Gliceryna, zwana też glicerolem, to gęsty alkohol cukrowy, bezbarwny, pozbawiony zapachu i odznaczający się słodkim smakiem. Już samo to zdanie powinno wiele powiedzieć bystremu winiarzowi. Jednak zupełnie od niedawna gliceryna stała się obiektem dużego zainteresowania winiarzy z Łódzkiego Klubu Winiarzy jako bezpieczny środek dosładzający wino. Winiarze lubujący się w półsłodkich i słodkich winach powinni skupić uwagę – być może odwieczny problem niestabilnych win z cukrem resztkowym (refermentacja w butelkach itp.) został rozwiązany...

Alkohol cukrowy

Gliceryna należy do grupy alkoholi cukrowych. Występuje naturalnie w przyrodzie, ludzkim ciele oraz oczywiście w winie. Pierwszym faktem jaki warto zapamiętać jest to, że dolanie gliceryny do wina nie jest zabiegiem „sztucznym” - ona i tak w winie jest, poprzez dodatek zwiększa się po prostu jej stężenie. Gliceryna jest zatwierdzonym dodatkiem do żywności i innych produktów (E422). Poza słodkawym smakiem odznacza się wieloma ciekawymi właściwościami. Nie jest metabolizowana przez organizm jak cukier, dlatego nie zwiększa poziomu cukru we krwi (informacja dla diabetyków). Posiada bardzo niski indeks glikemiczny (równy 3, dla porównania cukier – 65). Jej spożywanie nie prowadzi do próchnicy. Ma za to sporo kalorii, przy czym pod względem słodyczy tylko w 40-60% odpowiada cukrowi. Kaloryczność sprawia, że gliceryna rzadko jest używana w charakterze słodzika.

Czy gliceryna jest bezpieczna?

Kolejną cechą gliceryny jest gęstość, jaką nadaje produktom z jej dodatkiem. Ponadto, gliceryna chłonie wodę jak gąbką, stąd jest częstym składnikiem kremów i balsamów do ciała. Dzięki niej wielu sportowców utrzymuje wysokie nawodnienie organizmu podczas treningów i zawodów. Z drugiej strony, ma delikatne właściwości przeczyszczające. Tutaj rodzi się jedyna obawa związana z jej użyciem. Niektóre osoby mogą reagować na zbyt duże jej spożycie skurczami, wzdęciami a nawet biegunką. Jednakże proponowane w dalszej części dawki stanowią bezpieczną ilość i nie powinny wywoływać żadnych sensacji. Należy tylko mieć na uwadze ilość kalorii, która jest dużo wyższa niż zwykłego cukru. Gliceryna posiada jednakże wyjątkową przewagę nad cukrem.

Gliceryna jako dodatek do wina

Gliceryna, jako alkohol, nie podlega fermentacji. Dosłodzone nią wino, jeśli nie zawiera cukrów, będzie niepodatne na wznowienie fermentacji. Voila! Otrzymujemy słodkie zgodnie z gustem wino, które bezpiecznie można butelkować. Gratisowo zwiększamy ciało, czyli gęstość wina.

Jaką glicerynę zastosować? Najlepiej kupić glicerynę w stężeniu 99,5% - jest najwydajniejsza. Niestety, w aptekach najczęściej spotyka się glicerynę 85-86%. Trzeba użyć jej odpowiednio więcej, ale z drugiej strony jest łatwiejsza w aplikowaniu – nie jest tak gęsta jak gliceryna 99,5%. Na opakowaniu środka spotyka się często napis: do użytku zewnętrznego, co może budzić zastrzeżenia. Jak można przeczytać na tym blogu – w Polsce nie ma w sprzedaży gliceryny oznaczonej jako stricte „do użytku wewnętrznego". Co ciekawe, jeden z polskich producentów 86% gliceryny podaje informację, że ich produkt służy do: „wytwarzania leków ***ad usum internum***
i
ad usum externum".
Czyli można!

Dawki i sposób aplikacji

Glicerynę dodaje się w końcowym etapie wytwarzania wina, kiedy jest już wolne od zawiesin (klarowne), stabilne, chronione przed oksydacją i zakażeniem (zasiarkowane) i gotowe do butelkowania. Glicerynę najlepiej dodać do pustego balona, do którego po raz ostatni ściągamy wino, aby zapewnić dobre jej rozpuszczenie.

Co do dawek, to Ludwik Spiss (tak, już on znał ten sposób!) w „Najnowszych sposobach wyrobu win" (wydanie z 1939 r.) podaje w przybliżeniu 100 g na 10 l wina. Informacje w innych wydaniach mogą nieco się różnić. Amerykański dostawca 99,5% gliceryny dla winiarzy amatorów sugeruje od 1 do 3 łyżek stołowych na galon (3,9 l) wina lub też od 2 do 8 uncji (od 56 do 226 g) na 5 galonów (18,9 l) wina. Wszystko tak naprawdę zależy od poziomu słodyczy jaką chcemy uzyskać i na jaką jesteśmy wrażliwi oraz od samego wina (ewentualna obecność cukrów, kwasowość itd.), trudno więc o uniwersalną zasadę. Ta sama dawka może być wyczuwana inaczej w dwóch różnych winach, pozostaje więc próbować na małych partiach wina.

Efektem dodatku gliceryny jest podniesiona słodycz wina, mogąca np. równoważyć nieco zbyt wysoką kwasowość, oraz lepiej wyczuwalna gęstość, co może być odczuwane jako zaleta wina. Gliceryna przy tym, spożywana w normalnych ilościach, nie powoduje komplikacji zdrowotnych. Wino podsłodzone glicerolem nie podlega ponownej fermentacji, co może zdarzyć się przy użyciu zwykłego cukru.

