

Smaki labrusci

Labrusca Flavor Index (LFI)

Badania w Stacji Doświadczalnej Vineland

MA - Methyl anthranilate; TVE - Wszystkich lotne estry

TABLE I		
Grape	MA (ppm)	TVE (ppm)
(a) American varieties		
Concord	3.37	104
Niagara	2.57	49
Catawba	0.21	43
Delaware	0.33	4
Elvira	0.07	12
(b) Vineland hybrids		
Ventura	0.02	4
(c) French hybrids		
De Chaunac	0.01	4
Marechal Foch	0.01	5

Vineland Grape Flavor Index (VGFI) = MA (ppm) x 100 + TVE (ppm)

Parametr VGFI został wprowadzony w celu ustalenia maksymalnego poziomu zawartości antranilanu metylowego przy doborze odmian rodzicielskich.

Maksymalną zawartość określono jako 14 VGFI

Taki poziom estrów jest jeszcze sensorycznie wyczuwalny przez większość testujących jako posmak „labrusci.”. Poziom o połowę mniejszy nie jest już wyczuwalny.

Do dalszego krzyżowania polecane są odmiany o zawartości VGFI mniejszej od 14.

Poniżej wartości dla niektórych znanych odmian winogron

Cultivar	Type ¹⁾	No. years analysed	Av. °Brix	Av. VGFI
Agawam	A	3	18.0	59
Alden	G	2	15.6	5
Aurore	F	2	19.1	3
Baco Noir	F	3	18.4	3
Bath	G	3	18.0	40
Buffalo	G	2	19.2	5
Canada Muscat	G	3	18.1	23
Cascade	F	2	19.8	3
Catawba	A	4	18.0	67
Cayuga White	G	3	17.8	2
Chambourcin	F	3	19.3	2
Chancellor	F	2	18.1	3
Chardonnay	E	3	19.8	4
Chelois	F	3	17.9	3
Colobel	F	2	17.5	3
Concord	A	8	17.0	416
De Chaunac	F	5	19.7	4
Delaware	A	5	19.9	34
Diamond	A	3	17.1	204
Diana	A	3	17.7	54
Dutchess	A	3	16.9	6
Elvira	A	4	15.5	25
Festivee	V	3	18.8	3
Florental	F	3	17.3	2
Fredonia	G	5	14.2	89
Gamay Beaujolais	E	4	18.5	3
Gewürztraminer	E	1	18.7	2
Herbert	A	2	17.4	97
Himrod	G	2	18.1	2
Ives	A	2	16.6	338
Le Colonel	F	2	18.0	2
Le Pourpré	F	1	18.7	2
Le Commandant	F	4	15.6	3
Le Général	F	2	16.9	2
Léon Millot	F	2	21.4	3
Maréchal Foch	F	2	20.1	3
Muscat du Moulin	F	2	19.4	3
New York Muscat	G	4	19.3	7
Niagara	A	5	15.8	391
Noah	A	3	17.5	71

Okanagan Riesling	M	2	19.2	4
Ontario	G	2	18.9	133
Othello	A	3	17.2	46
Pougette Musquée	F	3	16.9	2
Rayon d'Or	F	3	19.2	2
Rosette	F	2	18.3	3
Rougeon	F	2	18.2	4
Seneca	G	2	20.0	10
Seyval	F	2	19.8	3
Valérien	F	2	17.3	1
Van Buren	G	3	15.5	107
Veeblanc	V	2	15.9	13
Veeport	V	4	16.1	30
Ventura	V	3	18.4	3
Verdelet	F	3	18.9	3
Vidal Blanc	F	2	20.6	4
Vignoles	F	2	20.9	2
Villard Blanc	F	3	17.5	2
Villard Noir	F	3	18.0	4
Vincent	V	5	16.9	2
Vinered	V	4	18.4	15
White Riesling	E	4	18.0	3

Vineland Grape Flavor Index (VGFI) = MA (ppm) x 100 + TVE (ppm)