15 gram glycerin per liter vin. När halten överstiger ca 5 g/l anses det påverka vinet egenskaper främst dess sötma och känsla av fyllighet. När halten överstiger ca 25 g/l (2.5 %) så känns sötman av glycerinet tydligt. Högre sockerhalt i druvmusten medför oftast högre halt glycerin. (Exempel: 230 g socker/l druvmust ger 8 g glycerin/l, 280 g/l ger 11 g glycerin/liter.)

Vid tillverkning av industriviner tillsätter man ibland glycerin till det färdiga vinet för att göra det fylligare och samtidigt öka sötman. Tillsatser kan vara 0.5 – 1.5 %.

Prova själv.

Ren glycerin finns att köpa på apotek. Köp en liten flaska och testa genom att tillsätta 1 tsk (ca 1.5 gram) till ett glas vin. Rör om och prova! Hur ändras fylligheten? Blir vinet ”rundare” och mindre kärvt? Ökar sötman?

Vinskandalen i Österrike 1985.

Flera vingårdar i Österrike ville göra vita viner mer attraktiva genom att öka sötman och fylligheten. Men! Istället för att använda glycerin använde man det billigare ämnet dietylenglykol som, smakmässigt, liknar glycerin. Orsaken var vinmakare som saknade grundläggande kunskaper i kemi. Dietylenglykol är nämligen en mycket giftig vätska som ger njursvikt, hjärnödemed och död vid högre doser. Det är samma ämne som används till kylarvätska för bilar. Vinerna fick en stor spridning innan problemet upptäcktes. Skandalen gjorde att efterfrågan på Österrikiska viner kraftigt minskade och det tog nästa 15 år innan volymerna var desamma som före 1985.

Inga tillsatser i naturvin.

För naturvin och biodynamiska viner tillåts ingen tillsats – där finns enbart den glycerin som bildats naturligt vid jäsningen.

Naturvinsakademien. R. Sillén