

METODO DI RILEVAMENTO DEGLI IDROCARBURI AROMATICI NEL VINO

Gayle A. BALDOCK¹ and Yoji HAYASAKA^{1,2}

¹The Australian Wine Research Institute (AWRI), PO Box 197, Glen Osmond, SA, 5064, Au

² Corresponding author: Mr Yoji Hayasaka, facsimile: +61 8 8303 6601, email

Yoji.Hayasaka@awri.com.au

Traduzione italiana dell'articolo:

Screening method for petroleum-derived aromatic hydrocarbons in wine, AGJWR Volume 10, Number 1, 2004, 17-25

©Copyright 2005, Australian Society of Viticulture and Oenology Inc.

È stato messo a punto una metodica di screening per rilevare la presenza di prodotti derivati dal petrolio come toluene, stirene, benzeni e naftaleni. Il metodo utilizza la gas cromatografia - spettrometria di massa (GC-MS) combinandola ad una microestrazione dello spazio di testa in fase solida (SPME).

La determinazione degli idrocarburi viene fatta misurando gli ioni caratteristici (selected ion monitoring) e successivamente quantificandoli utilizzando standard interni deuterati. I singoli composti sono rilevati a livelli di 1 µg/l sia in vini rossi sia in vini bianchi. Il metodo sviluppato è rapido, semplice, sensibile e non fa uso di solventi. L'applicazione della metodica d'analisi a vini artificialmente contaminati ne ha confermato la presenza ed ha permesso la determinazione del livello di presenza degli idrocarburi che dà effetti sensoriali (odore di kerosene)