

**เทคโนโลยี**

ฉบับที่ ๑๙, ๑๑๗

วันอาทิตย์ที่ 29 กรกฎาคม พ.ศ. 2544

หน้า 8

**ไวน์ผลไม้**

ไวน์ผลไม้เป็นเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่ได้จากการหมักน้ำผลไม้ด้วยยีสต์ *Saccharomyces cerevisiae* หรือเชื้อยีสต์ที่มีอยู่ทั่วไปในผลไม้ในสภาวะที่มีการควบคุมอย่างเหมาะสม เชื้อยีสต์เปลี่ยนน้ำตาลที่มีอยู่ในน้ำผลไม้เป็นเอธิลแอลกอฮอล์ กรดอินทรีย์ และสารให้กลิ่นรสพวกอัลดีไฮด์ คีโตน ซึ่งมีผลต่อกลิ่นรสที่ดีของไวน์ผลไม้ นอกจากนี้สารประกอบดังกล่าวในไวน์แล้วยังมีสารประกอบอื่น ๆ เช่น คาร์โบไฮเดรต, วิตามิน, แร่ธาตุ ต่าง ๆ สารให้สีและสารประกอบให้กลิ่นรสที่มาจากผลไม้ที่นำมาทำไวน์ สารประกอบสำคัญ ๆ เหล่านี้ โดยเฉพาะปริมาณแอลกอฮอล์ถูกนำมาใช้ในการจำแนกประเภทของไวน์ได้ดังนี้

1. **ไวน์ธรรมดา** (Table wine) มีแอลกอฮอล์น้อยกว่าหรือเท่ากับ 14% ไวน์ชนิดนี้สามารถแบ่งตามลักษณะสีของผลิตภัณฑ์เป็น ไวน์แดง (red wine), ไวน์ขาว (white wine) และไวน์ชมพู (rose wine)

2. **ไวน์หวาน** (Dessert wines) มีแอลกอฮอล์ 14-24% และมีรสหวานเนื่องจากการปรับความหวานให้สูงกว่าไวน์ธรรมดาปริมาณแอลกอฮอล์ก็ถูกปรับให้สูงขึ้น โดยการเติมแอลกอฮอล์กลับลงไปเพื่อระงับการเจริญของจุลินทรีย์ที่จะไปใช้น้ำตาลที่เหลืออยู่และเป็นสาเหตุการเสียของไวน์

3. **ไวน์อัดแก๊ส** (Sparkling wines) เป็นไวน์ที่มีแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์ที่ได้จากการหมัก เช่น แชมเปญ (Champagne) เป็นไวน์ที่มีแอลกอฮอล์น้อยกว่า 14%

4. **ไวน์ที่มีการปรุงแต่งกลิ่นรส** (Aromatized wines) เป็นไวน์ที่มีการใช้พืชสมุนไพรหรือเครื่องเทศมาปรุงแต่งกลิ่นรสมีแอลกอฮอล์ 15.5-20%

5. **ไวน์แบบพิเศษ** (Specialty wines) ได้แก่ ไวน์คูลเลอร์ มีแอลกอฮอล์มากกว่า 14% หรือน้อยกว่า.

MF

โครงการเผยแพร่ความรู้และผลงานทางวิชาการผ่านสื่อหนังสือพิมพ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์