

Tabla 1 Principales odorantes y características de tres vinos tintos jóvenes monovarietales

IR _{pol} ^b	Descriptor	Identidad	Merlot FD	Cabernet FD	Garnatxa FD	Umbral de olfacción ^a	VA mínimo ^a	VA máximo ^a
885	frutal, disolvente	acetato de etilo						
955	frutal	isobutirato de etilo	100	100	100	15	0,65	6,27
969	nata	2,3-butanodiona				100	2,00	18,40
1008	cáscara de naranja, cítrico							
1043	fruta ácida	butirato de etilo	10	100	100	20	3,46	18,56
1061	fruta dulce	2-metilbutirato de etilo	100	100	10	18	0,06	1,66
1075	baya, mora	isovalerat do de etilo	10	10	10	3	0,73	12,03
1095	verde, hierba	2,5-dimetil-1,4-dioxano			2,5			
1096	fusel, alcohólico	isobutanol				40 000	0,64	2,17
1128	plátano	acetato de isoamilo		1	10	30	3,93	112,37
1141	frutal, éster	valerato de etilo			2,5			
1219	alcohólico, áspero	alcohol isoamílico	100	100	100	30 000	2,80	11,01
1238	manzana verde	hexanoato de etilo	10	10	100	14	10,94	44,45
1296	verde, desagradable, amargo	octanal						
1312	nata	acetoína				150 000	0,00	1,06
1359	verde, hierba	1-hexanol	1		10	8 000	0,26	1,65
1374	patchuli, verde, amargo	4-mercapto-4- metilpentan-2-ona						
1386	agradable		1					
1389	hierba recién cortada	c-3-hexenol	1		10	400	0,02	1,63
1393	incienso							
1408	verde, hierba			1				
1439	dulce, jabonoso	octanoato de etilo			2,5	5	27,58	156,56
1454	vinagre	ácido acético	nd	nd	nd	200 000	0,35	1,57
1459	agradable, hierba, alcohólico	3-isopropil-metoxipirazina		nd				
1474	semilla							
1474	incienso	furfural	1		10	14 100	0,00	0,01
1479	amargo				2,5			
1528	frutal, tostado		1					
1543	agradable, complejo	vitispirano	1	2,5				
1544	pimiento verde	3-isobutil-metoxipirazina		nd				
1551	floral	linalol	2,5	1	10	25	0,07	0,40
1566	espliego				1			
1568	ácido	ácido isobutírico	nd	nd	nd	2 300	0,19	1,02
1572	carne				1			
1623	queso	ácido butírico	nd	nd	nd	173	2,51	27,28
1654	floral, frutal	octanoato de isoamilo				125	0,01	0,06
1624	indescriptible	furoato de etilo			1	16 000	0,00	0,00
1634	agradable, jabonoso	decanoato de etilo			2,5	200	0,07	1,08
1655	queso azul	ácido isovaleriánico	nd	nd	nd	33,4	9,13	34,46
1662	fruta madura	benzoato de etilo			1	575	0,00	0,00
1678	frutal, violetas, caramelo de frutas							
1686	caramelo de frutas							
1684	agradable, dulce	α -terpineol	1		1	250	0,00	0,07

Tabla 1 Principales odorantes y características de tres vinos tintos jóvenes monovarietales (cont.)

IR _{pol} ^b	Descriptor	Identidad	Merlot FD	Cabernet FD	Garnatxa FD	Umbral de olfacción ^a	VA mínimo ^a	VA máximo ^a
1708	ácido, raíz, graso							
1699	anisado				1			
1714	ajo	metionol	1			1 000	0,17	2,40
1748	fruta de árbol				1			
1758	coco			2,5				
1775	floral		1					
1793	verdura				1			
1772	floral, licoroso							
1854	queso	ácido hexanoico	nd	nd	nd	420	2,03	9,00
1851	agradable, floral	acetato de feniletilo			2,5	250	0,00	0,63
1857	ciruela pasa	β -damascenona	2,5	2,5	10	0,05	5,80	93,40
1869	cítrico	geraniol			10	30	0,03	1,48
1879	fruta, dulce	α -ionona	1	1	2,5	2,6	0,01	0,21
1882	fenólico, medicinal	guaiacol	2,5	2,5	10	9,5	0,12	1,15
1889	agradable, floral		1	1	10			
1900	fresa, ciruela pasa, floral	dihidrocinnamato de etilo	10	2,5	10	1,6	0,13	1,89
1916	cítrico, agradable, mermelada	isobutirato de 2-feniletilo	2,5					
1931	rosas	β -feniletanol	10	10	100	14 000	2,86	10,95
1952	fenólico	β -ionona	1	1	2,5	0,09	0,36	2,67
1965	agradable, lactona		1					
1973	pera, coco	t-whiskylactona				67	0,00	1,81
1985	lactona, verde, mermelada manzana	δ -octalactona	1	2,5				
2025	pan tostado	4-etilguaiacol	2,5	2,5		33	0,00	3,51
2031	algodón de azúcar	furaneol						
2038	coco	γ -nonalactona	2,5	100	10	30	0,11	1,36
2047	caramelo de frutas, vainilla							
2060	rancio, áspero	ácido octanoico	nd	nd	nd	500	1,12	9,33
2074	pera		1		2,5			
2088	madera, ahumado	m-cresol	2,5					
2122	fresa, crema	cinamato de etilo	10	10	10	5,1	0,02	1,74
2130	pera	γ -decalactona	1	2,5	2,5	88	0,01	0,03
2140	clavo	eugenol	10	100	10	6	0,15	2,60
2142	fenólico	4-etilfenol	2,5					
2169	pimienta negra	sotolon		1				
2173	fenólico, agradable	4-vinilguaiacol			2,5	1 100	0,00	0,01
2180	pera	δ -decalactona	2,5	2,5	10	386	0,02	0,05
2223	coco	lactona del vino	2,5	10	2,5			
2229	graso, desagradable	ácido decanoico	nd	nd	nd	1 000	0,06	0,86
2249	incienso, fenólico, químico		2,5	2,5	2,5			
2251	clavel		10					
2261	floral, rosa				2,5			
2255	incienso							

FD: factor de dilución en los experimentos AEDA; VA: valores de aroma en el conjunto de vinos; nd: no está disponible el valor FD.

^aValores expresados en $\mu\text{g/L}$; ^bIR_{pol}: índice de retención en la columna Carbowax 20M