

## **Köpüren Şaraplarda Köpürme Özelliğini Belirleyen Faktörler**

Adnan Bozdoğan<sup>\*</sup>, Ahmet Canbaş<sup>\*\*</sup>

Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Müh. Bölümü, Balcalı, Adana

<sup>\*</sup> bozdogan@cu.edu.tr ; <sup>\*\*</sup> acanbas@cu.edu.tr

### **Özet**

Köpüren şaraplar iki aşamada üretilir. İlk aşamada belli özelliklere sahip olan şarap elde edilir. İkinci aşamada ise şaraba köpürme özelliği kazandırılır. Köpüren şaraplar, şaraba köpürme özelliği kazandıran CO<sub>2</sub>'in kaynağına göre, ikiye ayrılır: Doğal köpüren şaraplar ve suni köpüren şaraplar. Doğal köpüren şaraplarda CO<sub>2</sub>, şeker ve maya ilavesi ile şişe veya tank içerisinde yürütülen, ikinci fermantasyon sonucu oluşur. Suni köpüren şaraplarda ise CO<sub>2</sub> şaraba dışarıdan ilave edilir.

Köpüren şaraplarda köpürme özelliği önemli bir kalite kriteridir. Köpürme, gaz kabarcıkları vasıtası ile sıvıdan gazın boşalması ile ilişkili olan, bir özelliktir. Köpüğün sürekli ve düzenli olması kalite açısından çok önemlidir. Bu çalışmada köpük oluşum mekanizması ve köpük kalitesini etkileyen çeşitli faktörler ele alınmıştır.

**Anahtar kelimeler:** Köpüren şarap, CO<sub>2</sub>, gaz kabarcığı

Türkiye 9. Gıda Kongresi; 24-26 Mayıs 2006, Bolu