



Влияние на вида дървесина

Различия според вида дъб

Американски дъб :

- **Ароматни компоненти** (напр.: Уискилактон, 3 пъти повече в сравнение с френски дъб)
- **Ниско концентрация на танини**

Френски дъб

- **Ароматни компоненти** (напр. : ванилин, 2,5 повече отколкото при американския дъб)
- **Високо ниво на танини** (2-3 пъти повече елаготанини в сравнение с американския дъб

cis / Trans whiskyactone

Аромат



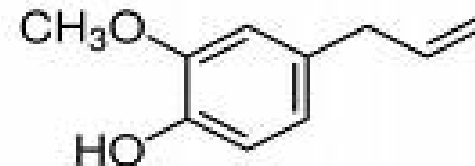
Вкус



Особености:

- Висока концентрация в свежия дъб, специално в Американски дъб
- идва от целулозата и трансформация на мастни киселини
- появява се при **естествено отлежаване** (микроорганизми) и изчезва при препичане
- Висока чувствителност към температура, намалява прогресивно с увеличаване на температурата.
- Афинитет към алкохол: **среден**

eugenol



Аромат



Вкус



Особеност:

- Произход: лигнин
- Много малки количества се отбелязват в свежия дъб, повишава се прогресивно със степента на препичане.
- Повишава се по време на отлежаване.
- Висока чувствителност към температура, намалява при високи нива на препичане
- Афинитет към алкохол : **много добър.**

Trans- nonenal

Аромат



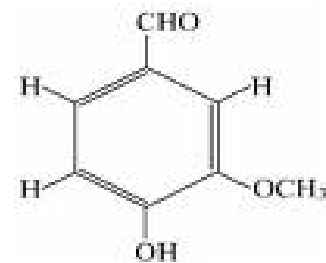
Вкус



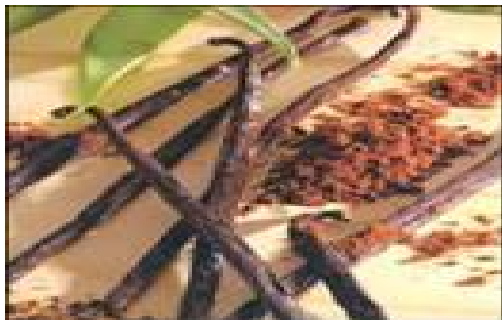
Особености:

- Произход : свеж дъб
- **ТРЯБВА ДА СЕ ИЗВЛЕЧЕ** от дъба преди употреба.
- Чувствителност към температура
- Намалява с отлежаването и препичането
- Количества : **не трябва да се усеща** в добре отлежал дъб

Vanillin



Аромат



Вкус



Особености :

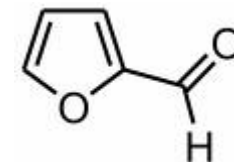
- Произход : лигнин
- Съществува в свежия дъб, отделя се благодарение на препичането.
- Повишава концентрацията си при **естествено сушене**, и е резистентен към омокряне
- Препичането трансформира лигнина във ванилин, но е чувствителен към много виоки нива: най-добрата температура е при ниво Медиум.
- Афинитет към алкохол : **добър**

furfural – 5 methyl furfural

Аромат



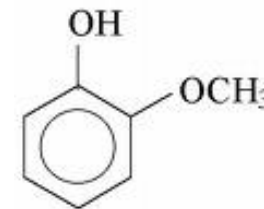
Вкус



Особености:

- Произход : целулоза (захарни полимери)
- повишава се с нивото на препичане
- чувствителност към температура, намалява след ниво Медиум
- Афинитет към алкохол: **добър**

Guaiacol



Аромат



Вкус



Особености:

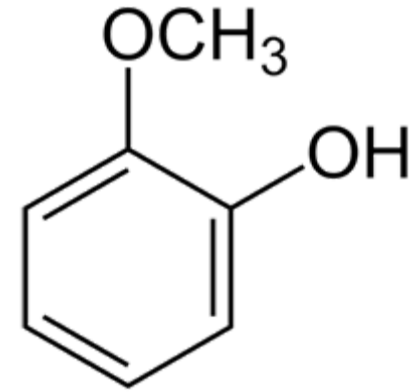
- Произход : само лигнин
- Малки количества в необработена дървесина, като се появява основно при препичане.
- Чувствителност към температура, но е стабилно при М+ и Н препичане
- Афинитет към алкохол : **много добър.**

2 methoxyphenol

Аромат



Вкус



Особености:

- Произход : Лигнин
- Появява се с препичане, при Медиум до Медиум + нива.
- Повишава се с повишаване нивото на препичане.
- Афинитет към алкохол : **много добър.**