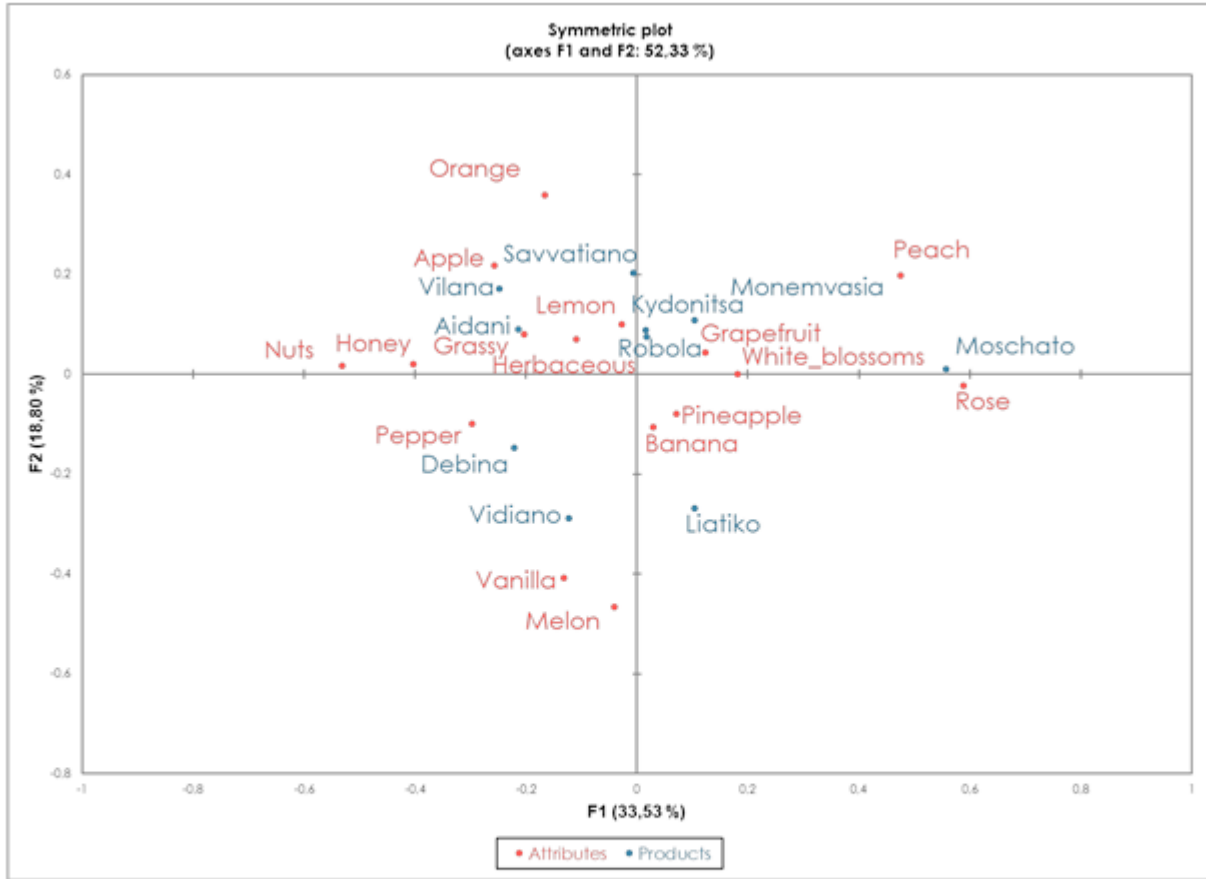


Πίνακας 1. Βασικές αναλύσεις σταφυλιών **λευκών γηγενών ποικιλιών**. Η δειγματοληψία έγινε κατά τον τρύγο του 2019, στην τεχνολογική ωριμότητα. Δίνονται οι μέσοι όροι και η τυπική απόκλιση για τις παραμέτρους Όγκος και Βάρος ράγας (mL και g αντίστοιχα), Σακχαροπεριεκτικότητα (Brix), Ολική οξύτητα (g/L σε τρυγικό οξύ) και pH.

ΛΕΥΚΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ - ΣΤΑΦΥΛΙΑ 2019 - ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΝΑΛΥΣΕΙΣ										
Varieties	AID	DEB	KYD	LTK	MON	MSA	ROB	SAV	VID	VIL
Ποικιλίες	ΑΪΔΑΝΙ	ΝΤΕΜΠΙΝΑ	ΚΥΔΩΝΙΤΣΑ	ΛΙΑΤΙΚΟ	ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑ	ΜΟΣΧΑΤΟ ΑΣΠΡΟ	ΡΟΜΠΟΛΑ	ΣΑΒΒΑΤΙΑΝΟ	ΒΙΔΙΑΝΟ	ΒΗΛΑΝΑ
Όγκος ράγας (mL)	3.54 ± 0.06	2.23 ± 0.35	2.87 ± 0.06	1.73 ± 0.11	2.40 ± 0.00	1.94 ± 0.11	1.40 ± 0.20	2.97 ± 0.26	2.00 ± 0.00	2.83 ± 0.15
Βάρος ράγας (g)	3.68 ± 0.06	2.47 ± 0.02	2.90 ± 0.05	1.86 ± 0.10	2.51 ± 0.04	2.05 ± 0.11	1.52 ± 0.20	3.10 ± 0.08	2.12 ± 0.03	2.94 ± 0.14
Σάκχαρα (Brix)	18.38 ± 0.18	20.65 ± 0.35	21.88 ± 0.18	22.40 ± 0.18	18.90 ± 0.18	25.38 ± 0.35	21.53 ± 0.18	18.38 ± 0.35	23.28 ± 0.00	21.53 ± 0.35
Ολική οξύτητα (g/L)	3.60 ± 0.30	6.10 ± 0.00	5.20 ± 0.20	4.10 ± 0.20	4.50 ± 0.20	6.10 ± 0.20	5.40 ± 0.10	5.70 ± 0.30	4.20 ± 0.00	9.00 ± 0.20
pH	3.60 ± 0.05	3.66 ± 0.06	3.36 ± 0.04	3.45 ± 0.03	3.22 ± 0.01	3.34 ± 0.04	3.30 ± 0.05	3.17 ± 0.05	3.31 ± 0.03	3.16 ± 0.04

Πίνακας 2. Βασικές αναλύσεις οίνων **λευκών γηγενών ποικιλιών** που παράχθηκαν με κοινό πρωτόκολλο οινοποίησης από σταφύλια της αμπελουργικής χρονιάς 2019. Δίνονται οι μέσοι όροι και η τυπική απόκλιση για τις παραμέτρους Ολική οξύτητα (g/L), pH, Πτητική οξύτητα (g/L), EtOH (% vol), Υπολειπόμενα σάκχαρα (g/L), A₄₂₀, ΔΦΟ, Ολικά φαινολικά (gGAE/L) και Συντελεστή οξειδωσιμότητας k.

ΛΕΥΚΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ - ΟΙΝΟΙ 2019										
Varieties	AID	DEB	KYD	LTK	MON	MSA	ROB	SAV	VID	VIL
Ποικιλίες	ΑΪΔΑΝΙ	ΝΤΕΜΠΙΝΑ	ΚΥΔΩΝΙΤΣΑ	ΛΙΑΤΙΚΟ	ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑ	ΜΟΣΧΑΤΟ ΑΣΠΡΟ	ΡΟΜΠΟΛΑ	ΣΑΒΒΑΤΙΑΝΟ	ΒΙΔΙΑΝΟ	ΒΗΛΑΝΑ
Ολική οξύτητα (g/L)	3.68 ± 0.07	3.97 ± 0.12	4.98 ± 0.20	4.05 ± 0.05	4.33 ± 0.08	5.85 ± 0.10	4.60 ± 0.02	5.35 ± 0.11	4.28 ± 0.08	7.21 ± 0.10
pH	3.50 ± 0.02	3.44 ± 0.04	3.15 ± 0.05	3.34 ± 0.02	3.05 ± 0.04	3.14 ± 0.06	3.05 ± 0.03	3.08 ± 0.13	3.31 ± 0.04	2.98 ± 0.13
Πτητική οξύτητα (g/L)	0.38 ± 0.02	0.27 ± 0.05	0.26 ± 0.03	0.42 ± 0.03	0.38 ± 0.04	0.54 ± 0.05	0.36 ± 0.06	0.30 ± 0.02	0.43 ± 0.02	0.31 ± 0.04
EtOH (% vol)	10.97 ± 0.21	12.30 ± 0.20	12.30 ± 0.30	13.73 ± 0.25	10.87 ± 0.21	15.48 ± 0.26	13.03 ± 0.15	11.00 ± 0.20	14.60 ± 0.10	12.63 ± 0.12
Υπολειπόμενα σάκχαρα (g/L)	1.21 ± 0.04	1.51 ± 0.04	1.12 ± 0.17	1.13 ± 0.17	1.06 ± 0.11	0.82 ± 0.12	1.32 ± 0.07	1.32 ± 0.03	1.19 ± 0.14	1.48 ± 0.04
A ₄₂₀	0.153 ± 0.003	0.096 ± 0.011	0.092 ± 0.007	0.092 ± 0.002	0.067 ± 0.004	0.116 ± 0.004	0.087 ± 0.006	0.064 ± 0.004	0.115 ± 0.005	0.107 ± 0.004
ΔΦΟ	7.80 ± 0.10	6.30 ± 0.09	11.10 ± 0.07	9.36 ± 0.06	4.94 ± 0.03	6.22 ± 0.04	6.74 ± 0.04	4.12 ± 0.05	6.20 ± 0.02	7.64 ± 0.05
Ολικά φαινολικά (gGAE/L)	0.22 ± 0.00	0.24 ± 0.01	0.42 ± 0.03	0.30 ± 0.01	0.18 ± 0.00	0.16 ± 0.00	0.18 ± 0.00	0.15 ± 0.01	0.24 ± 0.00	0.18 ± 0.00
k	0.0068 ± 0.0006	0.0050 ± 0.0006	0.0084 ± 0.0003	0.0152 ± 0.0003	0.0084 ± 0.0005	0.0065 ± 0.0010	0.0071 ± 0.0009	0.0035 ± 0.0003	0.0061 ± 0.0007	0.0068 ± 0.0004



Διάγραμμα CA (Correspondence Analysis) από την οργανοληπτική αξιολόγηση των οίνων των 10 λευκών γηγενών ποικιλιών του τρύγου 2019 όπου απεικονίζονται τα δείγματα οίνων (μπλε κουκίδες) και οι περιγραφικοί όροι (κόκκινες κουκίδες)

Διάγραμμα 1. Αποτελέσματα οργανοληπτικής αξιολόγησης των οίνων από λευκές γηγενείς ποικιλίες με την μέθοδο της περιγραφικής ανάλυσης. Ο οίνος αξιολογήθηκαν από εκπαιδευμένο πάνελ δοκιμαστών στο εργαστήριο Οινολογίας & Αλκοολούχων Ποτών του ΓΠΑ.