

Flavonoidy jsou rostlinné sekundární metabolity, které se dělí do několika skupin podle chemické struktury. Důležitými složkami vína, které jsou zodpovědné za jeho barvu, chuť a další sensorické vlastnosti, jsou barevné pigmenty - anthokyany a taniny (třísloviny). Koncentrace anthokyanů ve víně je ovlivněna odrůdou, zpracováním hroznů a klimatickými podmínkami.

Ke studiu změny barvy a tím i souvisejícího chemického složení, byly použity tři nekomerční vzorky červeného vína, Svatovavřínecké, ročník 2010 a 2012, a domácí víno bez přidaného SO₂. Ke stanovení barevných změn byly použity převážně kolorimetrické (metoda CieLab) a zjednodušené spektrofotometrické metody (barevná hustota a odstín). Množství anthokyanů bylo sledováno analytickou metodou RP-HPLC. Koncentrace fenolických látek byla stanovena upravenými enologickými metodami.

Během stárnutí vína došlo k barevným změnám, které byly způsobeny polymerizačními reakcemi, které probíhají mezi anthokyany a fenolickými sloučeninami. To vedlo ke vzniku stabilních barevných pigmentů, které se projevily vyšším absorpčním maximem a tedy i tmavším zbarvením.

Klíčová slova: anthokyany, barva, červené víno, fenolické sloučeniny, malvidin-3-glukosid, polymerizační reakce, pigmenty.