

GC/SAW高速分析システムで ワインのコルク臭を分析 - 1

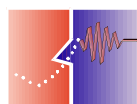


ワイン中のトリクロロアニソール (2,4,6 TCA) は、不快なカビ臭の原因となります。これはコルク材に付着するカビとコルク栓を作る前段階で使われる漂白用塩素が反応して生成されると考えられています。ESTのzNose技術は、この物質の高速連続測定を可能としました。またVaporPrint™による臭いのビジュアル表示化により、詳細なデータ分析をすることなく品質検査が容易に行え、また要注意物質の自動アラーム設定も出来ます。

測定方法

測定には赤ワインを用意し、セプタ付き250 Mℓボトル容器とTCA50mg / Mℓ含有メタノール標準液を使い、4種類の測定を下の写真の要領で実施しました。

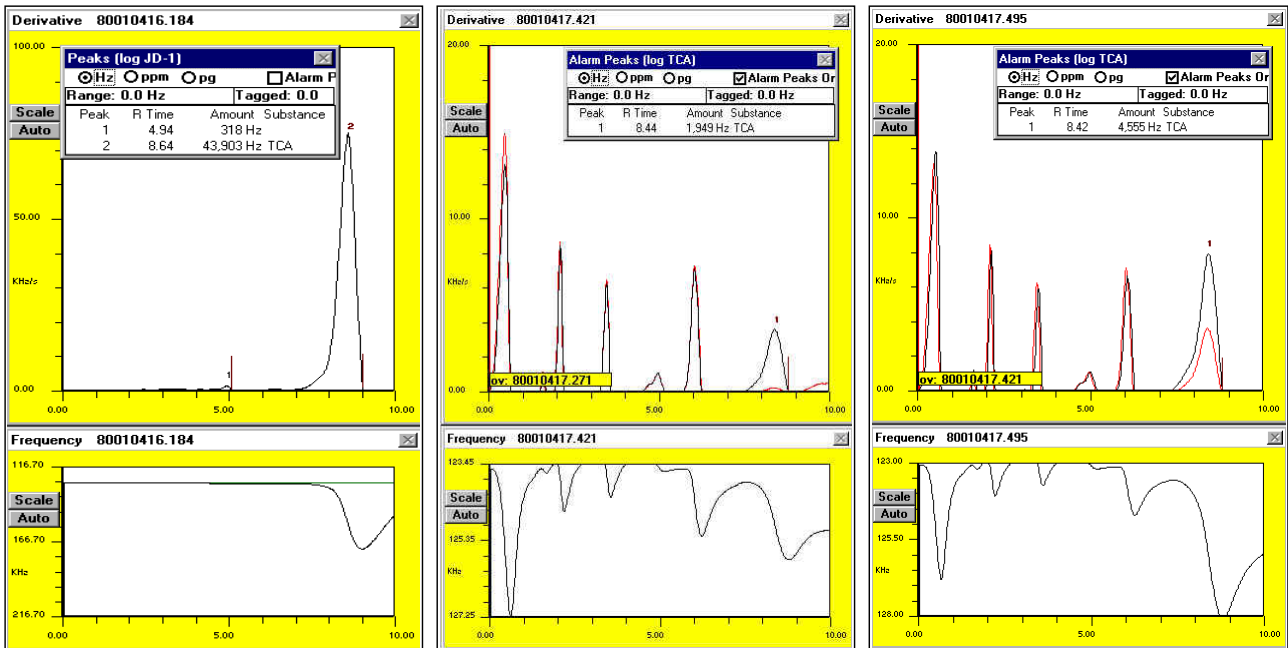
Page 2 ではクロマトグラム・データを、Page 3 ではVaporPrint™データを表示した。



GC/SAW高速分析システムで ワインのコルク臭を分析 - 2 クロマトグラフ・データ

4種類の測定

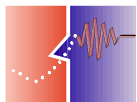
1. TCAのみ：メタノール標準液10 μ lをシリンジでボトル容器に注入し測定。
2. ワインのみ：100 mlのワインをボトル容器に移して測定。
3. ワインに5 μ l添加：100 mlのワインの入ったボトル容器にメタノール標準液5 μ lをシリンジで注入し測定。
4. ワインに10 μ l添加：100 mlのワインの入ったボトル容器にメタノール標準液10 μ lをシリンジで注入し測定。



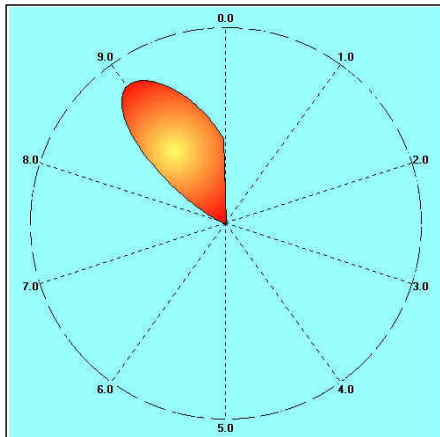
図A. 測定1

図B. 測定3に
測定2を重ね書き

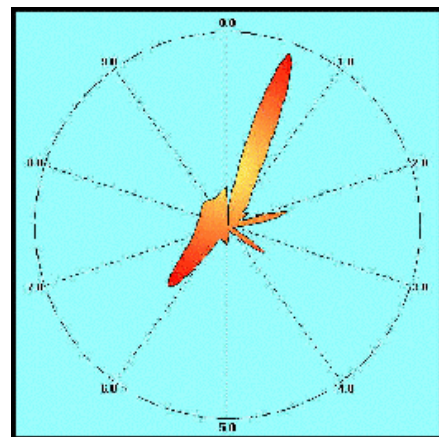
図C. 測定4に
測定3を重ね書き



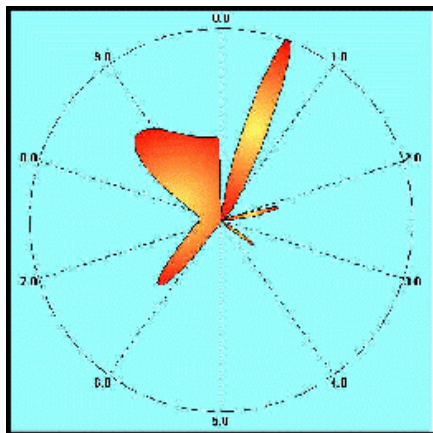
GC/SAW高速分析システムで
ワインのコルク臭を分析 - 3
VaporPrint™データ



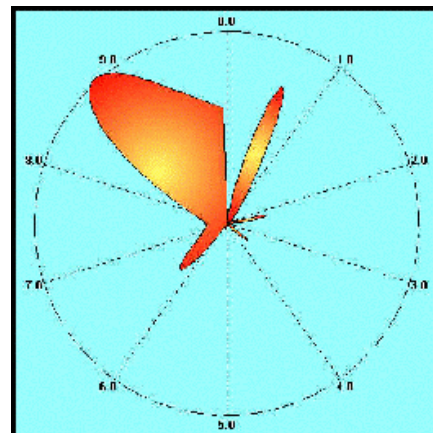
1. TCAのみ



2. ワインのみ



3. ワインに5µl 添加



4. ワインに10µl 添加

