

Πίνακας 1. Βασικές αναλύσεις σταφυλιών της ποικιλίας **Ξινόμαυρο** από 3 κλώνους, για 3 αμπελουργικές χρονιές (2018, 2019 και 2020), σε δειγματοληψία τρύγου. Δίνονται οι μέσοι όροι και η τυπική απόκλιση για τις παραμέτρους Όγκος και Βάρος ράγας, Σακχαροπεριεκτικότητα (Brix), Ολική οξύτητα (g/L σε τρυγικό οξύ) και pH.

ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ - ΣΤΑΦΥΛΙΑ - ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΝΑΛΥΣΕΙΣ							
Clone	19			ENTAV-INRA® 018VNB (E2E30)			37
Vintage	2018	2019	2020	2018	2019	2020	2018
Όγκος ράγας	2.33 ± 0.12	2.13 ± 0.04	1.61 ± 0.02	2.27 ± 0.12	2.35 ± 0.01	1.61 ± 0.04	2.63 ± 0.06
Βάρος ράγας	2.57 ± 0.13	2.34 ± 0.04	1.77 ± 0.01	2.51 ± 0.14	2.54 ± 0.02	1.75 ± 0.06	2.79 ± 0.07
Σάκχαρα (Brix)	20.00 ± 0.18	21.70 ± 0.26	22.67 ± 0.15	18.80 ± 0.20	23.13 ± 0.15	21.87 ± 0.12	21.80 ± 0.19
Ολική οξύτητα (g/L)	8.10 ± 0.16	7.82 ± 0.30	8.92 ± 0.16	8.70 ± 0.14	9.27 ± 0.03	9.26 ± 0.09	7.70 ± 0.14
pH	2.88 ± 0.01	3.10 ± 0.05	3.26 ± 0.02	2.89 ± 0.02	3.10 ± 0.00	3.11 ± 0.03	2.93 ± 0.01

Πίνακας 2. Αναλύσεις φαινολικών συστατικών με την μέθοδο Hland σε σταφύλια της ποικιλίας **Ξινόμαυρο** από 3 κλώνους, για 3 αμπελουργικές χρονιές (2018, 2019 και 2020), σε δειγματοληψία τρύγου. Δίνονται οι μέσοι όροι και η τυπική απόκλιση για τις παραμέτρους Ανθοκυάνες (σε mg/ράγα και mg/gFW) και Φαινολικά συστατικά (σε AU/ράγα και AU/gFW).

ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ - ΣΤΑΦΥΛΙΑ - ΦΑΙΝΟΛΙΚΑ Hland							
Clone	19			ENTAV-INRA® 018VNB (E2E30)			37
Vintage	2018	2019	2020	2018	2019	2020	2018
Ανθοκυάνες (mg/ράγα)	0.75 ± 0.03	1.42 ± 0.05	0.69 ± 0.09	0.68 ± 0.00	1.27 ± 0.05	0.60 ± 0.00	1.12 ± 0.02
Ανθοκυάνες (mg/gFW)	0.29 ± 0.01	0.61 ± 0.02	0.54 ± 0.01	0.27 ± 0.00	0.50 ± 0.02	0.42 ± 0.02	0.40 ± 0.01
Φαινολικά (AU/ράγα)	1.58 ± 0.23	2.59 ± 0.05	1.20 ± 0.16	1.80 ± 0.04	2.73 ± 0.02	1.40 ± 0.05	2.12 ± 0.04
Φαινολικά (AU/gFW)	0.61 ± 0.09	1.11 ± 0.02	0.94 ± 0.01	0.72 ± 0.02	1.08 ± 0.01	0.98 ± 0.08	0.76 ± 0.02

Πίνακας 3. Αναλύσεις φαινολικών συστατικών με την μέθοδο Glories σε σταφύλια της ποικιλίας **Ξινόμαυρο** από 3 κλώνους, για 3 αμπελουργικές χρονιές (2018, 2019 και 2020), σε δειγματοληψία τρύγου. Δίνονται οι μέσοι όροι και η τυπική απόκλιση για τις παραμέτρους Ολικές ανθοκυάνες (g/L), Εκχυλίσιμες ανθοκυάνες (g/L), Εκχυλισιμότητα ανθοκυανών (%), Ταννίνες φλοιών (g/L), Ποσοστό ταννινών φλοιών (%), Ταννίνες γιγάρτων (g/L) και Ποσοστό ταννινών γιγάρτων (%).

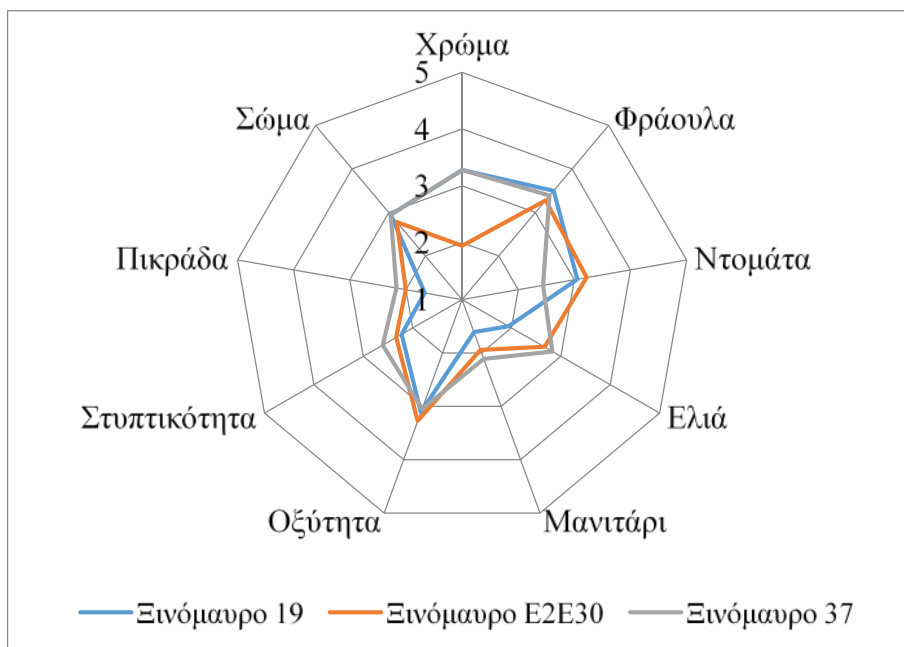
ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ - ΣΤΑΦΥΛΙΑ - ΦΑΙΝΟΛΙΚΑ Glories							
Clone	19			ENTAV-INRA® 018VNB (E2E30)			37
Vintage	2018	2019	2020	2018	2019	2020	2018
Ολικές ανθοκυάνες (g/L)	0.17 ± 0.00	0.16 ± 0.00	0.23 ± 0.00	0.13 ± 0.00	0.19 ± 0.00	0.16 ± 0.01	0.17 ± 0.00
Εκχυλίσιμες ανθοκυάνες (g/L)	0.13 ± 0.00	0.13 ± 0.00	0.17 ± 0.01	0.10 ± 0.00	0.10 ± 0.00	0.10 ± 0.01	0.14 ± 0.00
Εκχυλισιμότητα ανθοκυανών (%)	22.33 ± 2.41	16.12 ± 1.03	26.73 ± 2.70	25.51 ± 2.31	46.82 ± 1.16	41.19 ± 1.76	16.65 ± 0.79
Ταννίνες φλοιών (g/L)	5.23 ± 0.06	5.28 ± 0.06	6.75 ± 0.28	3.88 ± 0.06	4.06 ± 0.05	3.85 ± 0.29	5.66 ± 0.05
Ποσοστό ταννινών φλοιών (%)	23.81 ± 0.08	31.98 ± 0.53	41.83 ± 3.81	20.11 ± 0.17	30.62 ± 2.99	24.03 ± 7.46	28.46 ± 0.37
Ταννίνες γιγάρτων (g/L)	16.72 ± 0.27	11.22 ± 0.21	9.45 ± 1.08	15.43 ± 0.39	9.27 ± 1.15	14.30 ± 6.56	14.24 ± 0.14
Ποσοστό ταννινών γιγάρτων (%)	76.19 ± 0.08	68.02 ± 0.53	58.17 ± 3.81	79.89 ± 0.17	69.38 ± 2.99	75.97 ± 7.46	71.54 ± 0.37

Πίνακας 4. Βασικές αναλύσεις οίνων της ποικιλίας **Ξινόμαυρο** από 3 κλώνους, για 3 αμπελουργικές χρονιές (2018, 2019 και 2020). 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), Ένταση χρώματος (E), Απόχρωση (A), ΔΦΟ και Ολικά φαινολικά (gGAE/L) κ.

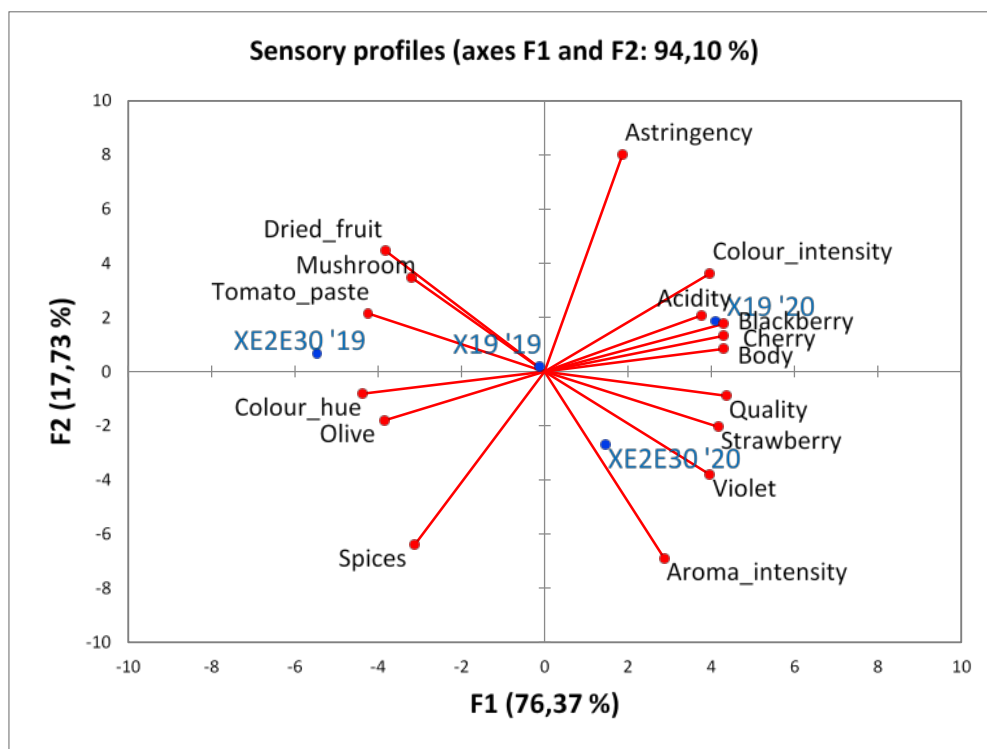
ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ - ΟΙΝΟΙ - ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΝΑΛΥΣΕΙΣ							
Clone	19			ENTAV-INRA® 018VNB (E2E30)			37
Vintage	2018	2019	2020	2018	2019	2020	2018
Ολική οξύτητα (g/L)	7.00 ± 0.16	6.10 ± 0.10	8.33 ± 0.07	7.00 ± 0.19	6.47 ± 0.06	7.13 ± 0.07	6.70 ± 0.21
pH	3.23 ± 0.01	3.13 ± 0.01	3.33 ± 0.02	3.31 ± 0.02	3.19 ± 0.01	3.50 ± 0.01	3.35 ± 0.02
Πτητική οξύτητα (g/L)	0.25 ± 0.03	0.53 ± 0.02	0.43 ± 0.02	0.22 ± 0.05	0.58 ± 0.02	0.46 ± 0.03	0.24 ± 0.05
EtOH (% vol)	13.16 ± 0.21	12.23 ± 0.06	12.25 ± 0.05	12.43 ± 0.15	13.28 ± 0.18	12.80 ± 0.20	13.63 ± 0.21
Υπολειπόμενα σάκχαρα (g/L)	1.15 ± 0.02	1.81 ± 0.04	1.04 ± 0.12	0.77 ± 0.04	2.11 ± 0.01	1.08 ± 0.09	1.82 ± 0.03
E	1.52 ± 0.00	4.82 ± 0.04	4.53 ± 0.05	1.27 ± 0.01	3.54 ± 0.05	2.65 ± 0.23	1.77 ± 0.01
A	0.86 ± 0.00	0.65 ± 0.01	0.57 ± 0.02	1.20 ± 0.01	1.64 ± 0.05	0.69 ± 0.03	0.84 ± 0.00
ΔΦΟ	22.45 ± 0.23	35.60 ± 0.60	27.35 ± 0.35	22.88 ± 0.23	30.40 ± 0.50	22.43 ± 0.43	22.68 ± 0.28
Ολικά φαινολικά (gGAE/L)	0.95 ± 0.03	2.16 ± 0.02	1.12 ± 0.01	1.01 ± 0.02	1.49 ± 0.06	0.83 ± 0.00	0.99 ± 0.02

Πίνακας 5. Αναλύσεις φαινολικών συστατικών σε οίνους της ποικιλίας **Ξινόμαυρο** από 3 κλώνους, για 3 αμπελουργικές χρονιές (2018, 2019 και 2020). Δίνονται οι μέσοι όροι και η τυπική απόκλιση για τις παραμέτρους Ένταση, Απόχρωση, ΔΦΟ, Ολικά φαινολικά (mgGAE/L), Ταννίνες BSA (mgCE/L), Ταννίνες MCP (mgCE/L), Ολικές ανθοκυάνες (mg/L) και Γλυκοζίτες ανθοκυανών (mgME/L).

ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ - ΟΙΝΟΙ - ΦΑΙΝΟΛΙΚΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ							
Clone	19			ENTAV-INRA® 018VNB (E2E30)			37
Vintage	2018	2019	2020	2018	2019	2020	2018
Ένταση	1.52 ± 0.00	4.82 ± 0.04	4.53 ± 0.05	1.27 ± 0.01	3.54 ± 0.05	2.65 ± 0.23	1.77 ± 0.01
Απόχρωση	0.86 ± 0.00	0.65 ± 0.01	0.57 ± 0.02	1.20 ± 0.01	1.64 ± 0.05	0.69 ± 0.03	0.84 ± 0.00
ΔΦΟ	22.45 ± 0.23	35.60 ± 0.60	24.17 ± 0.43	22.88 ± 0.23	30.40 ± 0.50	19.75 ± 0.50	22.68 ± 0.28
Ολικά φαινολικά (mgGAE/L)	954.53 ± 33.90	2128.61 ± 39.38	1122.60 ± 10.75	1010.40 ± 22.40	1492.50 ± 60.09	829.63 ± 4.48	990.53 ± 17.70
Ταννίνες BSA (mgCE/L)	97.43 ± 1.33	140.86 ± 7.71	75.15 ± 5.61	69.77 ± 0.33	80.47 ± 11.21	23.20 ± 4.39	98.86 ± 0.88
Ταννίνες MCP (mgCE/L)	758.15 ± 30.15	2225.86 ± 69.74	679.98 ± 59.22	383.79 ± 86.00	1990.80 ± 64.70	357.35 ± 111.01	529.03 ± 42.15
Ολικές ανθοκυάνες (mg/L)	74.43 ± 0.31	142.53 ± 1.54	88.37 ± 14.11	56.61 ± 0.79	73.68 ± 11.56	86.62 ± 3.08	86.89 ± 1.66
Γλυκοζίτες ανθοκυανών (mgME/L)	39.50 ± 0.14	63.72 ± 13.07	31.17 ± 2.93	21.83 ± 0.06	30.21 ± 10.40	44.95 ± 5.99	45.74 ± 0.28



Οργανοληπτική αξιολόγηση οίνων από τους 3 κλώνους της ποικιλίας Ξινόμαυρο (τρύγος 2018)



Διάγραμμα PCA (Principal Component Analysis) από την οργανοληπτική αξιολόγηση των δύο κλώνων Ξινόμαυρου των τρύγων 2019 και 2020 όπου απεικονίζονται τα δείγματα οίνων (μπλε κουκίδες) και οι περιγραφικοί όροι (κόκκινα διανύσματα)

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