

Obrazac odobrenog stručnog projekta:

<p>Naziv projekta Title</p>	<p>HR: Izolacija i karakterizacija aromatičnih spojeva iz vina Graševina proizvedenog na području Osječko-baranjske županije</p> <p>ENGL: Isolation and characterization of aromatic compounds from Graševina wine produced in Osijek-Baranja County</p>
<p>Sažetak projekta Summary</p>	<p>HR: U vinskoj regiji Slavonija i hrvatsko Podunavlje najviše se proizvode bijela vina, a najznačajnija i najzastupljenija sorta grožđa je graševina. Obzirom na sortna svojstva i karakteristike zemljopisnog područja, graševina je ovdje pronašla svoje mjesto, gdje na nekim položajima daje najbolju kvalitetu. Aroma vina predstavlja složeni kompleks velikog broja hlapljivih spojeva te je rezultat interakcije između kemijskog sastava vina sa osjećajem okusa i mirisa kod konzumenata vina. Dio aromatičnih spojeva potječe od same sorte grožđa, dok se ostali oslobađaju tijekom procesa fermentacije i tijekom odležavanja i dozrijevanja vina.</p> <p>Cilj projekta je izolirati i karakterizirati aromatične spojeve iz vina sorte Graševina koja su proizvedena na dvije različite lokacije Osječko-baranjske županije s autohtonim i selekcioniranim vinskim kvascem (Kneževi Vinogradi i Erdut). Istraživanjem se želi pokazati različitost u aromi vina proizvedenog od grožđa koje je uzgajano na različitim lokalitetima te utjecaj autohtonih i selekcioniranih vinskih kvasaca na kakvoću arome gotovog vina. Također, svrha ovog projekta je širenje znanja o sastavu spojeva arome ove sorte, kao i njezina promidžba, a u cijeloj kontinentalnoj Hrvatskoj kontinuirano se radi na podizanju kvalitete vina koja nastaju od ove rodne sorte.</p> <p>ENGL: Graševina is the most important and most represented grape variety in the Slavonia and Danube wine region, where white wines are mostly produced. Considering the varietal properties and characteristics of the geographical area, Graševina has found its place here, where it gives the best quality in some locations. The aroma of wine is a complex complex of a large number of volatile compounds and is the result of the interaction between the chemical composition of wine and the sense of taste and odor of wine consumers. Some of the aromatic compounds originate from the grape variety itself, while the rest are released during the fermentation process and during the aging and maturation of the wine.</p> <p>The goal of the project is to isolate and characterize the aromatic compounds from Graševina wines produced in two different locations in the Osijek-Baranja County with autochthonous and selected wine yeast (Kneževi Vinogradi and Erdut). The aim of the research is to show the difference in the aroma of wine produced from grapes grown in different localities and the influence of autochthonous and selected wine yeasts on the quality of the aroma of the finished wine. Also, the purpose of this project is to spread knowledge about the composition of the aroma compounds of Graševina variety, as well as its promotion, and throughout</p>

	continental Croatia, continuous efforts are being made to improve the quality of wines made from this native variety.
Voditelj projekta ili koordinator s PTF-a Project Manager	HR: prof. dr. sc. Anita Pichler ENGL: Anita Pichler, full professor
Suradnici na projektu Project Associates	HR: dr. sc. Ivana Ivić ENGL: Ivana Ivić, PhD
Izvor financiranja i vrijednost projekta Funding sources	HR: Osječko-baranjska županija, 2.260,00 eura ENGL: Osijek-Baranja County, 2.260,00 eura
Institucije partneri na projektu Partner Institutions	HR: - ENGL: -
Razdoblje realizacije projekta Project period	21.12.2023. – 20.12.2024. December, 2023 to December, 2024
Popis opreme koja će se nabaviti iz sredstava projekta Equipment:	HR: - ENGL: -

Voditelj/koordinator projekta


