

UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI



OENOCIMIE

Partea II

SUBSTANȚELE FENOLICE ALE VINURILOR

Note de curs

**Chișinău
2021**

UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI

**FACULTATEA TEHNOLOGIA ALIMENTELOR
DEPARTAMENTUL OENOLOGIE ȘI CHIMIE**

OENOCHEMIE

Partea II

SUBSTANȚELE FENOLICE ALE VINURILOR

Note de curs

**Chișinău
Editura "Tehnica-UTM"
2021**

CZU 75 663.253:547.56 (075.8)

O-24

Notele de curs sunt destinate studenților de la specialitatea 541.3. *Tehnologia vinului și produselor obținute prin fermentare*, Departamentul Oenologie și Chimie, Facultatea Tehnologia Alimentelor, disciplina *Oenochimie*. Notele conțin informații privind diversitatea, structura și formele posibile, biosinteza, răspândirea și localizarea, evoluția, importanța substanțelor fenolice în struguri și vinuri, valoarea lor biologică, impactul lor asupra sănătății umane și posibilele aplicări ale diferitor grupe de substanțe fenolice din deșeurile vinificării în produse pentru om. În mod deosebit este tratat rolul substanțelor fenolice endogene în calitatea vinurilor albe, rosé și roșii.

Elaborare: Iurie Scutaru

Redactor responsabil: Iurie Scutaru

Recenzent: Anatol Balanuță

DESCRIEREA CIP A CAMEREI NAȚIONALE A CĂRȚII

Oenochimie: Note de curs/Universitatea Tehnică a Moldovei, Facultatea Tehnologia Alimentelor, Departamentul Oenologie și Chimie; elaborare, redactor responsabil: Iurie Scutaru. – Chișinău: Tehnica-UTM, 2021. – ISBN 978-9975-45-667-8.

Partea a 2-a: Substanțele fenolice ale vinurilor. – 2021. – 53 p. : fig., tab.
Bibliogr.: p. 53 (22 tit.). – 30 ex. – ISBN 978-9975-45-668-5.
663.253:547.56 (075.8)
O-24

Redactor Eugenia Balan

Bun de tipar 27.01.21
Hârtie ofset. Tipar RISO
Coli de tipar 6,5

Formatul 60x84 1/8
Tirajul 30 ex.
Comanda nr. 65

2004, UTM, Chișinău, bd. Ștefan cel Mare și Sfânt, 168
Editura „Tehnica-UTM”
2045, Chișinău, str. Studenților 9/9

ISBN 978-9975-45-667-8
ISBN 978-9975-45-668-5 partea a 2-a

© UTM, 2021

BIBLIOGRAFIE SELECTIVĂ

1. V.D.Cotea, C.V.Zănoagă, V.V.Cotea. *Tratat de oenochimie. Vol.I.* -București, 2009. -684 p.
2. C.Țârdea, Gh.Sârbu, A.Țârdea. *Tratat de vinificație.* -Iași, 2000. -728 p.
3. З.Н.Кишковский, И.М.Скурихин. *Химия вина.* -2-е изд.-М., 1988. -254 с.
4. А.К.Родопуло. *Основы биохимии виноделия.* -М., 1983. -240 с.
5. P.Ribereau-Gayon, D.Dubourdieu, B.Doneche, A.Lanvaud. *Handbook of Enology. Vol.I.* 2nd ed. 2007. 497 p.
6. Yair Margalit. *Concept in wine chemistry.* 3rd. 2012. 556 p.
7. Di Giuseppe Sicheri. *Enologia: Con elementi di chimica viticolo-enologica.* 2015. 462 p.
8. V.-C.Niculescu, N.Paun, R.-E.Ionete. The evolution of polyphenols from grape to wines. In *Grapes and wines-Advances in production, processing, analysis and valorization.* 2018. 119-141.
9. La maturita fenolica delle uve rosse-Laffort *oenologie-Info.* –nr.4, Agosto, 2000.-6 p.
10. A.Teixeira, J.Eiras-Dias, S.D.Castellarin, H.Geros. Berry Phenolics of Grapevine under Challenging Environments.-*Int.J.Mol.Sci.* 2013, 14.-18711-18739.
11. Kennedy, J.A.; Saucier, C.; Glories, Y. Grape and wine phenolics: History and perspective. -*Am. J. Enol. Vitic.* 2006, 3, 20–21.
12. Adams, D. Phenolics and ripening in grape berries. *Am. J. Enol. Vitic.* 2006, 3, 249–256.
13. S.Perez-Magarino, M.L.Gonzalez-San Jose. Polyphenols and colour variability of red wines made from grapes harvested at different ripeness grade. *Food Chemistry.* 96, 2. 197-208.
14. Shan He, Cuirong Sun, Yuanjiang Pan. Red wine and polyphenols for cancer prevention. *Int.J.Mol.Sci.* 2008,9. 842-853.
15. G.Odăgeriu, V.Cotea, N.Marius, C.-I. Zamfir. Study on the profile of anthocyanins from red wines obtained by different technological variants of maceration-fermentation. *Agronomic research in Moldavia.* 2007, 2. 41-53.
16. A.B.Bautista-Ortin, J.I.Fernandez-Fernandez, J.M.Lopez-Roca, E.Gomez-Plaza. The effect of grape ripening stage on red wine color. *J.Int.Sci.Vigne Vin.* 2006, 40, nr.1. 15-24.
17. A.Fernandes, J.Oliveira, N.Teixeira, N.Mateus, V.de Freitas. A review of the current knowledge of red wine colour. *Chemistry.* 2017. 1-21.
18. G.Nicolini, R.Larcher, D.Bertoldi, C.Puecher. Fenoli volatili dei vini: metodi rapidi per controlli enochimici di processo. *L'Enologo.* 2008. N.1. 89-93.
19. В.А.Барабой. Фенольные соединения виноградной лозы: структура, антиоксидантная активность, применение. *Биотехнология.* 2009. 2,2. 67-75.
20. L.Federico Casassa. Flavonoid phenolics in red winemaking. In *Phenolic compounds-Natural sources, importance and applications.* 2017. 153-196.
21. Nada El Darra. Les composés phénoliques des raisins: étude du potentiel qualitatif et des procédés émergents d'extraction. PhD Thesis. Université de technologie Compiègne, France. 2013. 344 p.
22. Phenolic potential of grapes: proposal indexes and utilities/Potencial polifenolico de la uva: índices propuestos y posibles aplicaciones.. (n.d.) >*The Free Library.* (2014). Retrieved Dec 03 2018.