



UNIVERZITET U NOVOM SADU  
PRIRODNO-MATEMATIČKI FAKULTET  
Departman za hemiju, biohemiju i zaštitu  
životne sredine



# HEMIJSKA KARAKTERIZACIJA I BIOLOŠKA AKTIVNOST SOKA OD GROŽĐA I VINA IZ VINOGORJA FRUŠKE GORE

DOKTORSKA DISERTACIJA

Mentor:

Prof. dr Marija Lesjak

Kandidat:

Diandra Pintać

Novi Sad, 2021. godine



## Predgovor

*Eksperimentalni deo ove doktorske disertacije urađen je u laboratorijama za biohemiju lekovitog bilja i tečnu hromatografiju na Katedri za biohemiju i hemiju prirodnih proizvoda, Departmana za hemiju, biohemiju i zaštitu životne sredine Prirodno-matematičkog fakulteta Univerziteta u Novom Sadu, u okviru realizacije projekta Ministarstva prosvete, nauke i tehnološkog razvoja Republike Srbije (OI 172058). U saradnji sa profesorkom dr Ljiljom Torović, kvantitativno određivanje odabranih antocijana urađeno je na Institutu za javno zdravlje Vojvodine.*

*Iskoristila bih priliku da se zahvalim svima koji su mi pomogli u izradi moje doktorske disertacije.*

*Pre svega, želela bih da se zahvalim svojoj mentorki dr Mariji Lesjak, vanrednom profesoru Prirodno-matematičkog fakulteta Univerziteta u Novom Sadu, što mi je ukazala poverenje i pomogla mi u mojim prvim koracima u prelepom svetu nauke! Što ste uvek bili tu kada mi je trebala pomoć ili kreativan savet, ali i što ste mi pružili dovoljno podrške i slobode za samostalan rad u laboratoriji i stručna usavršavanja. Ogromno Vam hvala za strpljenje i svu pomoć prilikom izrade disertacije i što ste, od kad Vas znam, svakoj situaciji pristupali sa osmehom i optimizmom.*

*Duboku zahvalnost dugujem dr Nedi Mimici-Dukić, redovnom profesoru Prirodno-matematičkog fakulteta Univerziteta u Novom Sadu, za svu podršku, razumevanje i pomoć, kako za period studiranja, tako i za vreme provedeno u njenoj istraživačkoj grupi! Naučili ste me mnogo toga o biohemiji, lekovitom bilju, nauci, poslovnom ponašanju i životu. Vašom energijom, raspoloženjem i idejama ste nas uvek pokretali na najbolji mogući način. Zaista je bila velika čast i zadovoljstvo raditi uz Vas i učiti od Vas, i zato – hvala na svemu!*

*Dr Ljilji Torović, redovnom profesoru Medicinskog fakulteta Univerziteta u Novom Sadu, dugujem veliku zahvalnost za pomoć i uloženi trud oko određivanja antocijana u vinima ispitanim u ovoj tezi! Hvala Vam što ste s osmehom i strpljenjem pristupili analizama i pomogli mi da se izborim sa svim pristiglim uzorcima, i što ste uvek bili raspoloženi za saradnju i nove ideje. Hvala Vam za sve konstruktivne savete kojima ste doprineli da se ova disertacija poboljša, a naročito Vam hvala za sve informacije o naučnim skupovima!*

*Dr Dejanu Orčiću, vanrednom profesoru Prirodno-matematičkog fakulteta Univerziteta u Novom Sadu, želim da se zahvalim za svu pruženu pomoć oko određivanja fenolnog profila uzoraka, za znanje koje ste uvek nesebično prenosili i za odlične smernice koje ste mi dali u toku pisanja ove disertacije! Uvek ste bili osoba kojoj bih se rado obratila kad mi treba naučni savet i sagledavanje rezultata iz realnog ugla, i zaista sam mnogo toga naučila od Vas!*

*Dr Urošu Miljiću, docentu Tehnološkog fakulteta Univerziteta u Novom Sadu, želim da iskažem iskrenu zahvalnost za sve savete i informacije koje mi je pružio u vezi tehnologije vina i što je posvetio vreme da mi približi tu tematiku i pomogne da se taj deo disertacije poboljša.*

*Msc. Kristini Bekvalac veliko hvala za svu pomoć oko nedoumica kod očitavanja pikova i za uvek lepo i lako dogovaranje oko eksperimenata. Dr Marini Francišković, dr Emiliji Svirčev i*

*dr Jeleni Nađpal – hvala Vam puno, naročito za prve godine doktorskih studija za svu pruženu pomoć u toku eksperimentalnog rada. Dr Nataši Simin se iskreno zahvaljujem za savete, motivaciju, prijatnu radnu atmosferu i što smo uvek mogli da se oslonimo na Vas kad nam treba pomoć. Dragoj dr Mileni Rašeta i dr Sanji Krstić želim da se zahvalim na lepim trenucima u zajedničkom laboratorijskom radu i na druženju, s Vama je uvek sve bilo lepše i lakše. Jasmini Erdei-Popović posebnu zahvalnost dugujem za svu pomoć na vežbama koje smo zajedno prošle, na razgovorima i brizi. Msc. Sanji Berežni i Msc. Ivani Nemeš hvala za sve lepe zajedničke trenutke na poslu, putovanjima i razmenama na kojima smo zajedno bile. Msc Tatjani Majkić i dr Sofiji Bekić bih se posebno zahvalila za druženje, zgrade, muke i put koji smo zajedno prešle od upisa na fakultet pa do njegovog završetka. Msc. Dušanu Škoriću hvala za svu pomoć i podršku! Dr Bojani Srećo Zelenović bih se zahvalila za iskrene savete, razgovore i kolegijalnost koji su mi mnogo značili! Dr Dragani Četojević-Simin hvala na divnoj saradnji! Svojim kolegama sa Katedre za Organsku hemiju se takođe zahvaljujem za kolegijalnost, prijateljstvo i uvek lepu i nasmejanu atmosferu. Dr Vesni Despotović i dr Ivani Kuzminac ide posebna zahvalnost za podršku i dugogodišnje prijateljstvo!*

*Zaista veliku zahvalnost dugujem svim vinarima koji su pristali da nam obezbede uzorke iz svojih vinarija, a to su Podrum Agner, Bajilo, Došen, Šukac i Vinum. Đorđiju Vasiljeviću iskreno hvala za svu pomoć u prikupljanju uzoraka soka i vina. Poštovanom Mihajlu Lesjaku bih želela posebno da se zahvalim za svaku posetu vinogradima i vinarijama koju nam je omogućio, kao i upoznavanje sa vinarima radi lakšeg pribavljanja uzoraka – veliko Vam hvala za izdvojeno vreme, svu pomoć i sve interesantne priče koje ste podelili sa nama!*

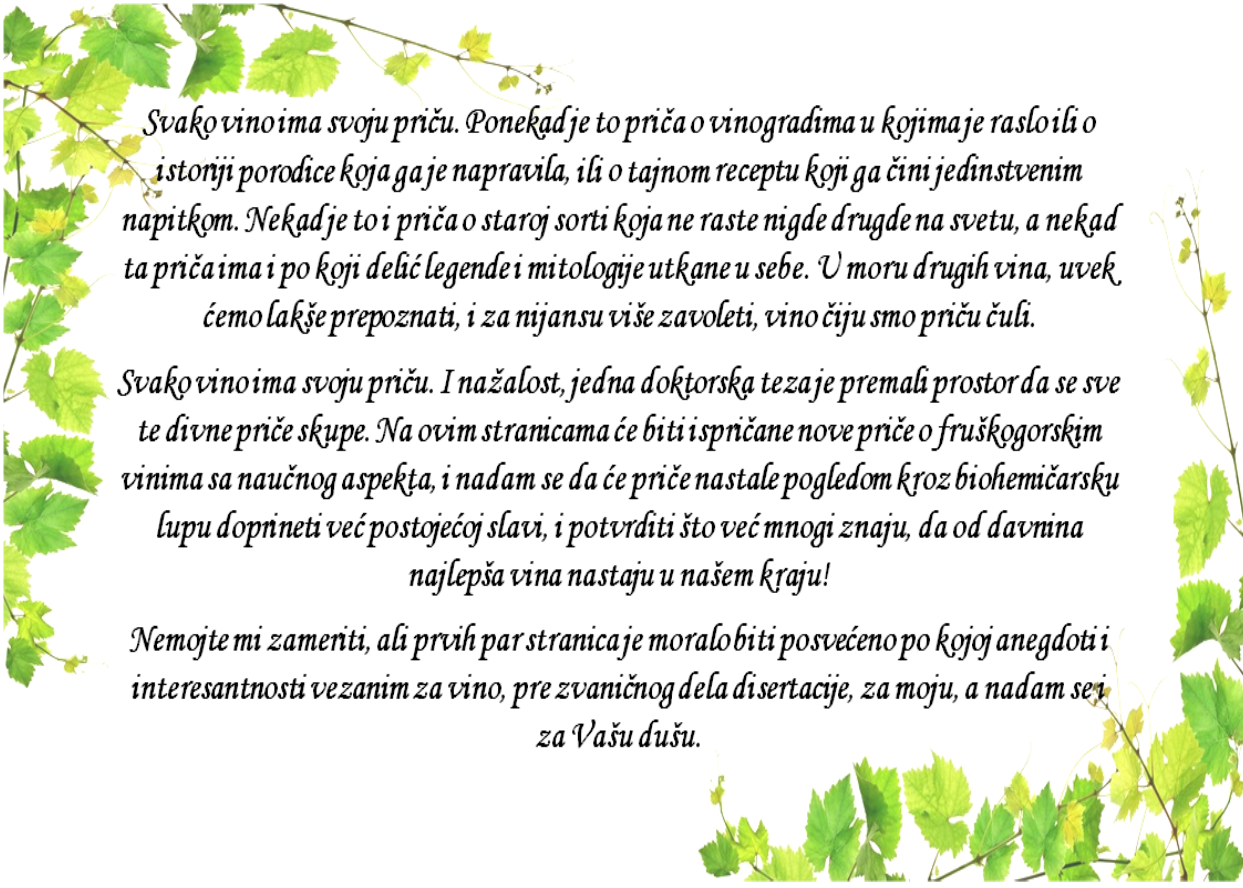
*Mojoj dozi pozitivne energije i odmora za dušu – Jovani Stamenković, Tatjani Đorđević i Jeleni Čakarević želim da se zahvalim za iskreno prijateljstvo, podršku i za sve lepe događaje kroz koje zajedno prolazimo.*

*Mom bratu Srđanu – hvala ti što si uvek tu za mene, mojoj tetki Miji – hvala ti što mi pružaš svu ljubav i podršku ovog sveta, mojoj baka tetki Miri – neizmerno hvala za sve, nadam se da znaš koliko nam svima značiš! Baka Mariji hvala za podršku i sve kolače kojima me motiviše. Baka Takiliju i deda Dušanu – volim vas i znam da ste uvek tu!*

*Mom Milošu hvala što si baš takav kakav jesi – pun ljubavi, podrške i razumevanja. Hvala ti što si svoje programerske sposobnosti maksimalno iskoristio da mi pomogneš s beskrajnim tabelama, što si bio strpljiv i uvek tu da me saslušаш, utešiš i oraspoložiš kad mi je najviše trebalo!*

*Ništa od svega ovoga ne bi bilo moguće, niti bi vredelo, da nije bilo mojih roditelja Staše i Đorđa! Hvala vam za beskrajnu ljubav, podršku i razumevanje, za sav trud i odricanje...za sve! Volim vas!*

*Diandra Pintać*



*Svako vino ima svoju priču. Ponekad je to priča o vinogradima u kojima je raslo ili o istoniji porodice koja ga je napravila, ili o tajnom receptu koji ga čini jedinstvenim napitkom. Nekad je to i priča o staroj sorti koja ne raste nigde drugde na svetu, a nekad ta priča ima i po koji delić legende i mitologije utkane u sebe. U moru drugih vina, uvek ćemo lakše prepoznati, i za nijansu više zavoleti, vino čiju smo priču čuli.*

*Svako vino ima svoju priču. I nažalost, jedna doktorska teza je premali prostor da se sve te divne priče skupe. Na ovim stranicama će biti i spričane nove priče o fruškogorskim vinima sa naučnog aspekta, i nadam se da će priče nastale pogledom kroz biohemičarsku lupu dopineti već postojećoj slavi, i potvrditi što već mnogi znaju, da od davnina najlepša vina nastaju u našem kraju!*

*Nemojte mi zameriti, ali prvih par stranica je moralo biti posvećeno po kojoj anegdoti i interesantnosti vezanim za vino, pre zvaničnog dela disertacije, za moju, a nadam se i za Vašu dušu.*



## Vinske zanimljivosti

-Vinu je klima-sudbina, loza-majka, a zemljište-otac

-Ampelografija je nauka koja izučava vrste i sorte vinove loze (gr. *ampelos* = loza, *grafos* = opisivanje)

-Naš prvi ampelograf je bio **Prokopije Bolić**, rođen u Novom Sadu, arhimadrit manastira Rakovac, Fruška gora, koji je u svom delu „Soveršen vinodelac“, opisao 35 sorti gajenih početkom 19. veka u Sremu, i isticao je karlovačka vina

-Prvi srpski degustator vina je bio Vojvođanin **Dimitrije Mita Petrović** koji je 1889. godine napisao uputstvo za senzornu degustaciju vina i namenio ga kako proizvođačima vina tako i potrošačima

-**Zaharije Orfelin** je u svojoj knjizi „Iskusni podrumar“ iz 1783. godine naveo nekoliko stotina recepata za spravljanje travnih vina i drugih alkoholnih i bezalkoholnih napitaka i lekova. Zapisao je i recepturu za desertno vino bermet, koje je karakteristično za Frušku goru, gde svaka porodica ima svoj tajni recept

-Za bermet se kaže da je piće Bogova sa Fruške gore, ali i da je najbolje piće za muškarca, kad ga pije žena. Postoje dve legende vezane za njega: prva je da se nalazio na vinskoj karti Titanika, a druga je vezana za Mariju Tereziju, koja je navodno fruškogorske muškarce oslobodila ratovanja da bi mogli neometano da se bave proizvodnjom ovog vina

-Car **Marcus Aurelius Probus**, rođen u današnjoj Sremskoj Mitrovici, je zasadio prvi čokot vinove loze na brdu Glavica na Fruškog gori u 3. veku nove ere i time otpočeo vinogradarstvo Srema

-Italijanska grofovsko porodica **Odeskalki** je posle Karlovačkog mira dobila veliki deo Srema sa centrom u Irigu. Grof Livije Odeskalki i njegovi potomci su u velikoj meri zaslužni za razvoj vinske tradicije Srema, 1710. godine doneli su prve čokote Traminca, a 1826. godine osnovali prvu vinariju u Erdeviku

-Postoji mnogo polemike o tome kako je Italijanski Rizling dobio ime. Danas se insistira na imenu Grašac, koji se spominje još 1816. godine u „Soveršenom vinodelcu“, ali je nakon Drugog svetskog rata prihvaćen naziv Italijanski Rizling verovatno zato što je zvučniji i internacionalniji. Postoji i legenda vezana za porodicu Odeskalki, koji su na Frušku goru došli zajedno sa italijanskim vinogradarima koji su stanovništvu u Erdeviku pomogli da podignu i orezuju vinograde Grašca na savremen način. Tako su Sremci te moderno orezane vinograde, u čast učitelja prozvali „talijanskim“, od čega je kasnije, prema legendi, nastao i naziv za sortu

-Grožđe vrste *Vitis labrusca* se često zove i lisičje grožđe (*fox grapes*) jer imaju mošusnu aromu koja podseća na životinjske jazbine. Utvrdilo se da sorte ove vrste sadrže jedinjenje metil antranilat, koji se takođe luči u mirisnim žlezdama pasa i lisica. Iz tih razloga vlada mišljenje da su vina napravljena od ove vrste manje kvalitetna u odnosu na vina vrste *Vitis vinifera*, zbog čega se uglavnom koriste za dobijanje sokova, džema i želea

-Zahvaljujući **Luj Pasteru** vinarstvo je 1850-ih godina postavljeno na naučnu osnovu. Dokazao je da fermentacija nije spontani proces već je pokreću mikroorganizmi, kao i da se zagrevanjem vina na 57 °C eliminišu bakterije što je danas poznato kao pasterizacija

-Prvi pasterizovani sok u svetu je bio sok od grožđa, koji je počeo da proizvodi švajcarski vinarski stručnjak **Müller-Thurgau** oko 1896. godine

-Pasterova rana istraživanja su bila vezana za optičke osobine vinske kiseline, uz pomoć koje je prvi put demonstrirao hiralnost molekula

-Vinska kiselina je veoma karakteristična za vinovu lozu. Njeno prisustvo u posudama nađenim na Bliskom istoku iz neolitskog perioda uzeto kao dokaz o tadašnjoj proizvodnji vina

-Ruže se često sade u vinogradu, a osim vizuelnog efekta korisne su za rano otkrivanje pepelnice budući da su jako osetljive na nju, pa na taj način ukazuju vinogradarima na prisutnu bolest bar 3 dana ranije

-**Sveti Trifun** je zaštitnik vinogradara. 14. februara, vinogradari odlaze u vinograde da orežu čokote i zaliju ih vinom da bi nakon duge zime vinograd povratio svoju snagu i razbujao se na proleće. Takođe se veruje da ako taj dan pada kiša, da će biti plodna godina, dok sunčano vreme ukazuje na lošu berbu. Zapisi o počecima ove tradicije su nađeni u 16. veku

-Na svetu postoji više od 10000 priznatih sorti grožđa za proizvodnju vina

-Najzastupljenija sorta grožđa na svetu je Cabernet Sauvignon koja raste na 341000 ha. Odmah za njom sledi Merlot, čije ime na francuskom znači mali kos

-Najčešće sorte koje su kupažirane zajedno za proizvodnju kvalitetnih vina su Cabernet Sauvignon i Merlot. Razlog za ovo leži u činjenici da vrela suva godina ne prija Merlotu, ali prija Cabernetu i obrnuto, pa se kupažiranjem mane jedne sorte nadomeste kvalitetom druge

-Chardonnay je najrasprostranjenija bela sorta na svetu, potiče iz Burgundije, a dobila je ime po selu koje je dobilo ime po biljci čičak (*chardon* = čičak)

-Postoje trendovi u svetu gde vino odležava na dnu mora i naziva se koralno vino. Usled konstantne temperature, odsustva kiseonika i vibracija usled kretanja vode, vina razvijaju drugačije karakteristike. Takođe, 2019. godine vino je lansirano i u svemir i nakon 440 dana vraćeno na zemlju. U pitanju je vino Petrus, 100% Merlot iz francuskog istoimenog šatoa, koje spada u najskuplja vina (≈3000 dolara), a procenjuje se da će svemirski Petrus dostići i milionske cifre na aukciji

-**Pablo Picasso** je napravio plakat za film „Bitka na Neretvi“ 1969. godine, a umesto honorara, tražio je sanduk najboljeg vina iz Jugoslavije

Rekli su o vinu:

-Jevrejski spisi: *Vino je najvažnije od svih lekova, gde god ga nedostaje, lekovi postaju neophodni* (Talmud, 200 – 500 godina nove ere)

-Hipokrat, grčki lekar, je među prvima isticao značaj vina i ubrajao ga je u sastavni deo zdrave ishrane (460 – 370. godine pre nove ere)

-Paracelzus, švajcarski lekar, alhemičar i filozof: *Da li će vino biti nutrijent, lek ili otrov, pitanje je doze* (16. vek)

-Tomas Džeferson, treći predsednik SAD: *Mislím da je velika greška takse na vino smatrati taksama na luksuz. Naprotiv, to je taksa na zdravlje naših sugrađana* (18. vek)

- Luj Paster, francuski mikrobiolog i hemičar: *Vino je najzdravije i najhigijenskije piće od svih pića i Flaša vina sadrži više filozofije nego sve knjige sveta* (19. vek)

-Vilijam Heberden, engleski lekar, je 1786. godine prepisivao vino za lečenje angine pectoris

-Semjuel Džonson, engleski pisac: *Vino izazove kod čoveka da se sviđi sebi. Ne kažem da dovede do toga da se sviđi drugima...Ovo je jedan od nedostataka vina, lako dovede čoveka da zameni misli rečima* (18. vek)

-Avicena, persijski lekar, astronom, mislilac i pisac: *Vino je prijatelj mudrog, a neprijatelj pijanog čoveka. Gorko je i korisno, kao savet filozofa. Dozvoljeno je džentlmenu i zabranjeno idiotu. Mami glupave u maglu i vodi mudre prema Bogu* (980 – 1037. godine)

-Galileo Galilej, italijanski astronom, fizičar, matematičar i filozof: *Vino je sunčeva svetlost zarobljena u vodi. Odatle su proistekle i izreke kao što su: Današnja sunčeva svetlost je sutrašnje vino i Jelo bez vina je kao dan bez sunca* (16. vek)

-Andre Čelišev, rođen u Rusiji, najuticajniji američki vinar u periodu nakon prohibicije: *Prvi gutljaj vina je nalik prvom poljupcu. Jedva čekaš drugi* (20. vek)





## SKRAĆENICE

A $\beta$	agregati $\beta$ -amiloidnog peptida
Ac	acetat
Ach	acetilholin
AChE	acetilholin esteraza
ALS	amiotrofična lateralna skleroza
BHA	butilovani hidroksianizol (2- <i>terc</i> -butil-4-hidroksianizol i 3- <i>terc</i> -butil-4-hidroksianizol)
BHT	butilovani hidroksitoluen (2,6-di- <i>terc</i> -butil-4-metilfenol)
Ch	holin
ChAT	holin-acetil transferaza
CNS	centralni nervni sistem
COX	ciklooksigenaza
DMSO	dimetil sulfoksid
DPPH $\cdot$	1,1-difenil-2-pikrilhidrazil radikal
EDTA	etilendiamintetrasirćetna kiselina
eNOS	endotelna azot monoksid sintaza
FC	Folin-Ciocalteu reagens
FDA	Food and Drug Administration (Uprava za hranu i lekove)
FRAP	Ferric Ion Reducing Antioxidant Power (antioksidantna moć redukcije Fe(III) jona)
HB	Hantingtonova bolest
HDL	high-density lipoprotein (lipoproteini velike gustine)
HETE	hidroksieikozatetraenska kiselina
HHT	hidroksiheptadekatrienska kiselina
HPETE	hidroperoksieikozatetraenska kiselina
HO $\cdot$	hidroksil radikal
Il-1 $\beta$	interleukin 1 $\beta$
iNOS	inducibilni oblik azot monoksid sintaze
LC-MS/MS	tečna hromatografija sa tandemskim masenim detektorom (Liquid Chromatography/Tandem Mass Spectrometry)
LC-UV-vis	tečna hromatografija sa UV-vis detektorom
LDL	low-density lipoprotein (lipoproteini male gustine)
LoQ	limit kvantitacije (Limit of Quantitation)
LOX	lipooksigenaza
LP	lipidna peroksidacija
LT	leukotrien
LX	lipoksin
MAPK	mitogenom aktivirana protein kinaza
MDA	malonildialdehid
MPTP	1-metil-4-fenil-1,2,3,6-tetrahidropiridin
MRM	Multiple Reactions Monitoring (mod za praćenje višestruke reakcije)
NADPH	nikotinamid adenin dinukleotid fosfat
NBT	tetrazolijum nitro-plavo (Nitro-Blue Tetrazolium)
NDB	neurodegenerativne bolesti

NK- $\kappa\beta$	nuklearni faktor $\kappa\beta$
$\cdot\text{NO}$	azot monoksid radikal
NOS	azot monoksid sintaza
nNOS	neuronska azot monoksid sintaza
Nrf2	nuklearni transkripcijski eritroidni faktor 2
$\text{O}_2\cdot^-$	superoksid anjon radikal
OIV	International organization of vine and wine (Internacionalna organizacija vinove loze i vina)
PG	propil galat (propil-3,4,5-trihidroksibenzoat)
$\text{PGD}_2$	prostaglandin $\text{D}_2$
$\text{PGE}_2$	prostaglandin $\text{E}_2$
$\text{PGG}_2$	prostaglandin $\text{G}_2$
$\text{PGH}_2$	prostaglandin $\text{H}_2$
$\text{PGI}_2$	prostaciklin
PVPP	polivinilpolipirrolidon
RHMZ	Republički hidrometeorološki zavod
$\text{RO}_2\cdot$	peroksil radikal
SD	standardna devijacija
SOA	superoksid anjon radikal
TBA	tiobarbiturna kiselina
TCA	trihlorsirćetna kiselina
$\text{TNF-}\alpha$	$\alpha$ -faktor nekroze tumora
TPTZ	2,4,5-tripiridil-s-triazin
TX	tromboksan
WHO	World Health Organization (Svetska zdravstvena organizacija)

КЉУЧНА ДОКУМЕНТАЦИЈСКА ИНФОРМАЦИЈА<sup>1</sup>

Врста рада:	Докторска дисертација
Име и презиме аутора:	Диандра Пинтаћ
Ментор (титула, име, презиме, звање, институција)	др Марија Лесјак, ванредни професор Природно-математичког факултета Универзитета у Новом Саду
Наслов рада:	Хемијска карактеризација и биолошка активност сока од грожђа и вина из виногорја Фрушке горе
Језик публикације (писмо):	Српски (латиница)
Физички опис рада:	Унети број: Страница: 765 (573 у Додатном материјалу на ЦД-у) Поглавља: 9 (1 у Додатном материјалу на ЦД-у) Референци: 387 Табела: 995 (969 у Додатном материјалу на ЦД-у) Слика: 29 Графикона: 959 (928 у Додатном материјалу на ЦД-у) Прилога: 1 (1 у Додатном материјалу на ЦД-у)
Научна област:	Хемија
Ужа научна област (научна дисциплина):	Биохемија
Кључне речи / предметна одредница:	<i>Vitis vinifera</i> L., vinova loza, sok od grožđa, vino, Fruška gora, antioksidantna aktivnost, neuroprotektivna aktivnost, inhibicija acetilholin esteraze, antiinflamatorna aktivnost, polifenoli, flavonoidi, antocijani, tanini, odnos cena-kvalitet
Резиме на језику рада:	Вино заузима значајно место у традицији и историји многих земаља широм света. Након интернационалне Студије Седам Земаља ( <i>The Seven Countries Study</i> ), пројекта Светске здравствене организације ( <i>MONICA</i> ) и дефинисања <i>Француског парадокса</i> , где је истакнуто да вино може

<sup>1</sup> Аутор докторске дисертације потписао је и приложио следеће Обрасце:

5б – Изјава о ауторству;

5в – Изјава о истовестности штампане и електронске верзије и о личним подацима;

5г – Изјава о коришћењу.

Ове Изјаве се чувају на факултету у штампаном и електронском облику и не кориче се са тезом.

испољити кардиопротективно дејство, све више се ради на откривању и осталих благотворних ефеката вина на људско здравље. Будући да су фрушкогорска вина веома популарна и цењена, постоји велика потреба за њиховом карактеризацијом у смислу утврђивања њиховог хемијског састава и биолошког потенцијала, што до сада још увек није учињено. У оквиру ове докторске дисертације, сакупљени су сокови и вина три узастопне бербе из истих винограда (укупно 56 узорака) и комерцијално доступна фрушкогорска вина направљена од појединачних сорти, као и неколико купажираних вина (91 узорак). Утврђен је детаљан полифенолни састав свих узорака уз помоћ спектрофотометријских, LC-MS-MS и LC-UV-vis метода. Биохемијска истраживања су обухватила одређивање антиоксидантне (кроз 6 тестова), неуропротективне (кроз инхибицију ензима ацетилхолин естеразе) и антиинфламаторне активности (праћењем смањења продукције одређених медијатора инфламације циклооксигеназног и липооксигеназног пута). Први циљ ове докторске дисертације је био да се одреди колико се међусобно разликују сок и вино у погледу полифенолног састава и биолошке активности и колико варирају ови параметри у периоду од три године. Резултати су потврдили да вино генерално карактерише већи садржај свих испитиваних полифенола, осим групе флавонола (кемферол-3-*O*-глукозид, кверцетин-3-*O*-глукозид и хиперозид), којима су сокови били богатији. У неколико биохемијских тестова сокови су испољили бољу активност од вина, што је веома значајно будући да је сок безалкохолно пиће и може да има ширу примену независно од узраста. Значајне варијације су се јавиле у поређењу узорака кроз трогодишњи период услед промене климатских фактора и због разлика у технолошком процесу производње вина. Други циљ је био одређивање фенолног профила и биолошке активности вина интернационалних, аутохтоних и домаћих новонасталих сорти фрушкогорског поднебља. Анализе су показале да већину вина фрушкогорских винограда карактерише већи садржај епикатехина и неколико фенолних киселина, као што су сирингинска, 2,5-дихидроксибензоева, кафена и *p*-кумаринска киселина, у поређењу са литературним подацима за вина одређених сорти и регија Француске, Шпаније, Хрватске, Кине, јужне Африке, Бразила и Аргентине. Дат је преглед једињења која карактеришу вина од појединачних сорти, а такође је извршена и диференцијација у зависности од локалитета винограда из којих је потекло грожђе за ове огледе. По биолошкој активности, фрушкогорска вина су била у рангу светских вина, а нарочито су се истакла вина сорти Frankovka, Probus, Portugizer, Župljanka, Sila и Petra, која су била боља од интернационалних сорти гајених на Фрушкој гори што доатно доприноси њиховој афирмацији како у домаћој, тако и у међународној винској индустрији. Показано је да виша цена вина не гарантује бољи здравствени бенефит и богатији фенолни састав. Резултати из ове тезе представљају значајан допринос научној литератури и пружају податке о полифенолном саставу и биолошкој активности фрушкогорских вина и сокова од грожђа, којих до сада има јако мало.

Датум прихватања теме од стране надлежног већа:	14.09.2017.
Датум одбране: (Попуњава одговарајућа служба)	
Чланови комисије:  (титула, име, презиме, звање, институција)	<p>Председник: др Неда Мимица Дукић, редовни професор, Природно-математички факултет, Универзитет у Новом Саду</p> <p>Члан (ментор): др Марија Лесјак, ванредни професор, Природно-математички факултет, Универзитет у Новом Саду</p> <p>Члан: др Љиља Торовић, редовни професор, Медицински факултет, Универзитет у Новом Саду</p> <p>Члан: др Дејан Орчић, ванредни професор, Природно-математички факултет, Универзитет у Новом Саду</p> <p>Члан: Урош Миљић, доцент, Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду</p>
Напомена:	

KEY WORD DOCUMENTATION<sup>2</sup>

Document type:	Doctoral dissertation
Author:	Diandra Pintać
Supervisor (title, first name, last name, position, institution)	Associate Professor Marija Lesjak, PhD, Faculty of Sciences, University of Novi Sad
Thesis title:	Chemical characterization and biological activity of grape juice and wine from the vineyards of Fruška Gora
Language of text (script):	Serbian language (latin script)
Physical description:	Number of: Pages: 765 (573 in Supplementary material on CD) Chapters: 9 (1 in Supplementary material on CD) References: 387 Tables: 995 (969 in Supplementary material on CD) Illustrations: 29 Graphs: 959 (928 in Supplementary material on CD) Appendices: 1 (1 in Supplementary material on CD)
Scientific field:	Chemistry
Scientific subfield (scientific discipline):	Biochemistry
Subject, Key words:	<i>Vitis vinifera</i> L., grapevine, grape juice, wine, Fruška Gora, antioxidant activity, neuroprotective activity, inhibition of acetylcholinesterase, anti-inflammatory activity, polyphenols, flavonoids, anthocyanins, tannins, price-quality relation

<sup>2</sup> The author of doctoral dissertation has signed the following Statements:

56 – Statement on the authority,

5B – Statement that the printed and e-version of doctoral dissertation are identical and about personal data,

5r – Statement on copyright licenses.

The paper and e-versions of Statements are held at the faculty and are not included into the printed thesis.

Abstract in English language:

Wine is a part of the tradition and history of many countries in the world. After The Seven Countries Study, MONICA project of the World Health Organization and defining the *French paradox*, that have shown a clear link between wine and its cardioprotective properties, numerous studies focused on researching other healthful benefits of wine. Since there is very little information regarding wines from Fruška Gora, that are well known and have a long tradition, there is a need for their chemical and biochemical characterization. For the purpose of this doctoral dissertation, grape juices and wines were taken from the same vineyards in a three year period (a total amount of 56 samples), and commercially available wines from Fruška Gora consisting of one variety and a few blended wines were bought (a total amount of 91 samples). A detailed polyphenolic profile of all samples was determined using spectrophotometric, LC-MS-MS and LC-UV-vis methods. Assessed biological activities included antioxidant (using 6 assays), neuroprotective (inhibition of acetylcholinesterase) and anti-inflammatory activity (following a decrease in the production of inflammatory mediators of the cyclooxygenase and lipoxygenase pathways). The first aim of this thesis was to define the differences in the polyphenolic composition and biological activity between grape juices and wines, and the variations of these parameters during three years. Results have confirmed that the wines contain a higher amount of all tested phenolic compounds, compared to juices, with the exception of the flavonol group (kaempferol 3-*O*-glucoside, quercetin 3-*O*-glucoside and hyperoside) that was more abundant in grape juices. Grape juices showed an equally good or even a better activity than corresponding wines in some of the biological assays which is very significant since the juice is alcohol free and can be consumed by everyone regardless the age limits. Comparing obtained results for the three year period, greater variations were noticed and explained by changes in the climatic factors and technological processes. The second aim was to characterize and compare wines from the region of Fruška Gora made from international, autochthonous and domestic varieties. Obtained results pointed out compounds epicatechin and a few phenolic acids such as syringic, 2,5-dihydroxybenzoic, caffeic and *p*-coumaric acids as features of wines from Fruška Gora region, when compared to literature data concerning wines of different varieties and regions in France, Spain, Croatia, China, South Africa, Brazil and Argentina. Compounds that characterize wines of single varieties, as well as wines originating from different vineyards were specified. Considering biological activity, wines from Fruška Gora were in the same range as international wines. Varieties that characterize vineyards of Fruška Gora such as Frankovka, Probus, Portugizer, Župljanka, Sila and Petra showed a better activity compared to international varieties, which can contribute to their affirmation on the domestic and international wine industry. It was also shown that a higher wine price does not guarantee better health benefits and richer polyphenolic content. Results obtained in this dissertation present a significant contribution to scientific literature that lacks information on Fruška Gora wines and grape juices, providing information on the polyphenolic content and biological activity of grapevine products of this well known wine region.

Accepted on Scientific Board on:	14.09.2017.
Defended:  (Filled by the faculty service)	
Thesis Defend Board:  (title, first name, last name, position, institution)	<p>President: Professor Neda Mimica-Dukić, PhD, Faculty of Sciences, University of Novi Sad</p> <p>Member (Supervisor): Associate Professor Marija Lesjak, PhD, Faculty of Sciences, University of Novi Sad</p> <p>Member: Professor Ljilja Torović, PhD, Faculty of Medicine, University of Novi Sad</p> <p>Member: Associate Professor Dejan Orčić, PhD, Faculty of Sciences, University of Novi Sad</p> <p>Member: Assistant Professor Uroš Miljić, PhD, Faculty of Technology, University of Novi Sad</p>
Note:	



# Sadržaj

1. REZIME.....	1
2. SUMMARY .....	3
3. UVOD.....	5
4. OPŠTI DEO .....	9
4.1. Vinogradarstvo i vinarstvo na obroncima Fruške gore .....	9
4.1.1. Poreklo i klasifikacija vinove loze .....	9
4.1.2. Vinogradarstvo u Srbiji sa fokusom na Fruškogorsko vinogorje.....	11
4.2. Proizvodnja soka od grožđa i vina .....	16
4.2.1. Faktori kojima se najčešće opisuje kvalitet vina .....	21
4.3. Hemijski sastav grožđa, soka od grožđa i vina .....	23
4.3.1. Polifenolna jedinjenja.....	27
4.4. Biološka aktivnost soka od grožđa i vina.....	38
4.4.1. Antioksidantna aktivnost .....	39
4.4.2. Kardioprotektivna aktivnost .....	43
4.4.3. Neuroprotektivna aktivnost .....	46
4.4.4. Ostale biološke aktivnosti koje se vezuju za grožđe, sok od grožđa i vino .....	51
5. EKSPERIMENTALNI DEO .....	54
5.1. Podaci o uzorcima i njihova priprema .....	54
5.2. Kvantitativno određivanje odabranih fenolnih jedinjenja LC-MS/MS tehnikom.....	60
5.3. Kvantitativna analiza antocijana LC-UV–vis tehnikom .....	62
5.4. Određivanje sadržaja ukupnih fenola i tanina .....	62
5.5. Određivanje sadržaja flavonoida .....	64
5.6. Određivanje sadržaja ukupnih monomernih antocijana .....	66
5.7. Određivanje neutralizacije DPPH radikala.....	68
5.8. Određivanje kapaciteta „hvatanja“ NO radikala.....	70
5.9. Određivanje inhibicije lipidne peroksidacije .....	72
5.10. Određivanje kapaciteta „hvatanja“ HO radikala .....	75
5.11. Određivanje kapaciteta „hvatanja“ superoksid anjon radikala .....	78
5.12. Određivanje redukcionog potencijala (FRAP test) .....	80
5.13. Određivanje sposobnosti inhibicije acetilholinesteraze.....	82
5.14. Određivanje antiinflamatornog potencijala .....	85

5.14.1. Određivanje broja trombocita .....	85
5.14.2. Eksperimentalni postupak za određivanje antiinflamatorne aktivnosti .....	86
5.15. Statistička obrada podataka .....	89
6. REZULTATI I DISKUSIJA .....	90
6.1. Praćenje promena u hemijskom sastavu soka i vina sorti vinove loze gajenih na Fruškoj gori u toku tri uzastopne godine.....	90
6.2. Kvalitativna i kvantitativna analiza odabranih jedinjenja u uzorcima komercijalnih fruškogorskih vina .....	107
6.3. Antioksidantna aktivnost.....	128
6.3.1. Praćenje promena u antioksidantnoj aktivnosti uzoraka soka i vina u periodu od tri godine .	128
6.3.2. Antioksidantna aktivnost komercijalnih fruškogorskih vina .....	138
6.4. Neuroprotektivna aktivnost .....	151
6.5. Antiinflamatorna aktivnost.....	157
7. ZAKLJUČAK .....	160
8. LITERATURA.....	165
9. PRILOG (Dodatni materijal na CD-u).....	193

## 1. REZIME

Vino se smatra najstarijim dokumentovanim lekom na svetu, i zauzima značajno mesto u tradiciji i istoriji mnogih zemalja. Nakon definisanja *Francuskog paradoksa*, kojem su prethodila otkrića internacionalne Studije Sedam Zemalja (The Seven Countries Study) i projekta MONICA Svetske zdravstvene organizacije, gde je dokazana veza između umerene konzumacije vina i manjeg rizika od kardiovaskularnih oboljenja, sve više istraživanja se usmerava na otkrivanje drugih zdravstvenih benefita vina na ljudsko zdravlje. Fruškogorsko vinogorje je jedno od najstarijih i najpoznatijih vinogradarskih regiona kako u Srbiji, tako i u Evropi, sa dugom tradicijom i kvalitetnim vinima. Međutim, za razliku od italijanskih, francuskih, brazilskih, kineskih i australijskih vina, u naučnoj literaturi gotovo da nema podataka o proizvodima vinove loze ove vinske regije, pogotovo ne o njihovom polifenolnom sastavu i biološkom potencijalu

Cilj ispitivanja ove doktorske disertacije bio je da uporedi polifenolni sastav i biološku aktivnost sokova od grožđa i vina, kako bi se utvrdilo koliko se ova dva proizvoda vinove loze međusobno razlikuju i da se ustanovi koliko se ovi parametri menjaju u periodu od tri godine. Takođe, komercijalno dostupna fruškogorska vina su analizirana da bi se ustanovilo šta karakteriše vina fruškogorskog podneblja i samim tim šta ih odvaja od ostalih vina, kao i da bi se odredile osobine koje odlikuju autohtone i domaće novonastale fruškogorske sorte, radi poređenja sa popularnim internacionalnim sortama, gajenim na Fruškoj gori, i promocije ukoliko se istaknu po hemijskim i biohemijskim parametrima. U te svrhe sakupljeni su sokovi (šire) i vina tri uzastopne berbe iz istih vinograda (ukupno 56 uzoraka), kao i komercijalno dostupna fruškogorska crvena, roze i bela vina proizvedena od pojedinačnih sorti, kao i nekoliko kupažnih vina (91 uzorak). Obuhvaćeno je ukupno 19 različitih sorti (internationalnih, autohtonih i domaćih novonastalih) i 26 vinarija. Detaljan polifenolni sastav svih uzoraka utvrđen je pomoću spektrofotometrijskih metoda za određivanje ukupnih fenola, flavonoida, antocijana i tanina, kao i LC-MS-MS metodom za kvantitativno određivanje 37 odabranih fenolnih jedinjenja i LC-UV-vis metodom za kvantifikaciju 5 odabranih antocijana. Biohemijska istraživanja su obuhvatila antioksidantnu aktivnost, ispitanu praćenjem sposobnosti neutralizacije slobodnih radikala (DPPH<sup>•</sup>, HO<sup>•</sup>, <sup>•</sup>NO i O<sub>2</sub><sup>•-</sup>), inhibicije lipidne peroksidacije i određivanjem redukcionog potencijala, neuroprotektivnu aktivnost, gde se pratila sposobnost uzoraka da inhibiraju enzim acetilholin esterazu i antiinflamatornu aktivnost, gde je ispitan uticaj najaktivnijih uzoraka na smanjenje produkcije određenih medijatora inflamacije ciklooksigenaznog i lipooksigenaznog puta.

Najvažniji zaključci ove teze vezani za poređenje soka od grožđa i vina su:

- sva analizirana vina su sadržala veće koncentracije ispitivanih polifenolnih jedinjenja u poređenju sa sokovima, osim grupe flavonola (kemferol-3-*O*-glukozid, kvercetin-3-*O*-glukozid i hiperozid) koja je bila zastupljenija u sokovima
- antocijani su predstavljali odliku uzoraka crvenih sorti grožđa, dok su fenolne kiseline odlikovale uzorke belih sorti. Roze uzorci su bili sličniji belim po zastupljenosti pojedinih grupa fenola
- sok od grožđa je pokazao jednako dobru, a često čak i bolju biološku aktivnost, ispitanu u ovoj tezi, od vina. Ovo je značajno jer sok, kao bezalkoholno piće, ima mnogo širu primenu i mogu ga konzumirati svi nezavisno od uzrasta i bojazni od štetnih efekata do kojih prekomerni unos alkohola može dovesti
- u toku trogodišnjeg perioda dolazi do značajnih varijacija kako u pogledu hemijskog sastava, tako i u pogledu biološke aktivnosti sokova od grožđa i vina iz istih vinarija, usled promene klimatskih faktora i zbog razlika u tehnološkom postupku proizvodnje vina

Najvažniji zaključci ove teze vezani za komercijalna fruškogorska vina:

- crvena vina su sadržala oko 60 puta više fenolnih jedinjenja u odnosu na bela vina, a naročito su se istakla vina sorte Frankovka od crvenih i Traminac i Chardonnay od belih vina
- kafena kiselina je bila glavna odlika belih vina, morin i kemferol-3-*O*-glukozid odlika crvenih vina, a rutin i miricetin crvenih i roze vina. Flavan-3-oli su bili prisutni u velikim količinama u svim uzorcima (najviše u crvenim vinima), a antocijan malvidin-3-*O*-glukozid je bio najdominantnije jedinjenje crvenih vina
- ustanovljena su jedinjenja koja karakterišu vina pojedinačnih sorti, kao i vina uzeta sa određenih lokaliteta
- fruškogorska vina su se isticala od drugih internacionalnih vina većom koncentracijom epikatehina i pojedinih fenolnih kiselina što može poslužiti kao odlika ovog vinskog regiona
- prema ispitanim biološkim aktivnostima, fruškogorska vina ne zaostaju za svetskim vinima. Najviše su se izdvojila vina sorti Frankovka, Probus, Portugizer, Župljanka, Sila i Petra, koje su karakteristične za fruškogorske vinograde, i zbog svog kvaliteta mogu omogućiti sremskom rejonu posebno mesto na svetskoj vinskoj sceni
- poređenje cene komercijalnih vina i parametara kvaliteta u vidu sadržaja fenolnih jedinjenja i ispoljene aktivnosti nije pokazalo značajnu korelaciju, potvrđujući da zdravstveni benefiti nisu uključeni u cenu
- rezultati iz ove disertacije obuhvataju podatke o hemijskoj i biohemijskoj karakterizaciji proizvoda fruškogorskih sorti grožđa, čime će doprineti naučnoj literaturi u kojoj gotovo da ne postoji podataka o sokovima i vinima ovog vinskog područja sa dugogodišnjom tradicijom

## 2. SUMMARY

Wine is considered to be the world's oldest documented medicine and has an important place in the tradition and history of many countries. After defining the *French paradox*, that was based on the findings of The Seven Countries Study and the MONICA project of WHO where a link between moderate wine consumption and lower incidence of cardiovascular diseases was evident, more research focused on establishing other health benefits of wine. Fruška Gora is one of the oldest vineyard regions, well known for its long tradition and wine quality, in Serbia and in Europe. However, unlike Italian, French, Brazilian, Chinese and Australian wines, in scientific literature there is almost no data on the grapevine products of this wine region.

The aim of this doctoral dissertation was to compare the polyphenolic profile and biological activity of grape juice and wine, in order to define the differences between these two grapevine products and the variations that occur in these parameters during a three year period. Also, commercially available wines from Fruška Gora were analyzed to establish parameters that could differentiate wines from this region from other international wines. Characteristics of wine made from autochthonous and domestic varieties were evaluated for comparison with other wines from international varieties grown in Fruška Gora, and for promotion if they exert better chemical and biochemical parameters. For that purpose, grape juices and wines were taken from the same vineyards (56 samples) during a three year period, and commercially available red, rose and white wines, made from one variety and a few blended wines, from Fruška Gora were bought (91 samples). Nineteen different varieties (international, autochthonous and domestic) and 26 wineries were taken into account. A detailed polyphenolic profile of all samples was obtained by applying spectrophotometric assays for determining total phenolic, tannin, flavonoid and anthocyanin content, LC-MS-MS method for the quantification of 37 phenolic compounds and LC-UV-vis method for the quantification of 5 selected anthocyanins. Biochemical research included antioxidant activity determined by evaluating the reduction potential of the samples and their ability to neutralize free radicals (DPPH<sup>•</sup>, HO<sup>•</sup>, <sup>•</sup>NO and O<sub>2</sub><sup>•-</sup>) and inhibit lipid peroxidation, neuroprotective activity determined by testing the inhibitory activity of the samples towards the acetylcholinesterase enzyme, and anti-inflammatory activity where the most active samples were screened for their ability to reduce the production of certain inflammation mediators of the cyclooxygenase and lipoxygenase pathway.

The most important conclusions of this thesis that arose from the comparison of grape juice and wine are:

- analysed wines contain a higher amount of all tested phenolic compounds, compared to juices, with the exception of the flavonol group (kaempferol 3-*O*-glucoside, quercetin 3-*O*-glucoside and hyperoside) that was more abundant in grape juices.

- anthocyanins characterized samples of red grape varieties, while phenolic acids were characteristics of white wine and juice samples. Rose samples were more similar to white samples with represented phenolic groups
- grape juices showed an equally good or even a better activity than corresponding wines in some of the biological assays which is very significant since the juice is alcohol free and can be consumed by everyone regardless the age limits
- in the three year period, variations were noticed both in the chemical profile and the biological activity, and could be explained by changes in the climatic factors and technological processes

The most important conclusions of this thesis that arose from analyzing the commercially available wines from Fruška Gora are:

- red wines had about 60 times higher amounts of polyphenols compared to white wines, wines of Frankovka (red), Traminac and Chardonnay (white) varieties stood out
- caffeic acid was specific for white wines, morin and kaempferol 3-*O*-glucoside for red wines, and rutin and myricetin for red and rose wines. Flavan-3-ols were abundant in all wines (especially red), while anthocyanin malvidin 3-*O*-glucoside was the most dominant compound of red wines
- compounds that characterize wines of each variety, as well as wines originating from different vineyards were determined
- higher amounts of epicatechin and a few phenolic acids distinguished wines of Fruška Gora from other international wines and could be considered as features of the Fruška Gora terroir
- according to the tested biological activity, wines from Fruška Gora were in the same range as international wines. Varieties that characterize vineyards of Fruška Gora such as Frankovka, Probus, Portugizer, Župljanka, Sila and Petra showed a better activity compared to international varieties, and thanks to their quality they could provide wines from this region a special place on the world's wine market
- a relation between price and wine quality parameters was not evident, confirming that a higher price does not guarantee better health benefits and a richer polyphenolic content
- results obtained in this dissertation contain information on the chemical and biochemical characterization of products from grape varieties cultivated in Fruška Gora and present a significant contribution to scientific literature that lacks information on wines and grape juices of this well known region with a long wine-making tradition

### 3. UVOD

Vino se smatra najstarijim dokumentovanim lekom na svetu. Njegova upotreba u medicinske svrhe datira još od 2200. godine pre nove ere, a na osnovu tragova nađenih u amforama i ritualnim posudama u grobnicama faraona, sada postoje i arheološki i hemijski dokazi da je vino i pre toga zauzimalo značajno mesto u civilizacijama Kine, drevnog Egipta i Sumera. Zapisi na papirusu i sumerskim tablama sadržali su recepte o spravljanju „medicinskih vina“ u kojima je vino korišćeno kao alkoholni medijum za maceraciju različitog lekovitog bilja oko 3000. godine pre nove ere. Mnoge civilizacije su preuzele i proširile ovakvu praksu, pa je tako u 5. veku pre nove ere Hipokrat smatrao da je vino sastavni deo zdrave ishrane i prepisivao ga kao antiseptik, analgetik i lek za digestivne probleme, dijareju, letargiju i porođajne bolove (Goldfinger, 2003; Iriti & Faoro, 2010; Guilford & Pezzuto, 2011; Robinson, 2015; Atanassov i sar., 2017; Haseeb i sar., 2019; Norrie, 2019). Rimljani su takođe vino uvrstili u narodnu medicinu, što se može videti u knjizi *De Medicina* enciklopediste Aula Kornelija Celza (1. vek nove ere), koji je sastavio listu grčkih i rimskih vina i njihov medicinski značaj, a najčešće su ga koristili u hirurškim zahvatima i za dezinfekciju rana, po čemu je čuven Galen (2. vek nove ere) koji je na taj način lečio i spasao smrti mnoge gladijatore u Maloj Aziji (Iriti & Faoro, 2010; Paulsen, 2010; Robinson, 2015; Norrie, 2019). Činjenica da se vino koristilo kao bezbedna zamena za pijaću vodu ukazuje na istorijski najdužu i možda najznačajniju primenu vina. Tradicija mešanja vina i neispravne pijaće vode, radi njene dezinfekcije, potiče još od starih civilizacija gde su ovakvu vodu davali čak i bebama, a nastavlja se sve do otprilike 1892. godine kada se u doba pandemije kolere na ovaj način kontrolisalo širenje bolesti. Tih godina se uvodi reč alkoholizam da bi se opisala bolest koja nastaje usled prekomerne konzumacije alkohola, i pojavljuju se različita i suprotstavljena mišljenja o uticaju alkoholnih pića na zdravlje čoveka (Millikan, 1999; Robinson, 2015). Interesantno je da su još stari Grci uvideli značaj i govorili o umerenoj konzumaciji vina i imali meru u vidu tri pehara za služenje vina, čiji je zbir zapremina iznosio oko 750 mL, što odgovara današnjim standardnim vinskim bocama. Ovo je slikovito prikazano u predstavi *Dionis*, grčkog pesnika i komediografa Eubula, gde se prvi pehar ispija za zdravlje, drugi za ljubav i zadovoljstvo, a treći za san i da nakon toga mudriji gosti idu kući, dok svaki sledeći ispijeni pehar vodi ka pijanstvu i agresiji (Cook i sar., 2007).

Iako se vino od davnina koristilo u medicinske svrhe, tek sredinom 20. veka razne epidemiološke studije počinju da dovode u vezu hemijski sastav vina i njegov blagotvorni efekat na ljudsko zdravlje. Jedna od prvih internacionalnih studija, koju je predvodio Ancel Keys i koja je obuhvatila i Jugoslaviju, je Studija sedam zemalja (*The Seven Countries Study*) u kojoj je pokazano da mediteranske zemlje (Grčka, Italija i Japan koji ima sličnu ishranu kao mediteranske zemlje) imaju manji broj obolelih i niži stepen smrtnosti od kardiovaskularnih oboljenja u odnosu na Sjedinjene Američke Države (SAD), Finsku, Holandiju i tadašnju Jugoslaviju (Keys, 1980). Nakon toga nastao je i termin *Mediteranska ishrana* koji ukazuje na dijetu koja obiluje voćem, povrćem, žitaricama, ribom, maslinovim uljem, većim unosom nezasićenih masnih kiselina i umerenom konzumacijom vina (Bagetta i sar., 2016; Della Valle i

sar., 2017). Uporedo sa ovom studijom, Svetska zdravstvena organizacija je 1980-ih godina u okviru projekta MONICA, koji je obuhvatio 21 zemlju, sa Novim Sadom kao jugoslovenskim predstavnikom, opazila manju stopu smrtnosti od kardiovaskularnih bolesti u Francuskoj u poređenju sa Velikom Britanijom i SAD, uprkos velikom unosu zasićenih masti i sličnim koncentracijama holesterola u serumu ispitanika u Francuskoj, a St. Leger i saradnici su prvi ukazali na inverznu vezu između konzumacije crvenog vina i smrti usled koronarnih bolesti (St. Leger i sar., 1979; Cordova i sar., 2005; [https://www.who.int/cardiovascular\\_diseases/media/en/f129\\_156.pdf](https://www.who.int/cardiovascular_diseases/media/en/f129_156.pdf), 16.04.2021; <https://www.thl.fi/monica/>, 16.04.2021; [https://www.who.int/cardiovascular\\_diseases/media/en/a1\\_40.pdf](https://www.who.int/cardiovascular_diseases/media/en/a1_40.pdf), 16.04.2021). Sve ovo je poslužilo kao osnov za studiju Renauda i de Lorgerila 1992. godine, koji prvi uvode termin *Francuski paradoks* kako bi objasnili manju smrtnost francuske populacije od kardiovaskularnih bolesti u poređenju sa ostalim zemljama (Velika Britanija, Nemačka, Norveška, Švedska, Finska, Danska, Irska, Australija itd.) i pored visokog unosa zasićenih masti i sličnih vrednosti drugih faktora rizika (koncentracija holesterola u serumu, krvni pritisak, indeks telesne mase, pušenje cigareta) (Renaud i de Lorgeril, 1992). Pozitivni efekti su pripisani vinu budući da se Francuska od ostalih zemalja najviše razlikovala po tome što je unos alkohola u populaciji najvećim delom bio u formi crvenog vina. Takođe, u prilog ovome su išli i rezultati dobijeni poređenjem gradova Tuluz i Lila, jer je u Tuluzu veći unos vina i manji broj srčanih oboljenja, kao i poređenjem Francuske i Škotske, gde se jasno vidi da, iako je u Škotskoj konzumacija alkohola znatna, imaju veći stepen srčanih oboljenja, u poređenju sa Francuskom, jer uglavnom konzumiraju alkohol u formi žestokih pića, a ne vina. Ovim je prvi put pokazano da ne samo alkohol, već i specifičan hemijski sastav vina i grožđa značajno doprinose prevenciji kardiovaskularnih oboljenja (St. Leger i sar., 1979; Renaud i de Lorgeril, 1992; Van de Wiel i sar., 2001; Cordova i sar., 2005).

Danas, mnoga istraživanja su potvrdila da individualci koji prate principe Mediteranske ishrane imaju duži životni vek i mnogo ređe oboljevaju od koronarnih bolesti, Alchajmerove i Parkinsonove bolesti, dijabetesa i tumora. Koncept ove dijeta se zasniva na povećanom unosu voća i povrća koji sadrže raznovrsne i biološki aktivne prirodne proizvode poreklom iz biljaka, uz pomoć kojih se povećava antioksidantni kapacitet organizma. Ovo je neophodno za prevenciju, ublažavanje ili uklanjanje štetnih efekata oksidativnog stresa za koji se smatra da leži u osnovi nastanka mnogih hroničnih bolesti. Blagotvorni efekti hrane i napitaka biljnog porekla se najčešće vezuju za prisustvo polifenolnih jedinjenja koja, osim što ispoljavaju jaku antioksidantnu aktivnost, mogu i da deluju kao signalni molekuli, modifikuju redoks status ćelija, indukuju apoptozu i inhibiraju angiogenezu i proliferaciju kancernih ćelija, utiču na inflamatorni odgovor preko aktivacije ili inhibicije odgovarajućih enzima, kao i da moduliraju ekspresiju gena koji su bitni za ćelijski ciklus (Santangelo i sar., 2007; Dani i sar., 2010; Kang i sar., 2011; Bagetta i sar., 2016; Della Valle i sar., 2017; Carmo i sar., 2018).

Grožđe spada u voće koje obiluje polifenolnim jedinjenjima i smatra se jednim od najvećih izvora ovih jedinjenja u ljudskoj ishrani (Mitić i sar., 2012; Burin i sar., 2014). Hemijski sastav grožđa umnogome zavisi od sorte i zrelosti ploda prilikom berbe, sastava zemljišta, klime



i geografskog položaja vinograda, načina kultivisanja i izloženosti infekcijama, a na sastav soka i vina pored navedenih faktora utiču još i tehnološki proces proizvodnje vina (vremenski period, izbor bačve itd.). Osim zdravstvenih benefita, polifenoli su značajni i za organoleptička svojstva grožđa, soka i vina, budući da određuju boju, aromu i punoću ukusa, a predstavljaju i hemotaksonomske markere, odnosno svojevrstan otisak koji omogućava klasifikaciju vina po sorti, geografskom području i godini berbe. Iz ovih razloga, kvantifikacija polifenola u grožđu i proizvodima od grožđa, kao što je vino, je veoma značajna i danas je predmet mnogih istraživanja (Dopico-García i sar., 2008; Xia i sar., 2010; Apolinar-Valiente i sar., 2015a; Heras-Roger i sar., 2016).

Fruškogorsko vinogorje je jedno od najstarijih i najpoznatijih vinogradarskih regiona kako u Srbiji, tako i u Evropi. Zahvaljujući svom geografskom položaju i specifičnoj mikroklimi koju obezbeđuju blizina Dunava, mnoštvo potoka i povoljni vetrovi koji čuvaju vinovu lozu od smrzavanja zimi, u fruškogorskim vinogradima se gaji kvalitetno grožđe koje ranije sazreva i ima veći sadržaj šećera (Pivac, 2012; Ivanišević i sar., 2015; Cvejić i sar., 2016). Vina iz ove regije imaju dugu tradiciju i od davnina su na dobrom glasu, što potvrđuju i pisani zapisi izaslanika i putopisaca koji su isticali sremska, a naročito karlovačka vina po visokom kvalitetu još u 15. veku. Neretko su se karlovačka vina poklanjala uticajnim ljudima u političke svrhe, radi ostvarivanja narodnih i crkvenih privilegija (Pivac, 2012). Da su i danas fruškogorska vina među najkvalitetnijim, potvrđuju mnoga priznanja i medalje koja vina sa Fruške gore osvajaju iz godine u godinu na svetskim takmičenjima kao što su *Decanter*, *Austrian Wine Challenge*, *Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme*, *The Balkans International Wine Competition* i drugi, dok autohtone sorte sa našeg područja, kao što su Prokupac, Tamjanika, Probus i druge, sve više privlače pažnju i dobijaju na značaju čineći svojevrzni pečat srpskog vinarstva (<https://www.awc-vienna.at/en/news-2-2-2/>, 24.11.2020; <https://balkanswine.eu/en/>, 24.11.2020; <https://www.decanter.com/>, 24.11.2020; <http://www.emozionidalmondo.it/>, 24.11.2020).

Dok u naučnoj literaturi postoji dosta publikacija vezanih za hemijski sastav i biološku aktivnost vina i soka od grožđa, i to najčešće francuskih, italijanskih, španskih, južnoameričkih i kineskih (Simonetti i sar., 1997; Pellegrini i sar., 2000; Landrault i sar., 2001; Li i sar., 2009; Fanzone i sar., 2011; Gris i sar., 2011; Cáceres i sar., 2012; Martelo-Vidal & Vázquez, 2015; Moreno-Montoro i sar., 2015; Sun i sar., 2015; Ragusa i sar., 2017), nema mnogo podataka o vinima i sokovima sa Fruške gore. Osim jednog rada (Cvejić i sar., 2016) u kom se prati promena fenolnog sastava vina u toku maceracije sorti probusa, frankovke i rumenike, i nekoliko radova Puškaša i saradnika (Puškaš i sar., 2005; Puškaš i sar., 2010; Puškaš & Miljić, 2012; Miljić i sar., 2014) sa karlovačkim vinima sorti Cabernet Sauvignon i Merlot, drugih podataka vezanih za bilo koji deo (grožđe, list, stabljika) ili proizvod (sok, mlado vino, vino) vinove loze iz fruškogorskih vinograda ne postoji, osim rezultata koji su proistekli iz projekta u okviru kog je rađena ova teza (Beara i sar., 2017; Pintać i sar., 2018; Pintać i sar., 2019). Stoga, postoji velika potreba za karakterizacijom vina i soka od grožđa poreklom sa Fruške gore u vidu utvrđivanja hemijskog sastava i biološkog potencijala.

U okviru ove doktorske disertacije, u dogovoru sa fruškogorskim vinarijama, sakupljeni su sokovi (šira uzeta odmah nakon muljanja grožđa, 28 uzoraka) i vina proizvedena tokom tri uzastopne berbe iz istih vinograda (28 uzoraka), kao i komercijalno dostupna fruškogorska crvena, roze i bela vina proizvedena od pojedinačnih sorti, kao i nekoliko kupaža (91 uzorak). Utvrđen je detaljan polifenolni sastav svih uzoraka pomoću spektrofotometrijskih metoda za određivanje ukupnih fenola, flavonoida, antocijana i tanina, kao i LC-MS-MS metodom za kvantitativno određivanje 37 odabranih fenolnih jedinjenja i LC-UV-vis metodom za kvantifikaciju 5 odabranih antocijana. Biohemijaska istraživanja su obuhvatila antioksidantnu aktivnost, ispitanu praćenjem sposobnosti neutralizacije slobodnih radikala (DPPH<sup>•</sup>, HO<sup>•</sup>, <sup>•</sup>NO i O<sub>2</sub><sup>•-</sup>), inhibicije lipidne peroksidacije i određivanjem redukcionog potencijala, neuroprotektivnu aktivnost, gde se pratila sposobnost uzoraka da inhibiraju enzim acetilholin esterazu i antiinflamatornu aktivnost, gde je ispitan uticaj najaktivnijih uzoraka na smanjenje produkcije određenih medijatora inflamacije ciklooksigenaznog i lipooksigenaznog puta.

Cilj ispitivanja soka od grožđa (28 uzoraka) i odgovarajućih vina (28 uzoraka) poreklom iz istih vinograda Fruške gore, tokom tri uzastopne berbe, bio je da se poređenjem polifenolnog sastava i biološke aktivnosti, uvidi:

- a) koliko se međusobno razlikuju sok i vino u pogledu ispitivanih parametara;
- b) kolike se razlike u ispitivanim parametrima javljaju u soku od grožđa i vinu tokom perioda od tri godine tj. tokom tri uzastopne berbe.

Cilj ispitivanja komercijalnih vina (ukupno 91 uzorak koji je obuhvatio internacionalne sorte koje se najčešće uzgajaju na Fruškoj gori, kao i nekoliko autohtonih i domaćih novonastalih sorti) bio je da se poređenjem hemijskog sastava i biološke aktivnosti vina poreklom sa Fruške gore sa vinima od istih sorti gajenih u drugim zemljama, utvrdi

- a) šta karakteriše vina fruškogorskog podneblja i samim tim šta ih odvaja od vina drugih podneblja;
- b) kakve osobine poseduju autohtone i domaće novonastale fruškogorske sorte, radi poređenja sa popularnim internacionalnim sortama i isticanja hemijskih i biohemijskih parametara čije su vrednosti dominantnije u ovim vinima.

Na osnovu korelacione analize rezultata hemijskog sastava i bioloških aktivnosti, identifikovaće se klase jedinjenja i pojedinačne komponente najzaslužnije za blagotvorna svojstva ispitivanih uzoraka. Takođe se očekuje da ovi rezultati ukažu na hemotaksonomske markere ispitivanih sorti vinove loze sa područja Fruške gore. Rezultati proistekli iz ove teze bi mogli doprineti opštem ugledu i kvalitetu vina sa područja Fruške gore. Mogao bi se dodatno promovisati značaj soka od grožđa ukoliko se ispostavi da je njegova biološka aktivnost slična ili bolja od vina, budući da ne sadrži alkohol, pa bi samim tim imao širu primenu i kod potrošača i u raznim industrijama. Na kraju, rezultati ove teze predstavljaju značajan doprinos naučnoj literaturi za dalje rasvetljavanje medicinskog i farmakološkog potencijala vina i soka od grožđa.

## 4. OPŠTI DEO

### 4.1. Vinogradarstvo i vinarstvo na obroncima Fruške gore

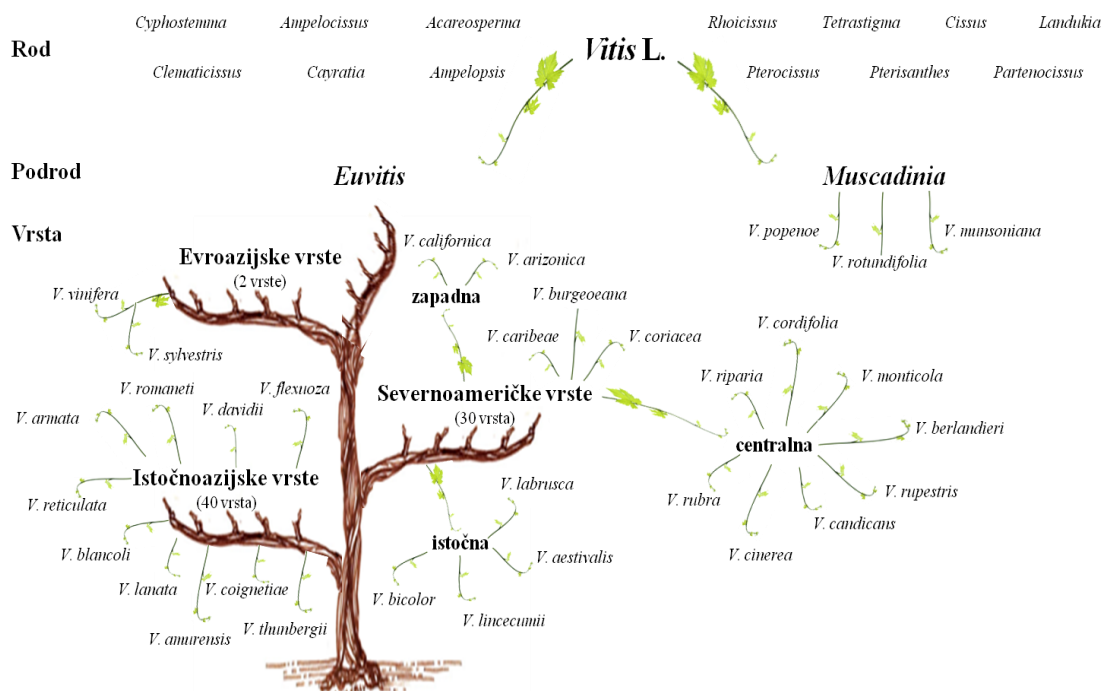
#### 4.1.1. Poreklo i klasifikacija vinove loze

Prema paleontološkim podacima, divlja vinova loza postojala je na Zemlji mnogo pre pojave čovečanstva. Smatra se da su počeci vitikulture označili prelazak sa nomadskog na sedentarni način života, kao i da je moguć razlog za domestikaciju vinove loze bila želja za spravljanjem veće količine vina (Burić, 1981; Hornsey, 2007). Samo poreklo gajenja vinove loze se često vezuje za regiju južno od Kavkaza, između Crnog mora i Kaspijskog jezera, od današnje Turske preko Gruzije, Armenije i Azerbejdžana do Irana, ali je teško utvrditi sa sigurnošću gde je počelo. Mnoga istraživanja vezana za DNK profilisanje poznatih sorti prave pomak u određivanju kako geografskog porekla, tako i odnosa među samim sortama, da bi se razjasnilo koja sorta je prethodila kojoj slučajnim ili namernim ukrštanjem (Jackson, 2008; Terral i sar., 2010; Cindrić i sar., 2019). Gajenjem, divlja loza (*Vitis vinifera* L. ssp. *sylvestris* (Gmelin)) je postepeno gubila neke svoje morfološke osobine i sticala nove, da bi hiljadama godina kasnije formirala novu vrstu – domaću vinovu lozu (*Vitis vinifera* L. ssp. *sativa*) koju mi danas poznajemo. Vinova loza pripada porodici Vitacea i rodu *Vitis* L., koji obuhvata oko 70 različitih vrsta, koje prirodno nastanjuju severnu hemisferu i zone umerene klime. Među njima ekonomski je najznačajnija *V. vinifera* L., kao i nekoliko vrsta (*V. rupestris* Scheele, *V. riparia* Michx., *V. berlandieri* Planch.) koje se koriste za dobijanje korena pogodnih za kalemljenje (lozne podloge), jer su otporni na bolesti kao što su filoksera, pepelnica i plamenjača. Rod *Vitis* L. obuhvata dva podroda, *Euvinis* Planch. i *Muscadinia* Planch., a možda najbolju klasifikaciju do sad je ustanovio Negruelj 1946. godine, koji je vinovu lozu podelio u grupe (proles, kasnije nazvane *convarietas* = ekološko-geografska grupa sorti), po mestu gajenja, budući da je vinova loza, iako se menjala prilagođavanjem na nove agroklimatske faktore, zadržavala niz morfoloških i bioloških osobina karakterističnih za geografsku oblast iz koje je potekla. Pa tako, razlikuju se tri grupe: *Proles orientalis* (grupa istočnih sorti), najstarija grupa sa najviše recesivnih osobina (najsličnija prvobitnoj divljoj lozi) koja je obuhvatala Zakavkazje i proširila se na Egipat i Balkan, *Proles pontica* (grupa sorti basena Crnog mora) koja se prostirala od Gruzije do Balkana i *Proles occidentalis* (zapadnoevropska grupa sorti), najmlađa grupa (sa najmanje recesivnih osobina) koja je obuhvatala oblast oko i severno od Sredozemnog mora i centralnu Evropu. Otkrivanjem novih kontinenata i seobama, evropska loza je prenetu prvo u Južnu (Peru, Čile i Argentina, sredinom 16. veka), pa potom i u Severnu Ameriku (istočni deo i Kalifornija, krajem 16. i u toku 17. veka), južnu Afriku 1659. godine i Australiju 1850. godine.

U nekim područjima su postojale autohtone loze i pre uvođenja evropske loze, pa su tako u Severnoj Americi nađene vrste *V. labrusca* L. (najpoznatije sorte Concord i Isabella), *V. rupestris* Scheele, *V. riparia* Michx., *V. aestivalis* Michx. (najpoznatija sorta Norton), *V. rotundifolia* Michx. (muskadinska vina), *V. berlandieri* Planch. ali se one više koriste za pravljenje džemova, soka od grožđa, košer vina i suvog grožđa nego vina jer plod karakteriše niži sadržaj šećera i viši sadržaj kiselina, kao i arome koje podsećaju na životinjske jazbine (čest naziv za grožđe vrste *V. labrusca* L. je fox grapes – lisičje grožđe). Ove vrste su veoma otporne na hladnije klimatske uslove i razne bolesti, pa se gaje i za dobijanje loznih podloga i u svetu su najviše zastupljeni hibridi ovih vrsta sa *V. viniferom* L. U Africi rastu vrste drugih rodova porodice Vitacea, dok Australija nema nativnih sorti roda *Vitis*. Vinova loza pripada carstvu Plantae, porodici Vitacea i njena klasifikacija se može videti na *Slici 4.1.* i *4.2.* (Burić, 1981; Hornsey, 2007; Jackson, 2008; Obón De Castro i sar., 2008; Terral i sar., 2010; Cindrić i sar., 2019; [https://en.wikipedia.org/wiki/Australian\\_wine](https://en.wikipedia.org/wiki/Australian_wine), 20.01.2021; <https://ipm.missouri.edu/MEG/2013/8/Grapes-A-Brief-History/>, 20.01.2021; <https://winefolly.com/deep-dive/native-wine-grapes-of-america/>, 20.01.2021).



Slika 4.1. Vinova loza  
([shorturl.at/rINU5](http://shorturl.at/rINU5), 20.01.2021)



Slika 4.2. Klasifikacija vinove loze  
(prilagođeno koristeći podatke iz: Burić, 1981; Cindrić i sar., 2019; [shorturl.at/hrGP2](http://shorturl.at/hrGP2), 20.01.2021)

#### 4.1.2. Vinogradarstvo u Srbiji sa fokusom na Fruškogorsko vinogorje

Za dugu tradiciju gajenja vinove loze na teritoriji Srbije, zaslužni su pre svega Tračani i Grci koji su je oko 5. veka pre nove ere preneli na Balkansko poluostrvo iz Male Azije i podigli vinograde u jugoistočnom i istočnom delu naše zemlje, kao i Rimljani koji su nakon njih, od 1. veka pre nove ere, proširili i unapredili vinogradarstvo u celoj zemlji, a naročito u Panonskoj niziji. Od začetka prvih vinograda pa sve do danas, srpsko vinarstvo i vinogradarstvo je prošlo kroz turbulentan period. Uspon u ranom srednjem veku koji je sa sobom nosilo širenje hrišćanstva, odlikovan cvetanjem manastirske proizvodnje i prepoznavanjem kvaliteta fruškogorskih vina, naglo je prekinut prodiranjem Turaka, čija je vera zabranjivala upotrebu vina što je dovelo do nazadovanja vinogradarstva. Povlačeći se na sever preko Save i Dunava, srpsko stanovništvo je sa sobom ponelo i vinovu lozu što je doprinelo razvijanju vinograda Vojvodine, pogotovo Srema, i to najviše za vreme vladavine Habzburške monarhije. Obnovom srpske države i velikim ulaganjem u ovaj sektor nastupilo je zlatno doba koje je prekinuto sredinom 19. veka, kada je iz Amerike preneti filoksera – štetočina (važ) koja napada koren loze i koja je ozbiljno ugrozila vinograde u celoj Evropi. Nakon decenija pustošenja vinograda, rešenje je nađeno u kalemljenju evropske vinove loze na američke lozne podloge koje su otporne na filokseru, čime su dobijeni evropsko-američki hibridi i zaustavljeno je dalje propadanje vinograda. Na ovaj način, hibridne loze su spasile i obnovile evropsko vinogradarstvo, ali su i označile kraj starih sorti (Burić, 1981; Ivanišević i sar., 2015; Korać i sar., 2016; Cindrić i sar., 2019).

Danas u svetu površina pod vinogradima zauzima oko 7.4 miliona ha, od kojih 65% čine evropski vinogradi. Pet zemalja koje zajedno zauzimaju 50% ukupne svetske površine pod vinogradima su Španija (13%), Kina (12%), Francuska (11%), Italija (9%) i Turska (6%). Dok Španija, Francuska i Italija skoro svo grožđe koriste za dobijanje soka i vina, Kina i Turska, kao i ostale zemlje azijskog kontinenta najviše konzumiraju grožđe u svežem ili suvom stanju (Korać i sar., 2016; OIV, 2019). Po izveštaju OIV-a (*International organization of vine and wine*) u toku 2018. godine proizvelo se 292 miliona hektolitara vina (mhl), u čemu su najviše prednjačile Italija (54.8 mhl), Francuska (48.6 mhl) i Španija (44.4 mhl), konzumiralo se oko 246 mhl i to najviše u SAD-u (33.3 mhl), Francuskoj (26.8 mhl) i Italiji (22.4 mhl), dok je Srbija zauzela 30. mesto sa 1.1 mhl. Na svetskom tržištu najveći izvoznici vina su Španija, Italija i Francuska, dok najviše vina uvozi Nemačka, Velika Britanija i SAD (OIV, 2019). Svetsko tržište vina iznosi 332 milijarde dolara, i prednjači SAD sa 50 milijardi dolara, dok je Francuska na 2. mestu sa upola manjim iznosom. Vrednost tržišta vina u Srbiji iznosi 1.7 milijardi dolara (<https://www.statista.com/outlook/cmo/alcoholic-drinks/wine/serbia>, 03.03.2021; <https://www.statista.com/outlook/cmo/alcoholic-drinks/wine/worldwide>, 03.03.2021; <https://www.statista.com/forecasts/758149/revenue-of-the-wine-market-worldwide-by-country>, 03.03.2021). Prema podacima iz 2014. godine, u Srbiji se nalazi 54000 ha vinogradarskih površina, što je oko 1 % ukupnih poljoprivrednih površina Srbije. Vinorodna Srbija obuhvata tri regiona sa 22150 ha pod vinovom lozom: region Vojvodina (5032 ha), region Centralna Srbija

(17118 ha) i region Kosovo i Metohija (nije sproveden popis 2012. godine), koji su podeljeni na 22 rejona, 77 vinogorja i nekoliko vinogradarskih oaza. Po količini proizvedenog vina u svetu, Srbija se 2014. godine našla na 18. mestu sa ukupno 2.3 miliona hektolitara vina, a na 10. mestu po količini konzumiranog vina po glavi stanovnika (32.9 L po glavi stanovnika starijih od 15 godina/po jednoj godini). U Srbiji se proizvodi gotovo jednaka količina crvenih i roze vina (49.7 %) u poređenju sa belim (50.3 %), a najzastupljenije sorte su Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot noir, Muskat Hamburg, Cardinal, Italijanski i Rajnski Rizling, Chardonnay, Sauvignon blanc, Župljanka i Smederevka. Srbija najviše vina izvozi u Rusiju, Bosnu i Hercegovinu, Češku, Crnu Goru, Rumuniju i Kinu, a danas se na tržištu Belgije, SAD, Singapura i Australije mogu naći i vina fruškogorskih vinarija. Najviše uvezenog vina na srpskom tržištu potiče iz Makedonije i Crne Gore, a nešto manje iz Italije, Francuske i Hrvatske (OIV, 2014; Ivanišević i sar., 2015; Petrović i sar., 2015; Korać i sar., 2016; Vlahović i sar., 2017).

Fruškogorsko vinogorje je jedno od najstarijih vinogradarskih regiona kako u Srbiji, tako i u Evropi. Postoje zapisi da je još u trećem veku car Marko Aurelije Prob posadio prvi vinograd na brdu Glavica kod sela Šuljam, nakon što je ukinuo skoro dva veka dugu zabranu proizvodnje vina u rimskim provincijama cara Domicijana, i time započeo dugu vinogradarsku tradiciju Fruške gore. Fruškogorsko vinogorje pripada sremskom rejonu, jednom od ukupno sedam rejona vinogradarskog regiona Vojvodine. Prostire se na padinama Fruške gore, od 45°15' geografske širine na severu do 45°00' geografske širine na jugu, na nadmorskim visinama od 90 do 270 m. Uokvireno je rekama Dunavom na severu i Savom na jugu, obuhvatajući površinu od 86715.92 ha i 2200 gazdinstava sa vinogradima. Površine pod vinogradima zauzimaju 2215.55 ha i to 1882.3 ha za gajenje vinskih sorti i 333.25 ha za stone sorte. Opštine koje pripadaju ovom rejonu su Šid, sa najvećim brojem vinogradara i površinom pod vinogradima, a za njim slede Beočin, Novi Sad, Sremski Karlovci, Irig, Inđija, Bačka Palanka, Stara Pazova, Sremska Mitrovica i Ruma (Slika 4.3.). Tipovi zemljišta koji su u ovom predelu najviše zastupljeni su černozem, redzina, gajnjača i sirozem, sa lesom kao najčešćom podlogom. Zahvaljujući blagoj kontinentalnoj klimi, kao i blizini Dunava, sa čije se površine reflektuje svetlost i dolazi do fenomena da vinograde greju dva sunca, stvara se specifična mikroklima koja je zaslužna za stvaranje veoma kvalitetnog grožđa, pa samim tim i vina. Takođe, doprinosi i činjenica da ovaj predeo preseca mnoštvo potoka i da struje povoljni vetrovi koji čuvaju vinovu lozu od smrzavanja zimi i omogućavaju ranije sazrevanje ploda sa većim sadržajem šećera. (Pivac, 2012; Ivanišević i sar., 2015). Budući da je koncept teroara (franc. *terroir* – lokalitet) veoma važan u svetu vina, ove jedinstvene karakteristike fruškogorskog vinogorja su doprinele tome da od 2019. godine pojedina vina iz ove regije dobiju oznaku geografskog porekla *Srem*. Za koncept teroara se najviše zalažu Francuzi, sa svojim poznatim vinskim regijama kao što su Bordo, Šampanja i Burgundija, i opisuju ga kao "ukus mesta". U suštini, pod teroarom se podrazumeva skup svih faktora spoljašnje sredine koji utiču na ukus vina, među kojima su najbitniji vrsta zemljišta, klima i mikroklima, strujanje vazduha, navodnjenost, izloženost suncu i nadmorska visina. Sama oznaka geografskog porekla ne govori o kvalitetu vina, ali govori o jedinstvenosti vina iz određene vinske regije i predstavlja važan korak u plasiranju i rangiranju vina na svetskom

tržištu, i zato se i dalje radi na zaštiti geografskog porekla i za uža područja u okviru Fruške gore (Jackson, 2008; Tomić i sar., 2017).

Od internacionalnih vinskih sorti, na Fruškoj gori se gaje:

*za proizvodnju belih vina*

**Rajnski Rizling** (vrlo stara sorta poreklom iz Nemačke);

**Traminac** (neke od poznatijih varijacija ove sorte su crveni, beli i mirisavi Traminac);

**Sauvignon blanc** (poreklom iz Francuske, gde ga zovu vinom kraljeva i kraljem vina);

**Chardonnay** (popularna sorta nastala ukrštanjem Pinot noir-a i Gouais blanc-a);

**Italijanski Rizling** (sorta sa veoma dugom tradicijom gajenja na Fruškoj gori, postoji mogućnost da je autohtona sorta i zato se danas više insistira na imenu Graševina ili Grašac);

**Pinot blanc** (poznatiji i kao Burgundac beli, nastao mutacijom Pinot noir sorte usled koje ima veoma nizak sadržaj antocijana)

**Pinot gris** (Pinot Grigio, Burgundac sivi, takođe mutacija Pinot noir-a, ali sa nešto većim sadržajem antocijana od Pinot blanc)

**Muscat Ottonel** (Mirisavka, jedna od najpoznatijih muskatnih sorti za bela vina, često se kupažira sa sortama koje oskudevaju u mirisu)

*za proizvodnju crvenih i roze vina*

**Cabernet Sauvignon** (daje visoko kvalitetna vina, nastala ukrštanjem sorti Cabernet Franc i Sauvignon blanc);

**Merlot** (takođe potomak Cabernet Franc-a, sorta poznata po vrhunskim vinima);

**Pinot noir** (Burgundac crni, osnovna sorta u francuskim vinogradima, gde je često koriste za dobijanje penušavih vina koristeći postupak za dobijanje belih vina);

**Cabernet Franc** (rasprostranjen i kao sortno vino i kao kupažno vino – mešanjem sa Sangiovese nastaje italijansko Chianti vino);

**Muscat Hamburg** (iako se gaji kao stona sorta, u Srbiji se koristi i za dobijanje muskatnih roze vina i lozovače, u Americi je vrlo popularna sorta, dok je Francuzi ne priznaju i grožđe koriste isključivo u svežem stanju).

Ranije su se više sadile strane, svetski poznate sorte koje su bolje prolazile na tržištu kako zbog veće verovatnoće dobijanja kvalitetnih vina, tako i zbog potrošača koji bi se pre odlučili za ime koje prepoznaju. Međutim, poslednjih par godina trendovi na vinskoj sceni se menjaju i dolazi do potražnje novih, autentičnih sorti. U ovom pogledu Srbija ima dosta toga da ponudi, zahvaljujući autohtonim sortama karakterističnim za ovo podneblje, od kojih se mnoge uzgajaju na Fruškoj gori.

Autohtone sorte koje se gaje na Fruškoj gori, a koje sve više dobijaju na značaju su:

**Prokupac** (jedna od najstarijih autohtonih balkanskih sorti, navodno ga je car Lazar lično protežirao i najviše voleo da vidi u svom peharu);

**Tamjanika** (nazivaju je i vinskom kraljicom Srbije, Crna Tamjanika je specifična i retka muskatna sorta);

**Portugizer** (početkom 20. veka bio je među najzastupljenijim crnim sortama u Vojvodini, danas se može naći samo na Fruškoj gori gde su najznačajniji proizvođači Mačkov podrum, Kiš i Bajilo, pije se mlado, a zovu ga i svatovac jer se pije već od jeseni);

**Frankovka** (Blaufränkisch, takođe se masovnije gaji u fruškogorskom vinogorju, genetski je povezana sa Portugizerom i utvrdilo se da vode poreklo iz Slovenije zahvaljujući DNK profilisanju i otkrivanju zajedničkog roditelja – sorte Blaue Zimmettraube, dok je drugi roditelj Frankovke Gouais blanc, zajednički sa Chardonnay-om);

**Furmint** (karakteristična sorta Tokajskog vinograda, nekad je bila široko rasprostranjena na Fruškoj gori, a danas se može naći u nekoliko vinograda);

**Slankamenka Crvena** (Plovdina, naročito zastupljena na Fruškoj gori, a crni varijeteti u centralnoj i južnoj Srbiji);

**Smederevka** (stara balkanska autohtona sorta, grožđe se češće koristi u svežem stanju);

**Muskat Krokani** (Mirisavka, ranije se gajio u Vojvodini, nakon filoksere gotovo isključivo raste na Bisernom ostrvu i u nekoliko vinograda na Fruškoj gori);

**Kevidinka** (rasprostranjena u Vojvodini, Mađarskoj i Rumuniji, značajna za mnoge hibride stvorene na Institutu u Sremskim Karlovcima);

**Sremska Zelenika** (poreklom iz Panonske nizije, u Srbiji uglavnom na Fruškoj gori raste);

**Skadarka** (Kadarka, vodeća sorta za autohtona crvena vina u Subotičko-horgoškoj peščari);

**Seduša** (Crna Zelenika, jedina sačuvana stara sorta Fruške gore, nađena u privatnom vinogradu u Banoštoru, zahvaljujući vinariji Šijački je obnovljena i 2017. godine je dobijeno i vino).

Osim gajenja autohtonih sorti, radi se i na stvaranju domaćih sorti u cilju poboljšanja već postojećih sorti, vodeći računa o podneblju i zahtevima potrošača. Institut za voćarstvo i vinogradarstvo u Sremskim Karlovcima u sklopu Poljoprivrednog fakulteta u Novom Sadu je zaslužan za mnoge novonastale vinske i stone sorte vinove loze, gde su veliki doprinos svojim radom dali profesori Dragoslav Milisavljević, Sima Lazić, Vladimir Kovač, Petar Cindrić i Nada Korać.



Sorte navedenih domaćih autora koje su najzastupljenije na Fruškoj gori su:

**Neoplanta** (ukrštanje Smederevke i Traminca);

**Župljanka** (ukrštanje Prokupca i crnog Burgundca);

**Sila i Nova Dinka** (ukrštanje Kevidinke i Chardonnay-a);

**Petra** (ukrštanje Kunbarát-a i Traminca);

**Liza** (ukrštanje Kunleanj-a i Pinot Gris-a);

**Petka, Rubinka i Bačka** (nastale ukrštanjem Petre i mađarske sorte Bianca);

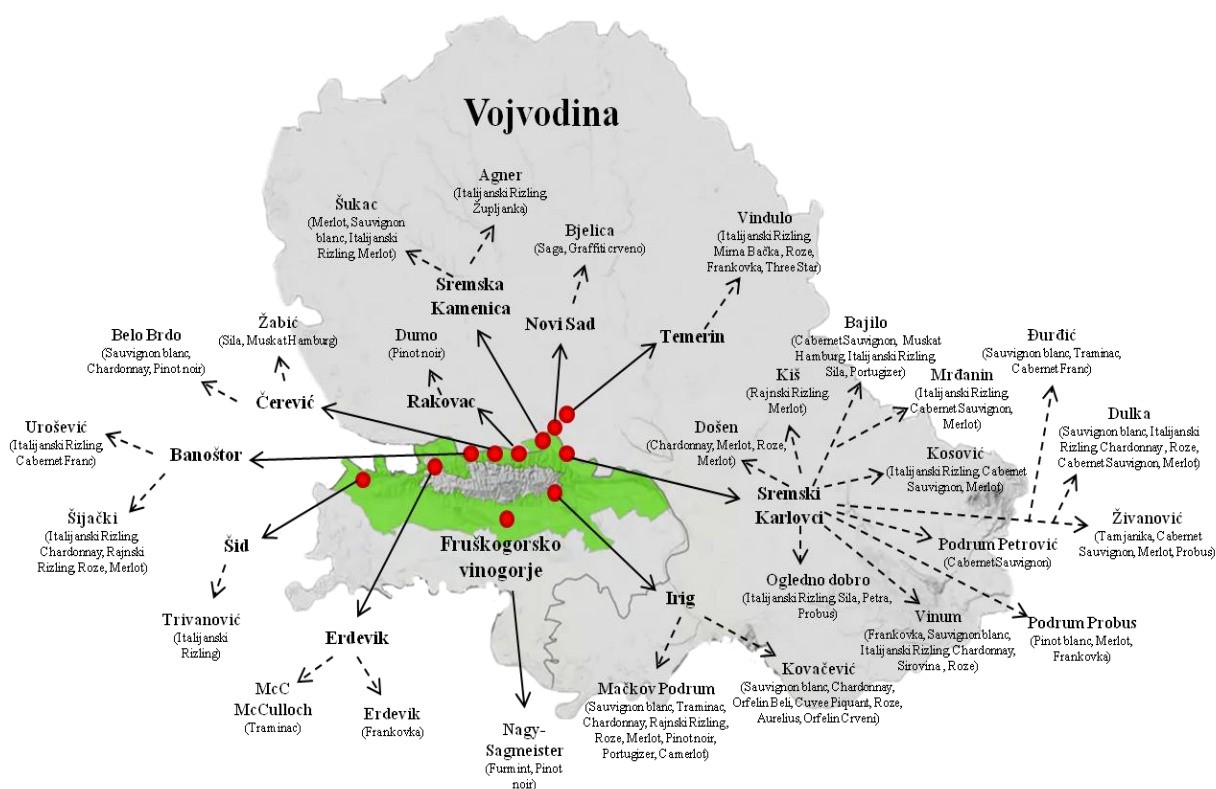
**Mila** (ukrštanje Kunleanj-a i Muscat Ottonel-a);

**Panonija i Morava** (ukrštanje Rajnskog rizlinga i genotipa SK 86-2/293);

**Probus** (ukrštanje Skadarke i Cabernet Sauvignon-a);

**Rumenika** (ukrštanje Skadarke i Terana).

Mnoge ove sorte su uveliko uključene u proces proizvodnje vina (Korać i sar., 2005; Marković, 2011; Ivanišević i sar., 2015; Maul i sar., 2016; Mandić, 2018).



Slika 4.3. Fruškogorsko vinogorje sa vinarijama i sortama vina ispitanim u ovoj zeci

## 4.2. Proizvodnja soka od grožđa i vina

Grožđe se smatra jednim od najznačajnijih prehrambenih proizvoda u svetu, kako zbog visokog sadržaja fitonutrijenata koji deluju blagotvorno na zdravlje, tako i zbog činjenice da može da se iskoristi za dobijanje mnoštva proizvoda i nusproizvoda koji imaju svoju primenu u različitim industrijama. Pa tako, grožđe može da se konzumira u svežem i suvom stanju, koristi se za dobijanje sirupa, pekmeza i kompota, jakih alkoholnih pića kao što su vinjak i rakija, a najviše se koristi za dobijanje soka i vina, u toku čije obrade nastaje i komina (sačinjena od pokožice, semenki, stabljika) značajna kao dodatak stočnoj hrani, kao organsko đubrivo, sirovina za dobijanje etanola i kao bogat izvor fitonutrijenata za prehrambenu, farmaceutsku i kozmetičku industriju (Burić, 1981; Schieber i sar., 2001).

Često se kaže da nastajanje vina započinje još u vinogradu. Odabir sorte, kao i uslovi gajenja i procena zrelosti bobica pred branje, na određen način uslovljavaju osobine koje se mogu ispoljiti u vinu. Takođe, veoma je bitna uloga vinogradara i vinara jer od njihovih odluka koje donose tokom celog procesa proizvodnje od sadnje vinove loze pa sve do flaširanja gotovog proizvoda, najviše zavisi kvalitet finalnog proizvoda.

Bilo da se govori o proizvodnji soka od grožđa ili vina, određivanje pravog trenutka berbe je ključno. Osim izgleda grožđa i boje semena, da bi se ustanovila odgovarajuća zrelost, meri se količina šećera i kiselina u svežem soku, a vodi se računa i o prisutnim taninima i drugim komponentama odgovornim za ukus. Količina šećera se može lako utvrditi širomerom i refraktometrom na licu mesta, a neretko vinogradar, koristeći organoleptička svojstva, donese odluku (Grainger & Tattersall, 2005).

Kako za vina, tako i za sokove, najviše se koriste vinske sorte grožđa jer imaju zadovoljavajući balans šećera, kiselina i aromatičnih komponenti. Prema kvalitetu vina, sorte koje se koriste se mogu podeliti u tri grupe: **sorte za visoko kvalitetna vina**, koje nakupe veliku količinu šećera i obezbede sadržaj alkohola od 13-15%, a karakteriše ih i specifičan sortni miris, aroma i harmoničan odnos svih drugih sastojaka; **sorte za kvalitetna vina**, sadrže od 11-13% alkohola i od prethodne grupe zaostaju samo po mirisu; **sorte za obična stona vina**, nemaju sposobnost nakupljanja veće količine šećera, a zaostaju i po sadržaju kiselina i mirisnih komponenti, ali daju velike prinose (Crnčević, 1942; <https://www.tehnologijahrane.com/enciklopedija/tehnologija-proizvodnje-vina>, 12.03.2021).

Nakon berbe, grožđe se transportuje u vinariju gde se upotrebom ruljače i muljače uklanja peteljka (šepurina), a bobice grožđa se usled sile pritiska dezintegrišu i oslobadaju groždani sok.

**Kod proizvodnje soka**, bitno je da ubrano grožđe ne stoji dugo i da se muljanje i ceđenje obave u istom danu, kako bi se sprečio razvoj mikroorganizama i izbegla fermentacija (Slika 4.4.). Međutim, često se od jednom prerađuje velika količina grožđa i nemoguće je završiti sve istog dana, pa je tu upotreba sumpor-dioksida, najčešće u formi vinobrana (kalijum metabisulfit) veoma bitna obzirom da poseduje antiseptičko i antioksidativno dejstvo. Nakon muljanja pristupa se ceđenju koje se može izvesti upotrebom cednica (presa) različite konstrukcije i

principa rada. Kod sokova od crvenog grožđa, komina se pre ceđenja može zagrevati da bi se poboljšala ekstrakcija antocijana iz pokožice i tako dobila intenzivnija boja soka. Postoji i termički postupak za dobijanje groždanog soka, koji podrazumeva ekstrakciju soka iz bobica uz pomoć vodene pare, nakon čega se vrši centrifugiranje. Dobijen sok nije bistar i u njemu se nalaze pokožica, peteljke, zemlja i druge materije i zato sok treba određenim postupkom osloboditi od svih ovih čvrstih komponenti. Kao mogućnost ističe se konvencionalno taloženje gde se sok podvrgava nižim temperaturama (5-10 C) tokom 6 do 24h. Potom sledi bistrenje soka, najčešće uz pomoć različitih organskih i neorganskih enoloških sredstava, a moguća je i primena filtracije i centrifugiranja. Poslednji koraci proizvodnje soka od grožđa obuhvataju deaeraciju, odnosno uklanjanje vazduha da bi se sprečili oksidativni procesi koji dovode do gubitka vrednih sastojaka i izazivaju tamnjenje soka, kao i pasterizaciju – konzervisanje soka uz pomoć visoke temperature. Nakon toga sledi pakovanje u sterilisane ambalaže što ih čini spremnim za konzumiranje. Nekad se dodaju i benzoati, kao što je natrijum benzoat, koji je često prisutan kao konzervans u prehrambenoj i farmaceutskoj industriji, ali se strogo kontroliše njegova koncentracija. Konzervisan sok ima svoju primenu i u tehnologiji vina, za zaslađivanje suvih vina i za razmnožavanje vinskog kvasca, a njegovim koncentrisanjem, dobija se sok sa mnogo većim sadržajem šećera koji služi za popravljavanje slasti soka i vina u godinama kada je slast manja i za proizvodnju specijalnih vina i drugih bezalkoholnih pića (Crnčević, 1942; Crnčević, 1951; <https://agrosmart.net/2015/05/23/tehnologija-proizvodnje-bistrih-vocnih-sokova/>, 12.03.2021; <https://www.tehnologijahrane.com/enciklopedija/sokovi-od-voca-i-povrca>, 12.03.2021; <https://www.tehnologijahrane.com/enciklopedija/sira>, 12.03.2021).

**Kod proizvodnje vina, postupak se razlikuje za crvena, roze i bela vina**, najviše po dužini, odnosno odsustvu kontakta pokožice sa sokom. Ne postoji jedinstveni tehnološki postupak koji primenjuju sve vinarije, i ima mnoštvo varijacija u samim fazama vinifikacije zbog čega je moguće dobiti potpuno različita vina iako se koristi ista sorta grožđa. Ovo je jedan od glavnih razloga, uz agroekološke faktore, zbog kojih je nemoguće dobiti identično vino u istoj vinariji dva puta za redom. U narednom delu će biti opisani opšti koraci koji se primenjuju u procesu vinifikacije (Slika 4.4.).

U toku **proizvodnje crvenih vina**, nakon prijema grožđa u vinariju sledi uklanjanje peteljki, da bi se izbegao ukus gorčine, a nakon toga i muljanje grožđa. Nakon muljanja, u nastalom kljuku, koju čine sok, pokožica i semenke, mogu da se vrše različite korekcije. One obično obuhvataju dodatak sumpor-dioksida (SO<sub>2</sub>, ili u obliku gasa ili u obliku praha kalijum metabisulfita) da bi se sprečila prevremena fermentacija sojevima kvasaca koji se prirodno nalaze na pokožici, i aktivnost bakterija. Vinari radije u kominu dodaju selekcionisane kvasce radi bolje kontrole procesa fermentacije, kao i zbog specifičnih aroma koje zahvaljujući njima nastaju, budući da divlji sojevi obično produkuju i značajne količine nepoželjnih aroma u vinu. Dodaju se i nutrijenti za bolji rast kvasaca kao što je tiamin (vitamin B<sub>1</sub>), kao i diamonijum fosfat da potpomogne iskorišćenje šećera u fermentaciji i spreči nastanak veoma nepoželjnog vodonik-sulfida. U toku fermentacije, konverzijom šećera iz komine u etanol i ugljen-dioksid oslobađa se i toplota. Boja se bolje ekstrahuje na višim temperaturama, ali niža temperatura

omogućavaju ravnomjerniju fermentaciju i ne dovodi do gubitka aroma, i zato je jako bitno da se ona kontroliše. Ranije su prednost imali podzemni vinski podrumi i lagumi (koji odlikuju Sremske Karlovce) zbog prirodno nižih temperatura, dok danas moderni vinski sudovi mogu posedovati ugrađen sistem za hlađenje. Potrebno je takođe i mešati kominu jer oslobođen CO<sub>2</sub> podiže čvrste delove komine i formira se kappa/klobuk na površini suda što pogoduje razvijanju bakterija i kvarenju vina, ali je takođe bitno mešanje da pokožica što više bude u kontaktu sa sokom da bi se bolje ekstrahovali antocijani i tanini. Nekad se uz fermentaciju odvija i sekundarna, malolaktička fermentacija koja podrazumeva konverziju jabučne kiseline oštrijeg ukusa u mlečnu kiselinu blažeg ukusa i to pod dejstvom bakterija mlečne kiseline. Jedinjenja nastala u toku ovog procesa odgovorna su za mlečni/puterni karakter vina. U toku ovog procesa utiče se na kompleksnost ukusa i kvalitet time što se smanjuje kiselost vina i modifikuju astringentnost i voćni tonovi. Zato je nekad ovo poželjan proces i pokreće se zagrevanjem vinskih sudova i inokulacijom vina sa bakterijama, dok se u suprotnom vodi računa da temperatura fermentisanja bude niža i da se doda dovoljno SO<sub>2</sub>. Nakon završene fermentacije, a u zavisnosti od stila i ukusa koji želi da se postigne, crvena vina se ostavljaju da maceriraju sa pokožicom i semenkama određeno vreme. Posle toga sledi pretakanje vina, a čvrsti ostatak se prebacuje u presu da se iscedi i preostalo vino, koje često ima intenzivniju boju i veći sadržaj tanina. Neki proizvođači spajaju ove dve frakcije. Pretakanje se vrši nekoliko puta i u toku sazrevanja vina da bi se odvojilo od nastalog taloga i time izbistrilo, pa se i u ovoj fazi dodaje SO<sub>2</sub> (Grainger & Tattersall, 2005; Jackson, 2008; Jackson, 2009; Pivac, 2012).

**Roze vina** se proizvode na sličan način kao i crvena s tim da je kontakt pokožice i soka kraći da bi se postigla željena nijansa roza boje. Tri metode se najčešće primenjuju od kojih je najšire prihvaćena maceracija ograničena na 12-24h pri nižim temperaturama, nakon čega se sok odvaja od pokožice i semenki i pokreće se fermentacija. Nekada se doda pektinaza da bi se više komponenti odgovornih za ukus i boju ekstrahovalo iz pokožice, a ako se ne oboji željenom bojom, sok se pusti da fermentiše kratko sa pokožicom i onda se ona odvoji i fermentacija se nastavi bez čvrstih delova grožđa. Druga metoda je *saignée* metoda (franc. krvariti), u kojoj roze vino nastaje kao sporedni proizvod u proizvodnji crvenog vina. Kada je boja soka slaba za crveno vino, jedan deo fermentisanog soka se odlije i koristi za roze, dok sok koji je ostao sa pokožicom da fermentiše postiže tamniju boju jer je sad koncentrovaniji. Treća metoda se koristi isključivo za proizvodnju penušavih roze vina i podrazumeva "blending", odnosno mešanje crvenog i belog vina nakon fermentacije. Ova metoda je u Evropskoj uniji zabranjena za proizvodnju roze vina, naročito onih sa zaštićenim geografskim poreklom. U roze vinima, antocijani se više nalaze u slobodnoj formi nego u stabilnim kompleksima sa taninima, jer se zbog ograničene maceracije malo tanina ekstrahuje i ovo je razlog za čestu nestabilnost boje. Takođe, nedostaje im potencijal za starenje vina i zato se proizvođači retko kad odluče da visoko kvalitetne sorte crvenog grožđa iskoriste za proizvodnju rozea, osim u slučaju *saignée* metode. Sorte koje se najčešće upotrebljavaju, i to zbog svoje prirodno svetlije nijanse, su Pinot noir, Zinfandel, Grenache i Muskat Hamburg (Garsía-Jares i Médina, 1993; Jackson, 2008; Jackson, 2009).

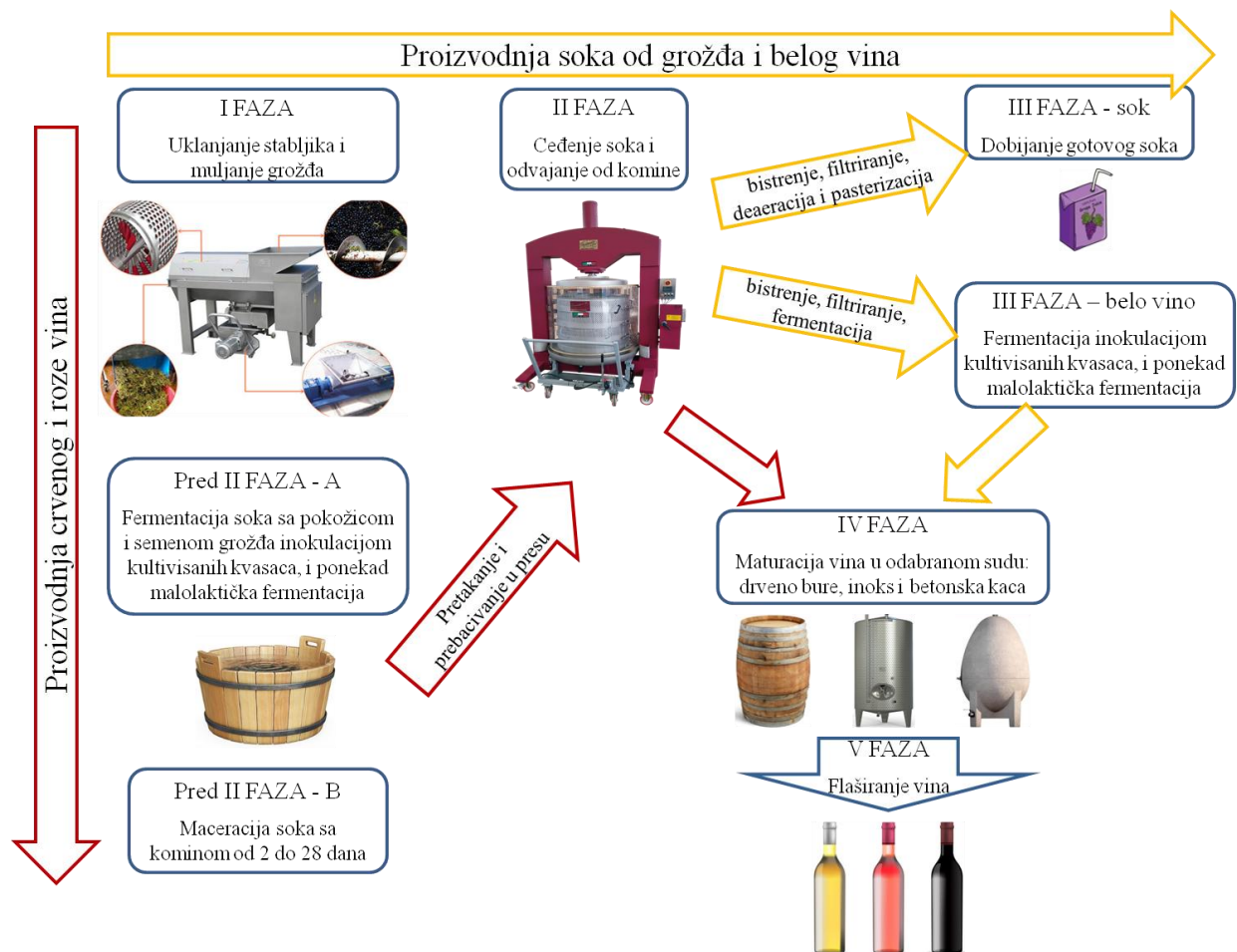
Procesi za **dobijanje belog vina** se ne razlikuju mnogo od onih za crvena, ali je redosled koraka drugačiji. Da bi se izbegla prevremena fermentacija, muljanje grožđa (Slika 4.4.) se započinje odmah po dolasku grožđa u vinariju, a često se grožđe i ohladi pre muljanja. Neki vinari ostave pokožicu da bude u kontaktu sa sokom nekoliko sati ili dana, na nižim temperaturama, radi postizanja ekstrakcije komponenti koje će obogatiti aromu, pre nego što pristupe presovanju. Nakon ceđenja u presi (Slika 4.4.), sok odležava 12-24h da bi se čvrste materije, koje mogu dovesti do nastajanja nepoželjnih aroma, istaložile. Na ovaj način se vrši bistrenje, koje se često može ubrzati centrifugiranjem, filtracijom, kao i korišćenjem gline bentonit. Tretira se i sa SO<sub>2</sub> da se spreči delovanje divljih kvasaca i bakterija, i inokuliše se sa selekcionisanim kvascima nakon čega se pretače u sudove za fermentaciju. Bela vina fermentišu na nižoj temperaturi od crvenih, u toku dužeg vremenskog perioda da bi se sačuvale voćne arome. Nekad fermentišu i u buradima od hrasta da bi vino poprimilo karakteristične arome drveta. Specijalno, kod sve popularnijih oranž vina, pokožica i semenke fermentišu zajedno i po nekoliko meseci sa sokom, da bi se dobila karakteristična ćilibarno-narandžasta boja i arome koje ih izdvajaju od klasičnih belih vina. Malolaktička fermentacija se može izazvati, da bi se ublažila veća kiselost vina, mada je to veoma retko u proizvodnji belih vina, s izuzetkom Chardonnay-a. Bela vina, naročito od sorti Sauvignon blanc i Reising, se cene zbog svežih i oštrijih tonova prisutnih kiselina. Nakon fermentacije, neke sorte kao što je Chardonnay, se ostave da stare na vinskom talogu koji se vremenom izdvaja, uz povremeno mešanje, čime se dobijaju kremaste arome koje nekad podsećaju na kvasac (Grainger & Tattersall, 2005).

Da bi se poboljšala aroma, kvalitet i druge karakteristike vina, nekad se pristupa blendiranju odnosno kupažiranju. Kupažiranje se može vršiti još u fazi muljanja grožđa, ili se sokovi spajaju da zajedno fermentišu, mada se najčešće vrši nakon završene fermentacije kada se znaju karakteristike pojedinačnih vina, radi lakšeg određivanja sorti i odnosa za uspešno dobijanje finalnog proizvoda boljeg kvaliteta. Vina koja se mešaju mogu biti različite starosti, iz različitih vinogorja i različitih sorti, i najviše se oslanja na iskustvo onoga ko vrši kupažiranje. Kupažiranje se najčešće izbegava kada se vino pravi od visoko kvalitetnih sorti specifičnih karakteristika, kao i kod vina sa zaštićenim geografskim poreklom koje podiže vrednost vina na tržištu.

Poslednji korak u procesu vinifikacije pre flaširanja, je starenje vina. Neophodno je da vino prođe kroz proces sazrevanja, koji predstavlja prvu fazu starenja vina. U toku sazrevanja, vino se menja fizički, hemijski i biološki, spontano ili potpomognuto vinarskom praksom, u cilju održavanja i poboljšavanja njegovih senzornih karakteristika. Najčešće se smanjuje gorčina poreklom od prisutnih tanina i ublažava kiselost, a talože se i materije koje su odgovorne za замуćenje. Odabir odgovarajućeg suda u kom vino treba da sazri je veoma bitno i zavisi kako od stila koji želi da se postigne, tako i od namene za koju je vino proizvedeno. Ako su vina nižeg cenovnog ranga ili su namenjena za brzu konzumaciju, maturacija će trajati dosta kratko, i obično se takva vina čuvaju u tankovima od nerđajućeg čelika (inoks). Ovde se obezbeđuje skladištenje pre flaširanja, bez prisustva kiseonika i sa dobrom kontrolom temperature. Kvalitetna crvena vina obično sazrevaju u drvenim buradima od 9 do 24 meseca, gde je

omogućena blaga oksigenacija i apsorpcija komponenti iz drveta od kog je napravljeno bure, kao što su tanini, vanilin, laktoni i terpeni koji doprinose organoleptičkim svojstvima vina. Veličina bureta i temperatura utiču na brzinu maturacije – što je veće bure i niža temperatura, maturacija je sporija. Bela vina sazrevaju ili u inoksu ili u betonskim sudovima (Slika 4.4.), i jako je važno da nisu u dodiru sa kiseonikom, pa se sudovi ili napune skroz do vrha ili se vino čuva u inertnoj atmosferi azota ili ugljen-dioksida. Danas su popularni betonski sudovi u obliku jajeta (Slika 4.4.) koje omogućavaju cirkulaciju i doprinose složenijem ukusu vina (Slika 4.4.). Pored drvenih sudova, mogu se koristiti i njegove alternative kao što je čip, kockice ili letvice od hrastovog drveta. Nemaju sva vina isti potencijal za starenje, nekim vinima nakon samo nekoliko godina počinje da opada kvalitet, dok neka vina decenijama mogu da stare i da dobijaju na kvalitetu. Takva su vina sorti Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Shiraz, Riesling, Chardonnay i Sauvignon blanc (Grainger & Tattersall, 2005; Ribéreau-Gayon i sar., 2006; Jackson, 2008; Biasi i sar., 2014; Petropulos i sar., 2014; <https://www.decanter.com/learn/concrete-eggs-winery-ask-decanter-316358/>, 20.03.2021).

Druga faza starenja vina se odvija u flaši bez ili uz minimalno prisustvo kiseonika. Pre flaširanja, vina mogu još jednom da se bistre i stabilizuju. Pretakanjem se postiže odvajanje od krupnijeg taloga, ali da bi se izbeglo zamućenje koje potiče od prisutnih proteina, i koje može da se pojavi prilikom skladištenja boce na neadekvatnoj temperaturi, doda se belance, želatin ili bentonit. Može se koristiti i polivinilpolipirolidon, koji dobro adsorbuje fenolne komponente i obično se dodaje u bela vina, da bi se uklonila boja i sprečilo njihovo tamnjenje. Stabilizacija vina se odnosi na uklanjanje soli tartarata koji mogu da se pojave na čepu ili da se istalože u boci. Obično se vina ohlade na  $-4\text{ }^{\circ}\text{C}$  i nakon 8 dana se kristali formiraju i vino može da se pretoči. Tartarati nisu štetni i njihovo uklanjanje se radi isključivo zbog kupaca koji preferiraju vina bez zamućenja i taloga. Neposredno pre flaširanja, koncentracija slobodnog  $\text{SO}_2$  se podesi na 25 – 35 mg/L, da bi se sprečila oksidacija i kvarenje vina, a nekad se vina i pasterizuju. Flaširana vina stare neko vreme u vinariji (nekoliko meseci do nekoliko godina), u toku kojeg se kupažirana vina harmonizuju, a acetaldehid koji nastaje od male količine kiseonika koja je prisutna u flaši, se konvertuje u nearomatične komponente i nestane pre nego što vino dođe do potrošača (Grainger & Tattersall, 2005; Jackson, 2008; Bueno i sar., 2018).



Slika 4.4. Glavne faze proizvodnje soka od grožđa, crvenog, roze i belog vina (shorturl.at/fimtF, 04.04.2021; shorturl.at/lxEQS, 04.04.2021; shorturl.at/kDIW7, 04.04.2021; shorturl.at/bACE7, 04.04.2021; shorturl.at/rCRV4, 04.04.2021)

#### 4.2.1. Faktori kojima se najčešće opisuje kvalitet vina

Kvalitet vina nije lako definisati, jer se ne određuje analitički jasnim i preciznim metodama, već se oslanja na subjektivni doživljaj kvaliteta od strane pojedinca. Često se opisuje fizičko-hemijskim faktorima kao što su senzorne karakteristike koje obuhvataju izgled vina procenjen kroz intenzitet boje i bistrinu, miris od prisutnih isparljivih komponenti i ukus za koji profesionalci imaju širok spektar reči da što bolje opišu teksturu i čulne percepcije koje vino pokreće pre, u toku i nakon gutljaja. S druge strane, nezaobilazni faktori kroz koje se takođe procenjuje kvalitet vina su cena, brend, ali i etiketa koja najčešće obuhvata godinu berbe, naziv vinograda ili vinarije, geografsko poreklo i podatke o prisutnim aromama i načinu starenja vina. Marketing zna da bude vrlo sugestivan i naučno je dokazano da saznanje kupca da vino potiče iz određene vinske regije (npr. Toskane ili Bordo), ili od specifične sorte pa ga samim tim karakterišu određene arome, ili da je prošlo kroz autentični tehnološki postupak koji će etiketu ukasiti rečima kao što su *barrique*, *sur lie*, *selection*, *organic*, *biodynamic*, kao i pečati i medalje

sa vinskih takmičenja, doprinosi hedonističkoj vrednosti i doživljaju koji je jako bitan i usko vezan za vino, a koji bi izostao bez ovakvih deskripcija. Da bi se što objektivnije procenio kvalitet vina, na vinskim takmičenjima se često evaluacija vrši sa većim brojem nezavisnih i visoko obučanih sudija i sa postepenim otkrivanjem detalja o vinu. Prvo se ocenjuju organoleptička svojstva i pitkost vina bez ijednog otkrivenog podatka, nakon čega se saznaje sorta, regija i stil, a na kraju se dobijaju i podaci o ceni i pristupa se proceni ambalaže i etikete, da bi se sabrali svi bodovi relevantni za krajnji kvalitet vina. Cena se najčešće formira u skladu sa troškovima proizvodnje, distribucije i prodaje, korišćenim mašinama u vinogradu i vinariji, i prema ambalaži i etiketi, sa dodatnim prednostima kao što su visoko kvalitetne sorte, pečat geografskog porekla, ograničene količine usled npr. loših vremenskih uslova i popularnost vinarije. S druge strane, senzorne karakteristike su plod kako agroklimatskih faktora, tako i umeća vinara da donese najbolje odluke u svakom koraku tehnološkog postupka. Iako se organoleptička svojstva najčešće opisuju subjektivno, ona nastaju kombinacijom od preko 800 jedinjenja prisutnih u vinu i njihovo prisustvo i količine se mogu detektovati i kvantifikovati analitičkim metodama. (Brochet & Dubourdieu, 2001; Jackson, 2008; Jackson, 2009; Zelený, 2017; <https://londonwinecompetition.com/en/judging-process-247.htm>, 23.03.2021). Metode koje se primenjuju u ove svrhe su spektrofotometrijske metode, gasna i tečna hromatografija visoke rezolucije, instrumenti kao što su električni nos i jezik, FT-IR (eng. Fourier transform infrared spectroscopy) i NMR (eng. nuclear magnetic resonance spectroscopy) i njima se najpre postiže provera navedenih podataka na etiketi. Uz statističku obradu podataka, hemijski sastav utvrđen navedenim metodama može da se poveže sa određenim atributima vina, koji se smatraju odlikom kvaliteta. Pa tako, intenzitet boje koji se poistovećuje sa kvalitetom i koji je uslovljen prisutnim slobodnim i polimerizovanim antocijanima, se određuje merenjem apsorbance na 420 i 520 nm jer tu dolazi do značajnih promena tokom starenja vina. Elementi u tragovima daju informacije o specifičnom lokalitetu i služe za potvrdu geografskog porekla vina. Tanini koji su odgovorni za astringentnost vina su takođe veoma korisni u utvrđivanju dužine odležavanja vina u drvenim sudovima, kao i u razlikovanju vrste i porekla drveta od kog je izrađeno bure. Primenom DNK analize i metabolomikom je moguće razlikovati metabolite koji potiču od grožđa i od kvasaca i često se, uz ostale parametre, koriste za razlikovanje standardnih, organskih i biodinamičkih vina (Dani i sar., 2007; González i sar., 2009; Jackson, 2009; Laghi i sar., 2014; Parapinello i sar., 2015; Basalekou i sar., 2020). Uz određivanje prisutnih šećera, koncentracije alkohola, organskih kiselina i volatilnih komponenti, najviše radova je vezano za analizu polifenolnih jedinjenja i to ne samo zbog njihovog doprinosa organoleptičkim svojstvima soka i vina. Ove komponente su i hemotaksonomski markeri i čine svojevrsan otisak vina koji ukazuje na sortu, geografsko poreklo i starost. Takođe, polifenoli su poznati po svojim antioksidantnim sposobnostima i višestrukoj dobiti po ljudsko zdravlje pa bi samim tim veća koncentracija ovih jedinjenja mogla da se dovede u vezu sa boljim kvalitetom vina (Dopico-García i sar., 2008; Xia i sar., 2010; Basalekou i sar., 2020). Iz tog razloga jedan od zadataka ove disertacije je bio da se utvrdi veza između biološke aktivnosti i koncentracije polifenola, kao i se ispita da li postoji korelacija ovih parametara sa cenom vina.



### 4.3. Hemijski sastav grožđa, soka od grožđa i vina

Bilo da se koristi u svežem stanju kao voće, ili u formi soka, vina, suvog grožđa i džema, grožđe je jedno od najviše konzumiranog voća širom sveta. Procenjuje se da te količine premašuju 60 miliona tona godišnje na svetskom nivou, dok evropski deo doprinosi sa 23 miliona tona. Grožđe je bogato vitaminima i mineralima, ugljenim hidratima, lipidima, proteinima i polifenolnim jedinjenjima, koji su raspoređeni između pokožice, semena i pulpe. Koji će metaboliti biti prisutni u grožđu i u kojim količinama, najviše zavisi od sorte vinove loze, agroklimatskih faktora, zrelosti grožđa prilikom branja, sastava zemljišta i izloženosti patogenima. Osim navedenih faktora, na hemijski sastav soka i vina dodatno utiče tehnološka obrada i svi koraci koji su spomenuti u Poglavlju 4.2 (str. 16), koji nizom reakcija (oksidacija, polimerizacija, kopigmentacija) doprinose sveukupnoj kompleksnosti krajnjeg proizvoda (Ali i sar., 2010; Xia i sar., 2010; Burin i sar., 2014; Teixeira i sar., 2014; Newshehri i sar., 2015; Hornedo-Ortega i sar., 2020).

Iako se retko navodi, voda je sastavni deo grožđa, soka i vina. Voda predstavlja medijum za reakcije koje se odigravaju u toku sazrevanja grožđa, fermentacije soka i starenja vina, i sredinu u kojoj su rastvorene komponente koje uslovljavaju osobine soka i vina. Od ugljenih hidrata, najprisutnije su glukoza i fruktoza, u jednakim količinama u zreлом grožđu (u opsegu od 45.86 – 122.89 mg/mL glukoze i 47.64 – 131.04 mg/mL fruktoze u zavisnosti od sorte), dok je u prezreлом grožđu fruktoza dominantnija. Kod vrste *V. vinifera* saharoza je prisutna u malim količinama, a nekad se dodaje u toku fermentacije da se poboljša slast. Prateći ovaj odnos šećera, donosi se odluka o pogodnom trenutku za branje grožđa, i procenjuje se procenat alkohola koji može nastati. Šećeri se akumuliraju u ćelijskim vakuolama, često u formi glikozida vezujući se za druge sekundarne metabolite, kao što su laktoni i antocijanidini. Takođe se mogu naći oligosaharidi i polisaharidi koji su prisutni u ćelijskom zidu i koji mogu da stvaraju agregate sa taninima pri čemu smanjuju astringentnost, da inhibiraju kristalizaciju tartarata i intereaguju sa aromatičnim komponentama u vinu i na taj način utiču na senzorne karakteristike. Monosaharidi koji uglavnom ulaze u sastav polisaharida grožđa glukoza, ksiloza, arabinoza, galaktoza, manoza, ramnoza, fukoza, glukuronska i galakturonska kiselina. Za metabolizam kvasaca najvažnije su glukoza i fruktoza koje se troše u procesu fermentacije, a od nefermentisanog šećera (rezidualni šećer) u vinu obično ostanu pentozni šećeri, kao i oni šećeri koji prelaze iz drvenih buradi u toku starenja vina i oni koje sintetišu sami kvasci. Kod suvih vina, koncentracija rezidualnih šećera ne prelazi 1.5 g/L, a da bi većina ljudi osetila sladak ukus u vinu, sadržaj treba da bude veći od 1%, odnosno iznad 10 g/L. Prisutni redukujući šećeri su jedan od razloga zašto sok i vino postaju tamniji dužim stajanjem. Reagujući sa prisutnim aminima pokreće se Maillardova reakcija u kojoj nastaju melanoidini, pigmenti braon boje. Osim etanola koji nastaje u procesu fermentacije, šećeri mogu da se metabolišu u više alkohole, aldehide i estre masnih kiselina koji doprinose aromatičnosti vina (Jackson, 2008; Bordiga i sar., 2012; Apolinar-Valiente i sar., 2015b; Jordão i sar., 2015).

Najvažniji alkohol u vinu je etanol koji nastaje u toku fermentacije, a mala količina se stvara i unutar bobica u toku karbonske maceracije. Koncentracija etanola u vinu je uslovljena sojem kvasaca, prisutnim šećernim komponentama i temperaturom fermentacije i uglavnom ne prelazi 15% u zreom vinu. Utiče na stabilnost, starenje i senzorne karakteristike vina, i zajedno sa vodom ekstrahuje komponente iz grožđa i potpomaže rastvaranje nepolarnijih aromatičnih jedinjenja i uslovljava njihovu isparljivost. Na razne načine modifikuje ukus i miris vina, budući da je glavni reaktant u mnogim reakcijama u kojima se formiraju mirisne komponente. Zahvaljujući svom slatkastom ukusu povećava percepciju slatkoće vina, ujedno smanjujući osećaj kiselosti i astringentnosti čime doprinosi boljem balansu i punijem ukusu vina. Etanol je veoma značajan za očuvanje stabilnosti vina i zajedno sa kiselim sredinom vina godinama sprečava rast mikroorganizama u odsustvu kiseonika, dok u procesu starenja može da reaguje sa organskim kiselinama i aldehidima, pri čemu nastaju estri i acetali. Kod čoveka, etanol ispoljava fiziološke i psihološke efekte i zato se uvek vodi računa da konzumacija vina bude umerena. Mnoga istraživanja su sprovedena da bi se utvrdilo koliki uticaj na zdravlje čoveka ima alkohol u vinu, upoređujući aktivnost vina sa njegovim bezalkoholnim frakcijama. Zaključci većine ovih studija su išli u prilog sinergizmu između alkohola i ostalih komponenata u vinu, zbog čega bi vino ispoljio bolji efekat u poređenju sa samim etanolom, bezalkoholnim frakcijama ili drugim alkoholnim pićima, kao što su npr. pivo i viski. Osim etanola, u vinu je prisutan i metanol koji nastaje enzimskom razgradnjom pektina. Metanol se u organizmu metaboliše do formaldehida i mravlje kiseline koji su toksični za centralni nervni sistem. Budući da je grožđe jedno od retkih voća koje sadrži male količine pektina, koncentracija metanola u vinu ne prelazi 0.2 g/L, a ove koncentracije metanola nemaju negativne posledice ni na senzorne karakteristike vina, ni na ljudsko zdravlje. Viši alkoholi nisu prisutni u grožđu u značajnim količinama i retko kad fermentacijom dospeju nepromenjeni u vino, s izuzetkom heksanola koji su odgovorni za cvetni miris pojedinih vina, i 2-etil-1-heksanola, benzil alkohola, 2-feniletanola, 3-oktanola i 1-okten-3-ola. Ostali prisutni alkoholi nastaju zahvaljujući kvascima u toku fermentacije i odgovorni su za 50% aromatičnih komponenti u vinu. Uglavnom su to 1-propanol, 2-metil-1-propanol, 2-metil-1-butanol, 3-metil-1-butanol i 2-feniletanol, koji doprinose kompleksnijoj organoleptici vina i njihova finalna koncentracija zavisi od pojedinih koraka tehnološkog postupka proizvodnje vina. Polioli (šećerni alkoholi) u grožđu nastaju u većim količinama obično kao odgovor na abiotički stres (npr. pri suši) ili zbog fungalne infekcije grožđa, što povećava i njihovu koncentraciju u soku. U vinu mogu biti prisutni i kao sekundarni produkti alkoholne fermentacije, ali i bakterijske infekcije. Najčešće su to alditol, arabitol, eritritol, manitol, mio-inozitol i sorbitol, koji imaju mali uticaj na senzorne karakteristike vina, sa izuzetkom glicerola koji je prisutan u značajnim količinama u vinu i odgovoran je za opaženu gustinu vina čime doprinosi punoći ukusa. Grožđe skoro da uopšte ne sadrži masti. Lipidi se uglavnom nalaze u semenu i to linolna i oleinska kiselina i zasićene masti (Van de Wiel i sar., 2001; Mann & Folts, 2004; Cordova i sar., 2005; Jackson, 2008; Baker & Ross, 2014; Conde i sar., 2014).

Od organskih kiselina u grožđu i soku, vinska i jabučna kiselina zauzimaju do 92% od ukupnih kiselina, dok preostali udeo čine limunska, ćilibarna, mlečna i sirćetna kiselina.

Neophodna je određena koncentracija kiselina u zrelom grožđu da bi se u toku sazrevanja vina formirale željene arome. Obično se ukupna kiselost vina kreće između 5.5 i 8.5 mg vinske kiseline/L, a pH od 3.1 do 3.6, gde je poželjno da bela vina budu kiselija od crvenih. U vinu, ukupna kiselost se sastoji iz isparljive frakcije koju čine sirćetna kiselina i u manjoj meri, mravlja, buterna i propionska kiselina i uglavnom nastaju kao sporedni proizvodi metabolizma kvasaca i bakterija, kao i hidrolizom hemiceluloze u toku sazrevanja vina u drvenim buradima. Drugu frakciju čine one organske kiseline koje nisu isparljive i koje utiču na pH, kao što su vinska i jabučna kiselina iz grožđa, a ako je došlo do malolaktičke fermentacije, onda se jabučna transformisala u mlečnu kiselinu, blažeg i puterastog ukusa. Ostale kiseline nastaju u metabolizmu kvasaca, kao što su limunska, izolimunska i fumarna kiselina, i zbog niskih koncentracija nemaju uticaj na senzorne karakteristike vina, osim ćilibarne,  $\alpha$ -ketoglutarne i pirogroždane kiseline koje utiču kako na aromu tako i na stabilizaciju boje vina. Uravnotežena kiselost na razne načine povećava kvalitet vina i preduslov je za veći potencijal vina da stari. Niska pH doprinosi antimikrobnom efektu i potpomaže boljem iskorišćenju  $\text{SO}_2$ , ističe boju crvenog vina i usporava tamnjenje, a u toku fermentacije i sazrevanja, od kiselina se formiraju estri odgovorni za sveže i voćne arome, pa utiču i na razvijanje željenog bukea u flaši (Jackson, 2008; Bakker & Clarke, 2012; Moreno & Peinado, 2012).

**Arome** koje se vezuju za određene sorte grožđa uglavnom potiču od **aldehida** i mogu nastati tokom muljanja grožđa, enzimskom oksidacijom lipida. Enzimi lipoksigenaze oksidacijom linolne i linoleinske kiseline u soku stvaraju C6 aldehide i alkohole koji mogu da ostanu stabilni u toku fermentacije i doprinesu vinu travnatim i cvetnim mirisima, kao npr. kod Sauvignon blanc. Ipak, većina aldehida u vinu nastaje u toku fermentacije, obrade i ekstrakcije iz drvenih buradi. Najzastupljeniji je acetaldehid, koji pomaže u stabilizaciji boje crvenih vina i većim delom se troši u toku polimerizacije antocijana i procijanidina. U većim koncentracijama može da ustajali miris vinu, što se može desiti i kod sveže flaširanih vina. Pri višim temperaturama u toku obrade mogu da nastanu i furfural i 5-(hidroksimetil)-2-furaldehid sa aromama koji podsećaju na pekarske proizvode, a prisutni su i fenolni aldehidi kao što su vanilin i cinamaldehid iz buradi od hrastovine, kao i benzaldehid sa aromom gorkog badema. U grožđu se može naći i nekoliko **ketona** koji nepromenjeni fermentacijom mogu dospeti u vino. Pa tako  $\beta$ -damascenon doprinosi aromi soka i vina mirisima koji podsećaju na egzotično cveće i ruže (npr. Chardonnay i Riesling), a zajedno sa  $\alpha$ -jononom i  $\beta$ -jononom izraženiji su mirisi ljubičica i malina, koji odlikuju neke crvene sorte grožđa. Od ketona koji nastaju fermentacijom, značajan je diacetil koji u zavisnosti od koncentracije može da ima puterast ukus, ukus orašastih plodova ili karamele, i najčešće je prisutan u vinima u kojima se odigrala malolaktička fermentacija. U toku starenja vina, aldehidi u reakciji sa alkoholima mogu da stvore **acetale**, koji imaju neznatan uticaj na aromu vina svojim ukusima koji podsećaju na povrće. **Estri** predstavljaju najzastupljeniju grupu u vinu i mogu da nastanu u reakciji sirćetne kiseline sa višim alkoholima, ili u reakciji etanola sa masnim i organskim kiselinama. Često odlikuju mlada bela vina voćnim notama banane (3-metilbutil acetat), jabuke (benzil acetat, etil heksanoat) i ananasa (etil butirat). Iako se prethodno navedena jedinjenja mogu naći u grožđu, većina ih nastaje u toku različitih

faza tehnološkog postupka proizvodnje i formira aromu krajnjeg proizvoda. Ipak, postoje jedinjenja koja se formiraju u samom grožđu i odgovorna su za specifične arome soka i vina, kao što su terpeni, karotenoidi i pirazini. **Terpeni** se pretežno nalaze u pokožici i nešto manje u pulpi grožđa i to ili kao slobodni terpeni, koji su isparljivi i utiču na aromu soka i vina, ili kao glikozilovani, čineći tzv. skrivenu aromu grožđa. Veoma su zastupljeni u sortama Muscat, a sadržaj monoterpena je toliko karakterističan i različit među sortama, da se koristi kao parametar koji služi za identifikaciju pojedinačnih sorti. Najčešće su prisutni  $\alpha$ -terpineol, terpinen-4-ol, linalool, nerol,  $\beta$ -citronelol, geraniol, hotrienol i farnezol koji su odgovorni za cvetne mirise nalik ružama, kamilici i lavandi, kao i medu i pčelinjem vosku, geranial i citronelal koji karakterišu citrusne note i limonen i *p*-cimen koji su najmanje aromatični. **Karotenoidi** su prisutni u pulpi i pokožici grožđa, i iako nisu sami po sebi aromatične komponente, prekursori su izrazito mirisnih jedinjenja koja se uglavnom razvijaju u toku starenja i često zahvaljujući njima nastaju veoma kvalitetna vina. Obično su zastupljeni  $\beta$ -karoten i lutein koji su liposolubilni, i zbog toga su prisutni samo u soku koji je prethodno maceriran sa pokožicom. Sorte kao što su Chardonnay i Riesling najvećim delom razvijaju svoju aromu zahvaljujući karotenoidima. **Pirazini** su heterociklična jedinjenja sa azotom, koji sortama kao što su Cabernet Sauvignon, Merlot i Sauvignon blanc daju poseban miris između trave, povrća i nezrelog grožđa, ali se teško detektuju zbog niskih koncentracija. Od ostalih **azotnih jedinjenja**, mogu se javiti amonijak, nitrati, amini, amidi, azotne baze, aminokiseline, proteini, pirimidini i nukleinske kiseline i retko kad utiču direktno na senzorne karakteristike, osim proteina koji mogu narušiti bistrinu vina. Takođe se u vinu mogu javiti i biogeni amini kao što su histamin, tiramin i fenetilamin, koji sa etanolom i acetaldehidom mogu izazvati glavobolju, hipertenziju i alergijske reakcije kod osetljivijih pojedinaca, mada se retko javljaju u velikim koncentracijama (Marcobal i sar., 2006; Jackson, 2008; Bakker & Clarke, 2012; Moreno & Peinado, 2012).

Grožđe je dobar izvor vitamina i minerala, od kojih su prisutni kalcijum (u značajnim količinama u semenu), kalijum (čini preko 30% ukupnih minerala u pokožici), magnezijum i natrijum u većim količinama, i gvožđe, magnezijum, cink i bakar u znatno nižim koncentracijama. U soku se osim ovih minerala mogu naći i silicijum, aluminijum, nikel, litijum, molibden, kobalt, vanadijum, fosfati, sulfati, hloridi, jodidi i bromidi. Oni su neophodni za fermentaciju, ali im se količina menja u toku ovog procesa. Pa tako, kalijum i kalcijum formiraju tartarate i talože se na dnu kaca, dok npr. u slučaju metalnih kaca, može doći do povećanja gvožđa i bakra u vinu. Kao i minerali, i vitamini su korisni za kvasce i omogućavaju uspešnu fermentaciju, ali im se koncentracije značajno smanjuju idući od grožđa ka vinu. U grožđu se pretežno javljaju vitamin C, K i vitamini grupe B, dok su u soku i vinu prisutni samo hidrosolubilni vitamini. Vitamin C se brzo oksiduje već u toku muljanja grožđa, vitamini grupe B su osetljivi na SO<sub>2</sub> i svetlost, a troše ih i kvasci, pa se zbog smanjene količine, vino ne smatra značajnim izvorom vitamina u ljudskoj ishrani (Jackson, 2008; Moreno & Peinado, 2012; Haseeb i sar., 2019).

U Tabeli 4.1. su prikazane nutritivne vrednosti grožđa, soka i vina, preračunato na porciju od 100 g, preuzeto od USDA FoodData Central (<https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food->

details/1102665/nutrients, 01.04.2021; [https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-](https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/1102752/nutrients)  
 details/1102752/nutrients, 01.04.2021; <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food->  
 details/173190/nutrients, 01.04.2021; <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food->  
 details/171908/nutrients, 01.04.2021; <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food->  
 details/174837/nutrients, 01.04.2021).

**Tabela 4.1.** Poređenje nutritivnih vrednosti grožđa, soka i vina preračunato na porciju od 100 g

Komponenta	Grožđe	Sok	Belo vino	Roze vino	Crveno vino
Voda (g)	80.54	84.54	86.86	86.4	86.49
Energija (kcal)	69	60	82	83	85
Proteini (g)	0.72	0.37	0.07	0.36	0.07
Ukupni lipidi (g)	0.16	0.13	0	0	0
Ukupne zasićene masne kiseline (g)	0.054	0.025	0	0	0
Ukupne mononezasićene masne kiseline (g)	0.007	0.003	0	0	0
Ukupne polinezasićene masne kiseline (g)	0.048	0.022	0	0	0
Ugljeni hidrati (g)	18.1	14.77	2.6	3.8	2.61
Vlakna (g)	0.9	0.2	0	0	0
Kalcijum (mg)	10	11	9	10	8
Gvožđe (mg)	0.36	0.25	0.27	0.2	0.46
Magnezijum (mg)	7	10	10	10	12
Fosfor (mg)	20	14	18	18	23
Kalijum (mg)	191	104	71	59	127
Natrijum (mg)	2	5	5	5	4
Zink (mg)	0.07	0.07	0.12	0.11	0.14
Bakar (mg)	0.127	0.018	0.004	0.005	0.011
Vitamin C (mg)	3.2	25	0	0	0
Tiamin, B1 (mg)	0.069	0.017	0.005	0.02	0.005
Riboflavin, B2 (mg)	0.07	0.015	0.015	0.015	0.031
Niacin, B3 (mg)	0.188	0.133	0.108	0.09	0.224
Vitamin B6 (mg)	0.086	0.032	0.05	0.037	0.057
Holin (mg)	5.6	3.2	4.3	0	5.7
Vitamin E (mg)	0.19	0	0	0	0
Vitamin K (µg)	14.6	0.4	0.4	0	0.4
Etanol (g)	0	0	10.3	9.6	10.6

#### 4.3.1. Polifenolna jedinjenja

Polifenoli su najviše izučavana grupa jedinjenja u grožđu. To su sekundarni biomolekuli biljaka, koji obuhvataju više od 8000 jedinjenja, a karakteriše ih prisustvo bar jednog aromatičnog prstena sa bar jednom hidroksilnom grupom, slobodnom ili modifikovanom (etarska, estarska, glikozidna, itd.). Pozitivni efekti grožđa, soka i vina na ljudsko zdravlje se

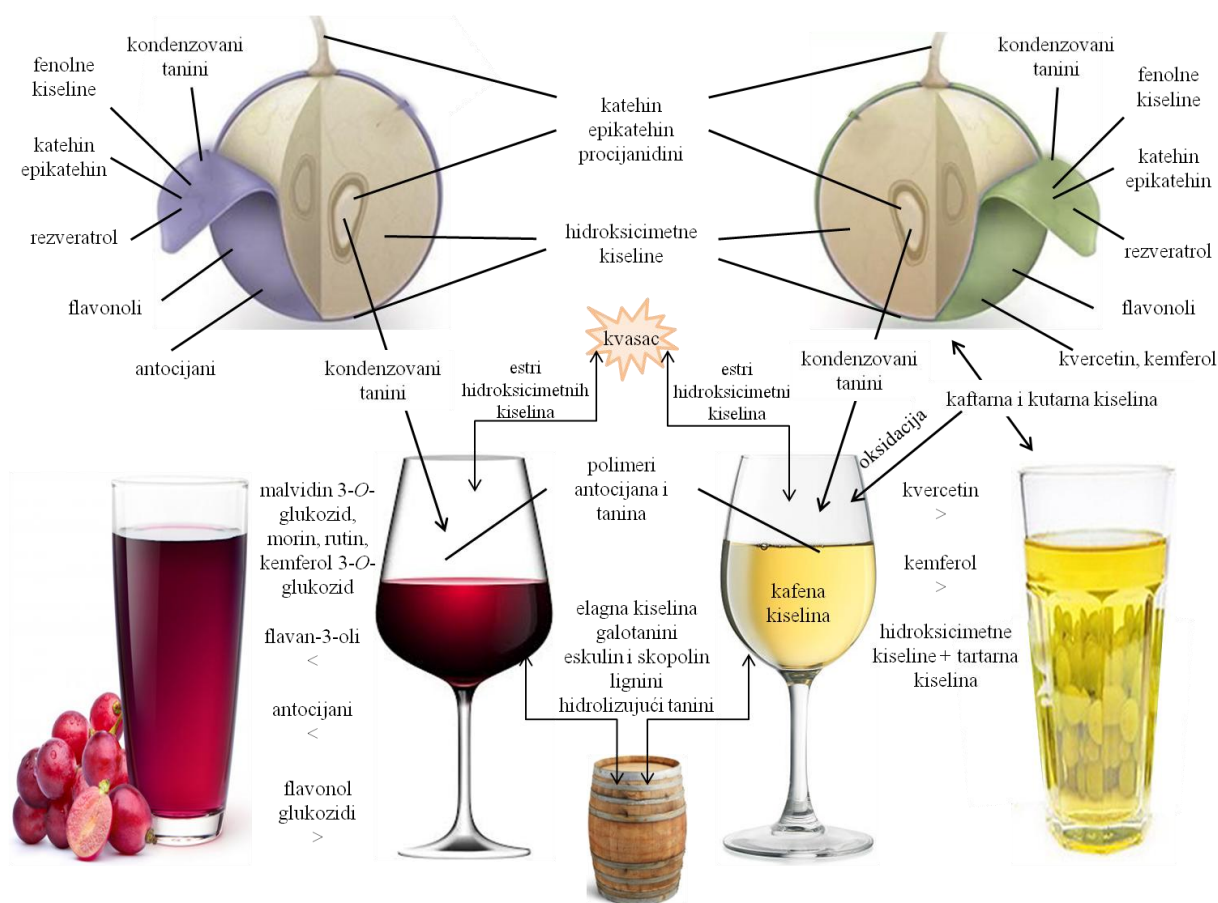
vezuju za ove prirodne proizvode sa dokazanim antioksidantnim, antiinflamatornim, antikancerim, neuro- i kardio-protektivnim dejstvom. Takođe, ova jedinjenja su i hemotaksonomski markeri i utiču u velikoj meri na senzorne karakteristike soka i vina. Doprinos finalnoj kompleksnosti vina, jer im struktura i koncentracija variraju u zavisnosti od sorte, agroklimatskih faktora, uticaja sredine i patogena, kao i od tehnološkog procesa proizvodnje u toku kojeg dolazi do složenih reakcija i transformacija polifenola. Grožde spada u voće koje obiluje polifenolnim jedinjenjima i smatra se jednim od najvećih izvora ovih jedinjenja u ljudskoj ishrani. Klase koje su najzastupljenije su antocijani, flavan-3-oli, flavonoli, fenolne kiseline i stilbeni i različito su distribuirani u bobici. Najveći sadržaj polifenola je u semenu, kojeg odlikuju flavan-3-oli male molekulske mase, i oligomeri procijanidina koji doprinose gorkom ukusu. Pokožica je bogata kondenzovanim taninima, monomernim flavan-3-olima i flavonolima, fenolnim kiselinama, rezveratrolom i antocijanima. U mesnatom delu bobice koncentracija polifenola je najniža. Antocijani su glavna grupa fenola u crvenom grožđu, dok flavan-3-oli odlikuju bele sorte. Budući da je degradacija polisaharida ćelijskog zida najvažniji korak u oslobađanju fenola iz pokožice grožđa i njihovog prelaska u sok i vino, crvena vina imaju veći sadržaj fenola od belih zbog produženog kontakta soka i pokožice u toku maceracije. Takođe, određeni fenoli u vinu potiču i iz drvenih buradi (Soobratte i sar., 2005; Silva i sar., 2007; Xia i sar., 2010; Mitić i sar., 2012; Burin i sar., 2014; Pascariu i sar., 2014; Fernández i sar., 2015; Hornedo-Ortega i sar., 2020).

Distribucija polifenola između različitih delova bobice, kao i prisutnost u soku i vinu je prikazana na Slici 4.5., kao i u Tabeli 4.2. u kojoj je obuhvaćen pregled dosadašnje literature identifikovanih jedinjenja u grožđu, soku i vinu. U Poglavlju 4.4. biće sažet prikaz bioloških aktivnosti polifenola, dok će ovde fokus biti na njihovom doprinosu organoleptičkim svojstvima soka i vina.

Za boju crvenog soka i vina najviše su odgovorni antocijani, koji se u grožđu pretežno nalaze kao glukozidi. U toj formi su hemijski stabilniji i rastvorljiviji u vodi, a mogu biti vezani i sa sirćetnom, kumarinskom i kafenom kiselinom. Boja umnogome zavisi od njihove strukture koja se menja sa pH, pa se u kiselijoj sredini ističe crvenija boja, dok pri višim pH dolaze do izražaja nijanse plavoljubičaste boje. Takođe, i od stepena hidrosilacije B-prstena, kao i odnosa slobodnih i metilovanih hidrosilnih grupa, zavisi nijansa boje, a prisustvo SO<sub>2</sub> može dovesti do izbeljivanja. Malvin je dominantan antocijanin u većini crvenih sorti grožđa, a pošto je najcrveniji od svih antocijana, odgovoran je za boju mladih crvenih vina. Antocijani koji su u grožđu uglavnom povezani međusobno hidrofobnim vezama, ili sa drugim fenolima (ovaj fenomen se naziva kopigmentacija), u toku vinifikacije i sazrevanja vina disosuju iz ovih agregata i mogu da izgube i svoje šećerne i acil komponente, što ih čini veoma osetljivim na oksidaciju koja dovodi do tamnjenja boje vina. Zato je bitno da u vinu budu prisutne dovoljne količine katehina, proantocijanidina i kondenzovanih tanina, koji će polimerizovati sa antocijanima, i na taj način stabilizovati boju i povećati njen intenzitet. Antocijani i flavonoli su lokalizovani u pokožici, dok se flavan-3-oli i procijanidini najviše sintetišu u semenu i stabljikama i manjim delom u pokožici, i već na početku vinifikacije mogu da polimerizuju.

Zbog odsustva kondenzovanih tanina i acilovanih antocijana u pokožici, muskadinska vina i vina sorte Pinot noir obično imaju svetliju i nestabilniju boju. Sa starenjem vina, sve više se formiraju polimeri antocijana i tanina koji uglavnom daju žutobraon nijanse pa se sa godinama boja crvenog vina menja ka ciglacrvenoj slabijeg intenziteta. Kod belog vina, žuti pigmenti potiču od ekstrahovanih i oksidovanih flavonola, kao što su kvercetin i kemferol. Često su prisutne i hidroksicimetne kiseline, koje se lako ekstrahuju iz pokožice i pulpe, i uglavnom su u formi estara sa tartarnom kiselinom, ali mogu biti vezane i sa drugim organskim kiselinama, alkoholima i šećerima. U grožđu je obično prisutna kaftarna kiselina koja je podložna oksidaciji i doprinosi tamnjenju soka, ali u malim količinama, oksidovana kaftarna i kutarna kiselina daju vinu zlatnožutu boju. Ova nijansa može biti i rezultat prisutnih melanoidina, a ako su vina starila u drvenom buretu, ekstrahovane hidroksibenzojeve i hidroksicimetne kiseline, kao i lignini mogu uticati na boju vina. Pa tako, elagna kiselina i galotanini iz hrasta mogu da poboljšaju crvenu boju vina kopigmentacijom sa antocijanima, dok se degradacijom lignina oslobađaju razne volatilne komponente. Mogu se ekstrahovati i kumarinski glukozidi eskulin i skopolin, koji starenjem vina prelaze u aglikone i time se smanjuje gorčina vina koja su starila u drvenom buretu. Preterano bleđa boja belog vina može da ukaže na upotrebu nezrelog grožđa za proizvodnju vina, na odvajanje soka od pokožice bez maceracije kao i na preteranu upotrebu SO<sub>2</sub>, dok tamnija boja, ako nije rezultat duže maceracije i sazrevanja u drvenom buretu, nije poželjna jer potiče od oksidacije i starosti vina. Volatilna fenolna jedinjenja doprinose mirisu grožđa, soka i vina na razne načine. Postoje jedinjenja koja su karakteristika određenih vrsta vinove loze, kao što su metil-antranilat, zbog kojeg se grožđe vrste *V. labrusca* zove lisičje grožđe, i 2-feniletanol, koji vrstu *V. rotundifolia* krase mirisom nalik na ruže. Najznačajnije mirisne komponente su estri hidroksicimetnih kiselina koji nastaju u toku fermentacije i delom prelaze u vino starenjem u drvenom buretu, a mogu nastati i metabolizmom određenih mikroorganizama. Pri nižim koncentracijama vinilfenoli i etilfenoli donose miris karanfilića i dima, koji može da podseti i na apoteku, dok pri većem prisustvu stvaraju neprijatne mirise životinja i štale. Nekad su prisutni eugenol i gvajakol sa slatkastim notama karanfilića i dima. Isparljive fenolne kiseline i aldehidi, kao što su benzaldehid, vanilin i siringaldehid nastaju degradacijom lignina iz drvenog bureta i odlikuju se mirisima badema, orašastih plodova i vanile. Još jedan pojam koji neizostavno spada u senzorne karakteristike vina je astringentnost, koji se češće koristi za opisivanje crvenih vina. To nije ukus već senzacija suvoće, oporosti i skupljanja usta koju izaziva taloženje proteina iz pljuvačke sa fenolnim komponentama. Pripisuje se prvenstveno taninima koji potiču iz semena i pokožice, ali i antocijani mogu da povećaju astringentnost jer održavaju tanine u rastvorenom obliku polimerizujući sa njima, i time ih zadržavaju u vinu. Ovim se objašnjava i manja astringentnost belih vina koja su duže macerirala sa pokožicom. Tanini koji se ekstrahuju iz hrasta u toku odležavanja, pretežno pripadaju grupi hidrolizujućih tanina, koji su više odgovorni za gorak ukus nego sa astringentnost. Osim tanina, nedavna istraživanja su uvrstila i etil estre hidroksibenzojevih i hidroksicimetnih kiselina, kao i glikozide kvercetina, siringetina i dihidrokemferola u jedinjenja koja doprinose astringentnosti. Jedinjenja kao što su naringin, kaftarna kiselina i derivati benzojeve kiseline mogu da, u

zavisnosti od koncentracije, ispolje gorčinu, kiselost i slatkoću, katehini i leukoantocijanidini doprinose punijem ukusu belih vina, a 2-feniletanol i metil-antranilat izazivaju ljutkastu senzaciju nalik na biber, što predstavlja karakteristiku određenih sorti. Iako se u većini radova fenolima pripisuju gorčina i astringentnost, u zavisnosti od njihovih koncentracija, kao i od kombinacija sa drugim prisutnim jedinjenjima i količini etanola, fenoli na razne načine mogu da doprinesu kako aromi, tako i različitim senzacijama u ustima u toku gutljaja. U nedavnim istraživanjima pokazano je da određena fenolna jedinjenja mogu da izazovu gubitak aroma vezujući volatilne komponente, dok neka vezivanjem mogu i da istaknu pojedinačne arome. Kako su sok i vino kompleksni matriksi raznovrsnih jedinjenja, neophodna su detaljna istraživanja da se razjasne interakcije između neisparljivih i isparljivih komponenti i njihov uticaj na aromu vina, što bi moglo da doprinese proizvodnji vina željenih senzornih karakteristika (Lesschaeve & Noble, 2005; Jackson, 2008; Jackson, 2009; Lund i sar., 2009; Garrido & Borges, 2013; Li & Sun, 2019; Gutiérrez-Escobar i sar., 2021).



Slika 4.5. Distribucija polifenolnih jedinjenja u grožđu i njegovim proizvodima

Na koje načine fenolna jedinjenja utiču na senzorne karakteristike vina biće prikazano na primeru Merlot vina (Slika 4.6.). Merlot vino najčešće krase intenzivna rubin crvena boja koja potiče od prisutnih antocijana, prvenstveno malvidin, petunidin i peonidin-3-O-glukozida. Kako



je ovo vino osetljivo na svetlost, već u ne tako starom vinu se može primetiti nijansa braon boje. Ovo se najpre može objasniti time da Merlot vina sadrže srednji nivo tanina, koji su bitni za stabilnost i intenzitet boje (npr. katehini, procijanidini i kondenzovani tanini), pa usled nižih koncentracija, formiraju manje kompleksa sa antocijanima, koji su osetljivi na oksidaciju i dovode do tamnjenja vina. Pomenut nivo tanina dovodi do toga da Merlot vina budu manje astringentna, i više do izražaja dolazi njihova voćnost što čini da ova vina budu lako prepoznatljiva. Najčešće arome koje se vezuju za Merlot su arome šljive, trešnje, maline, ljubičice i vanile, kao i ljutkaste nalik na papriku, a ponekad podsećaju i na dim i hrast, zahvaljujući pojedinim isparljivim fenolnim jedinjenjima i estrima hidroksicimetnih kiselina, u kombinaciji sa prisutnim aldehydima, ketonima, estrima, itd. Ova jedinjenja potiču kako od same sorte, tako i od odležavanja u hrastu, a mogu nastati i u toku fermentacije spontano ili metabolizmom kvasaca, a neke se razvijaju i starenjem u flaši i doprinose mirisnim notama u vidu pečurki, zemljanog mirisa, kafe i kedra. Ako Merlot vino duže stari u buretu od američkog hrasta, u njegov sastav će preći više hidrolizujućih tanina, što će doprineti punijem ukusu i gorčini, ali i tome da vino bude sličnije vinima sorte Cabernet Sauvignon (<http://www.courtofmastersommeliers.org/pdfresources/cabmerlot.pdf>, 14.06.2021; <https://www.vino.rs/aktuelno/vinske-prie/item/2572-zasto-volimo-merlo.html>, 14.06.2021).



Slika 4.6. Senzorne karakteristike fenolnih jedinjenja u Merlot vinu

**Tabela 4.2.** Identifikovana jedinjenja u grožđu, soku od grožđa i vinu

	Jedinjenje	Pokožica	Seme	Sok	Crveno vino	Belo vino
hidroksibenzojeve kiseline	2,3–dihidroksibenzojeva kiselina				Arranz i sar., 2014	
	2,5–dihidroksibenzojeva kiselina				Fanzone i sar., 2011; Arranz i sar., 2014; Lukić i sar., 2019	Arranz i sar., 2014; Lukić i sar., 2019
	<i>o</i> –hidroksibenzojeva kiselina				Arranz i sar., 2014	Arranz i sar., 2014
	<i>m</i> –hidroksibenzojeva kiselina			Moreno-Montoro i sar., 2015	Moreno-Montoro i sar., 2015; Muñoz-Bernal i sar., 2021	Moreno-Montoro i sar., 2015
	<i>p</i> –hidroksibenzojeva kiselina				Arranz i sar., 2014; Lukić i sar., 2019	Arranz i sar., 2014; Lukić i sar., 2019
	protokatehinska kiselina		Newshehri i sar., 2015	Phenol-Explorer Database; Magraf i sar., 2016*	Fanzone i sar., 2011; Minnaar & Booyse, 2011; Arranz i sar., 2014; Muñoz-Bernal i sar., 2021	Arranz i sar., 2014
	galna kiselina		Pastrana-Bonilla i sar., 2003; Li i sar., 2008; Xia i sar., 2010; Newshehri i sar., 2015	Phenol-Explorer Database; Lima i sar., 2014*; Lima i sar., 2015*; Moreno-Montoro i sar., 2015; Magraf i sar., 2016*	Landrault i sar., 2001; Fanzone i sar., 2011; Minnaar & Booyse, 2011; Arranz i sar., 2014; Moreno-Montoro i sar., 2015; Ragusa i sar., 2017; Lukić i sar., 2019; Muñoz-Bernal i sar., 2021	Landrault i sar., 2001; Arranz i sar., 2014; Moreno-Montoro i sar., 2015; Ragusa i sar., 2017; Lukić i sar., 2019
	elagna kiselina	Pastrana-Bonilla i sar., 2003; Xia i sar., 2010	Newshehri i sar., 2015	Phenol-Explorer Database	Lukić i sar., 2019	
	vanilinska kiselina		Newshehri i sar., 2015	Moreno-Montoro i sar., 2015	Arranz i sar., 2014; Moreno-Montoro i sar., 2015; Lukić i sar., 2019; Muñoz-Bernal i sar., 2021	Arranz i sar., 2014; Moreno-Montoro i sar., 2015; Lukić i sar., 2019
	siringinska kiselina			Phenol-Explorer Database; Moreno-Montoro i sar., 2015; Magraf i sar., 2016*	Fanzone i sar., 2011; Arranz i sar., 2014; Rebelo i sar., 2014; Moreno-Montoro i sar., 2015; Ragusa i sar., 2017	Arranz i sar., 2014; Moreno-Montoro i sar., 2015; Ragusa i sar., 2017
hidroksicimetne kiseline	cimetna kiselina			Lima i sar., 2014*; Lima i sar., 2015*		
	<i>p</i> –kumarinska kiselina	Rodriguez Montealegre i sar., 2006; Luque-Rodriguez i sar., 2007	Newshehri i sar., 2015	Phenol-Explorer Database; Lima i sar., 2014*; Lima i sar., 2015*; Moreno-Montoro i sar., 2015; Magraf i sar., 2016*	Fanzone i sar., 2011; Minnaar & Booyse, 2011; Arranz i sar., 2014; Rebelo i sar., 2014; Moreno-Montoro i sar., 2015; Muñoz-Bernal i sar., 2021	Arranz i sar., 2014; Moreno-Montoro i sar., 2015
	<i>o</i> –kumarinska kiselina			Moreno-Montoro i sar., 2015	Arranz i sar., 2014; Moreno-Montoro i	Arranz i sar., 2014; Moreno-Montoro i

				sar., 2015	sar., 2015
				Fanzone i sar., 2011; Minnaar & Booyse, 2011; Arranz i sar., 2014; Rebelo i sar., 2014; Lukić i sar., 2019	Lukić i sar., 2019
				Lima i sar., 2014*; Lima i sar., 2015*; Magraf i sar., 2016*	
				Landrault i sar., 2001; Fanzone i sar., 2011; Minnaar & Booyse, 2011; Arranz i sar., 2014; Rebelo i sar., 2014; Moreno-Montoro i sar., 2015; Lukić i sar., 2019; Muñoz-Bernal i sar., 2021	Landrault i sar., 2001; Arranz i sar., 2014; Moreno-Montoro i sar., 2015; Lukić i sar., 2019
					Arranz i sar., 2014
				Fanzone i sar., 2011; Minnaar & Booyse, 2011; Arranz i sar., 2014; Rebelo i sar., 2014; Lukić i sar., 2019; Muñoz-Bernal i sar., 2021	Arranz i sar., 2014; Lukić i sar., 2019
				Arranz i sar., 2014;	Arranz i sar., 2014;
				Arranz i sar., 2014; Moreno-Montoro i sar., 2015; Lukić i sar., 2019; Muñoz-Bernal i sar., 2021	Arranz i sar., 2014; Moreno-Montoro i sar., 2015; Lukić i sar., 2019
				Fanzone i sar., 2011; Lukić i sar., 2019	Lukić i sar., 2019
kumarini					Arranz i sar., 2014
				Xia i sar., 2010; Arranz i sar., 2014; Ragusa i sar., 2017; Muñoz-Bernal i sar., 2021	Arranz i sar., 2014; Ragusa i sar., 2017
stilbeni				Fanzone i sar., 2011; Arranz i sar., 2014; Lukić i sar., 2019	Arranz i sar., 2014; Lukić i sar., 2019
				Arranz i sar., 2014	
				Arranz i sar., 2014	Arranz i sar., 2014
				Arranz i sar., 2014	Arranz i sar., 2014
				Arranz i sar., 2014	
				Arranz i sar., 2014; Lukić i sar., 2019	Arranz i sar., 2014; Lukić i sar., 2019
				Arranz i sar., 2014; Lukić i sar., 2019	Arranz i sar., 2014; Lukić i sar., 2019

<i>O</i> -glukozid)						
flavoni	luteolin			Ragusa i sar., 2017	Ragusa i sar., 2017	
	flavanoni	naringenin		Newshehri i sar., 2015	Fanzone i sar., 2011; Arranz i sar., 2014	
naringin			Arranz i sar., 2014	Arranz i sar., 2014		
hesperetin			Arranz i sar., 2014			
flavonoli	kvercetin	Pastrana-Bonilla i sar., 2003; Rodriguez Montealegre i sar., 2006; Xia i sar., 2010	Xia i sar., 2010; Newshehri i sar., 2015	Lima i sar., 2015*	Simonetti i sar., 1997; Minnaar & Booyse, 2011; Arranz i sar., 2014; Ragusa i sar., 2017; Lukić i sar., 2019; Muñoz-Bernal i sar., 2021	Simonetti i sar., 1997; Arranz i sar., 2014; Ragusa i sar., 2017
	kvercetin-3- <i>O</i> -glukozid	Rodriguez Montealegre i sar., 2006; Luque-Rodriguez i sar., 2007			Fanzone i sar., 2011; Minnaar & Booyse, 2011; Arranz i sar., 2014; Lukić i sar., 2019; Muñoz-Bernal i sar., 2021	Lukić i sar., 2019
	3,7-dimetilkvercetin					Arranz i sar., 2014;
	hiperozid (kvercetin 3- <i>O</i> -galaktozid)				Lukić i sar., 2019	Lukić i sar., 2019
	izoramnetin (3-metilkvercetin)	Rodriguez Montealegre i sar., 2006		Lima i sar., 2015*	Simonetti i sar., 1997; Minnaar & Booyse, 2011; Arranz i sar., 2014	
	izoramnetin-3- <i>O</i> -glukozid	Luque-Rodriguez i sar., 2007			Fanzone i sar., 2011; Arranz i sar., 2014; Muñoz-Bernal i sar., 2021	
	kvercitrin (kvercetin-3- <i>O</i> -ramnozid)				Fanzone i sar., 2011; Arranz i sar., 2014; Lukić i sar., 2019	Lukić i sar., 2019
	rutin (kvercetin-3- <i>O</i> -rutinozid)		Newshehri i sar., 2015	Lima i sar., 2015*	Simonetti i sar., 1997; Arranz i sar., 2014; Lukić i sar., 2019	Simonetti i sar., 1997; Arranz i sar., 2014; Lukić i sar., 2019
	gvajaverin (kvercetin-3- <i>O</i> -arabinozid)				Arranz i sar., 2014;	Arranz i sar., 2014
	mikelianin (kvercetin-3- <i>O</i> -glukuronid)	Rodriguez Montealegre i sar., 2006; Luque-Rodriguez i sar., 2007		Phenol-Explorer Database	Fanzone i sar., 2011; Lukić i sar., 2019	Lukić i sar., 2019
kemferol	Pastrana-Bonilla i sar., 2003; Rodriguez Montealegre i sar., 2006;	Newshehri i sar., 2015	Lima i sar., 2015*	Simonetti i sar., 1997; Fanzone i sar., 2011; Minnaar & Booyse, 2011; Arranz i sar., 2014; Lukić i sar., 2019	Simonetti i sar., 1997; Arranz i sar., 2014	

	Xia i sar., 2010				
kemferol-3- O-glukozid				Arranz i sar., 2014; Muñoz-Bernal i sar., 2021	Arranz i sar., 2014
miricetin	Pastrana- Bonilla i sar., 2003; Rodriguez Montealegre i sar., 2006; Xia i sar., 2010;	Newshehri i sar., 2015	Lima i sar., 2015*	Simonetti i sar., 1997; Arranz i sar., 2014; Lukić i sar., 2019	Simonetti i sar., 1997
miricetin-3- O-glukozid	Rodriguez Montealegre i sar., 2006			Fanzone i sar., 2011; Muñoz-Bernal i sar., 2021	
miricetin-3- O-glukuronid				Fanzone i sar., 2011; Muñoz-Bernal i sar., 2021	
katehin	Luque- Rodriguez i sar., 2007	Pastrana- Bonilla i sar., 2003; Luque- Rodriguez i sar., 2007; Li i sar., 2008; Xia i sar., 2010	Phenol-Explorer Database; Dani i sar., 2007*; Lima i sar., 2014*; Lima i sar., 2015*; Moreno- Montoro i sar., 2015	Landrault i sar., 2001; Xia i sar., 2010; Fanzone i sar., 2011; Minnaar & Booyse, 2011; Arranz i sar., 2014; Lukić i sar., 2019; Muñoz-Bernal i sar., 2021	Landrault i sar., 2001; Arranz i sar., 2014; Lukić i sar., 2019
flavan-3-oli					
epikatehin	Monagas i sar., 2003; Luque- Rodriguez i sar., 2007	Monagas i sar., 2003; Pastrana- Bonilla i sar., 2003; Luque- Rodriguez i sar., 2007; Li i sar., 2008; Xia i sar., 2010	Phenol-Explorer Database; Dani i sar., 2007*; Lima i sar., 2014*; Lima i sar., 2015*; Moreno- Montoro i sar., 2015	Landrault i sar., 2001; Fanzone i sar., 2011; Monagas i sar., 2003; Minnaar & Booyse, 2011; Arranz i sar., 2014; Moreno-Montoro i sar., 2015; Lukić i sar., 2019; Muñoz- Bernal i sar., 2021	Landrault i sar., 2001; Arranz i sar., 2014; Moreno- Montoro i sar., 2015; Lukić i sar., 2019
galokatehin				Arranz i sar., 2014; Lukić i sar., 2019	Arranz i sar., 2014; Lukić i sar., 2019
epikatehin-3- O-galat		Monagas i sar., 2003	Lima i sar., 2014*; Lima i sar., 2015*	Monagas i sar., 2003; Minnaar & Booyse, 2011; Arranz i sar., 2014	Arranz i sar., 2014
epigalokatehi n			Lima i sar., 2014*	Arranz i sar., 2014; Lukić i sar., 2019; Muñoz-Bernal i sar., 2021	
epigalokatehi n galat			Lima i sar., 2015*	Minnaar & Booyse, 2011	

		Monagas i sar., 2003; Luque-Rodríguez i sar., 2007; Xia i sar., 2010; Fernández i sar., 2015	Phenol-Explorer Database; Dani i sar., 2007 <sup>*</sup> ; Lima i sar., 2014 <sup>*</sup> ; Lima i sar., 2015 <sup>*</sup>	Landrault i sar., 2001; Fanzone i sar., 2011; Monagas i sar., 2003; Minnaar & Booyse, 2011; Arranz i sar., 2014; Lukić i sar., 2019; Muñoz-Bernal i sar., 2021	Landrault i sar., 2001; Arranz i sar., 2014; Lukić i sar., 2019
	delfinidin 3- <i>O</i> -glucoside	Revilla i sar., 2001; Rodríguez Montealegre i sar., 2006	Dani i sar., 2007 <sup>*</sup> ; Lima i sar., 2014 <sup>*</sup> ; Lima i sar., 2015 <sup>*</sup>	Revilla i sar., 2001; Fanzone i sar., 2011; Minnaar & Booyse, 2011; Arranz i sar., 2014; Rebelo i sar., 2014; Lukić i sar., 2019	
	delfinidin-3- <i>O</i> -(6"-acetylglukozid)			Fanzone i sar., 2011; Minnaar & Booyse, 2011; Lukić i sar., 2019	
	delfinidin 3- <i>O</i> -(6"- <i>p</i> -kumaroilglukozid)			Fanzone i sar., 2011; Minnaar & Booyse, 2011; Lukić i sar., 2019	
antocijani	cijanidin-3- <i>O</i> -glukozid	Revilla i sar., 2001; Rodríguez Montealegre i sar., 2006	Dani i sar., 2007 <sup>*</sup> ; Lima i sar., 2014 <sup>*</sup> ; Lima i sar., 2015 <sup>*</sup>	Landrault i sar., 2001; Revilla i sar., 2001; Xia i sar., 2010; Fanzone i sar., 2011; Minnaar & Booyse, 2011; Rebelo i sar., 2014; Lukić i sar., 2019	
	cijanidin-3,5-diglukozid		Lima i sar., 2014 <sup>*</sup> ; Lima i sar., 2015 <sup>*</sup>		
	cijanidin-3- <i>O</i> -(6"-acetylglukozid)			Fanzone i sar., 2011; Lukić i sar., 2019	
	cijanidin-3- <i>O</i> -(6"- <i>p</i> -kumaroilglukozid)	Rodríguez Montealegre i sar., 2006		Fanzone i sar., 2011; Lukić i sar., 2019	
	petunidin-3- <i>O</i> -glukozid	Revilla i sar., 2001; Rodríguez Montealegre i sar., 2006		Revilla i sar., 2001; Xia i sar., 2010; Fanzone i sar., 2011; Minnaar & Booyse, 2011; Arranz i sar., 2014; Rebelo i sar., 2014; Lukić i sar., 2019	
	petunidin-3- <i>O</i> -(6"-acetylglukozid)			Fanzone i sar., 2011; Minnaar & Booyse, 2011; Lukić i sar., 2019	
	petunidin-3- <i>O</i> -(6"- <i>p</i> -kumaroilglukozid)	Rodríguez Montealegre i sar., 2006		Fanzone i sar., 2011; Minnaar & Booyse, 2011; Lukić i sar., 2019	
	peonidin-3- <i>O</i> -glukozid	Revilla i sar., 2001; Rodríguez Montealegre i	Dani i sar., 2007 <sup>*</sup> ; Lima i sar., 2014 <sup>*</sup> ; Lima i sar., 2015 <sup>*</sup>	Landrault i sar., 2001; Revilla i sar., 2001; Xia i sar., 2010; Fanzone i sar.,	

	sar., 2006		2011; Minnaar & Booyse, 2011; Arranz i sar., 2014; Rebelo i sar., 2014; Lukić i sar., 2019	
peonidin-3- <i>O</i> - (6"-acetil- glukozid)	Revilla i sar., 2001		Revilla i sar., 2001; Fanzone i sar., 2011; Minnaar & Booyse, 2011; Lukić i sar., 2019	
peonidin-3- <i>O</i> - (6"- <i>p</i> - kumaroil- glukozid)	Revilla i sar., 2001; Rodriguez Montealegre i sar., 2006		Revilla i sar., 2001; Fanzone i sar., 2011; Lukić i sar., 2019	
malvidin-3- <i>O</i> -glukozid	Revilla i sar., 2001; Rodriguez Montealegre i sar., 2006	Dani i sar., 2007*; Lima i sar., 2014*; Lima i sar., 2015*	Landrault i sar., 2001; Revilla i sar., 2001; Xia i sar., 2010; Fanzone i sar., 2011; Minnaar & Booyse, 2011; Arranz i sar., 2014; Rebelo i sar., 2014; Lukić i sar., 2019	Arranz i sar., 2014
malvidin-3,5- diglukozid		Lima i sar., 2014*; Lima i sar., 2015*		
malvidin-3- <i>O</i> -(6"-acetil- glukozid)	Revilla i sar., 2001		Revilla i sar., 2001; Fanzone i sar., 2011; Minnaar & Booyse, 2011; Arranz i sar., 2014; Lukić i sar., 2019	
malvidin-3- <i>O</i> -(6"- <i>p</i> - kumaroil- glukozid)	Revilla i sar., 2001; Rodriguez Montealegre i sar., 2006		Revilla i sar., 2001; Fanzone i sar., 2011; Minnaar & Booyse, 2011; Arranz i sar., 2014; Lukić i sar., 2019	
pelargonidin- 3- <i>O</i> -glukozid		Lima i sar., 2014*; Lima i sar., 2015*		

\* u radu je ispitana *V. labrusca* vrsta

#### 4.4. Biološka aktivnost soka od grožđa i vina

Prema zapisima na papirusu i tragovima vinske kiseline u egipatskim amforama, upotreba vina u medicinske svrhe datira još od 2200. godine pre nove ere, čineći ga najstarijim dokumentovanim lekom. Vino se najčešće primenjivalo kao sredstvo protiv bolova, za dezinfekciju rana, lečenje dermatoloških i digestivnih problema i letargije, a sve do 1892. godine se mešalo i sa vodom da bi se dobila higijenski ispravna voda za piće (Guilford & Pezzuto, 2011; Robinson, 2015; Atanassov i sar., 2017).

Međutim, iako je istorijski veoma dugo korišćeno u narodnoj medicini, vino tek devedesetih godina 20. veka, zahvaljujući rezultatima dve internacionalne studije, privlači pažnju istraživača i moderne medicine zbog moguće veze sa smanjenjem rizika za razvoj koronarnih bolesti. U tzv. Studiji sedam zemalja (*The Seven Countries Study*; [www.sevencountriesstudy.com](http://www.sevencountriesstudy.com), 16.04.2021), koju je predvodio američki fiziolog Ancel Keys, uočeno je da mediteranske zemlje imaju manji broj obolelih i niži stepen smrtnosti od kardiovaskularnih oboljenja. Razlog su pripisali posebnoj dijeti koja je karakteristična za ove zemlje i sastoji se iz većeg unosa voća i povrća, ribe i nezasićenih masnih kiselina, kao i maslinovog ulja i umerene konzumacije vina, popularno nazvana *Meditranska ishrana* (Keys, 1980; Bageetta i sar., 2016; Della Valle i sar., 2017).

Uporedo, projekat MONICA Svetske zdravstvene organizacije, koji je počeo sredinom 1980-ih i trajao 10 godina, je istakao Francusku kao zemlju u kojoj je, i pored velikog unosa zasićenih masti i sličnih vrednosti faktora rizika (koncentracija holesterola u serumu, krvni pritisak, indeks telesne mase, pušenje cigareta) u poređenju sa ostalim zemljama, stopa smrtnosti od kardiovaskularnih bolesti manja za čak 40%. St. Leger i saradnici su prvi ukazali na direktnu vezu između konzumacije crvenog vina i smanjene stope smrtnosti usled koronarnih bolesti, što je Renaudu i de Lorgerilu poslužilo kao dobar temelj za objašnjenje ove veze terminom *Francuski paradoks* (St. Leger i sar., 1979; Renaud i de Lorgeril, 1992; Cordova i sar., 2005; [https://www.who.int/cardiovascular\\_diseases/media/en/f129\\_156.pdf](https://www.who.int/cardiovascular_diseases/media/en/f129_156.pdf), 16.04.2021; <https://www.thl.fi/monica/>, 16.04.2021; [https://www.who.int/cardiovascular\\_diseases/media/en/a1\\_40.pdf](https://www.who.int/cardiovascular_diseases/media/en/a1_40.pdf), 16.04.2021). Postoje mnoga suprotstavljena mišljenja vezana za ovaj paradoks, gde jedna strana prikuplja dokaze koji idu u prilog fenomenu *Francuski paradoks*, dok ga druga strana smatra marketinškim trikom navodeći da nije uzeto u obzir da su ljudi koji piju vino verovatno boljeg materijalnog stanja koje im omogućava bolje zdravstvene usluge (Belleville, 2002; De Lorgeril i sar., 2002; Goldfinger, 2003; Lindberg & Amsterdam, 2008).

Međutim, oko jednog se svi slažu - mnogobrojna istraživanja su ukazala da je vino prvo na lestvici alkoholnih pića kad je u pitanju pozitivan uticaj alkoholnih pića na ljudsko zdravlje. Naime, dokazano je da vino ima jače antibakterijsko dejstvo prema Gram-negativnim bakterijama *Vibrio cholera* i *Escherichia coli* od etanola i džina, dok u poređenju sa etanolom, pivom, viskijem i drugim žestokim pićima, u životinjskim modelima ateroskleroze, vino je ispoljilo najbolji efekat na inhibiciju razvoja bolesti. Takođe se ispitivalo koliki je udeo alkohola



u aktivnosti vina, gde se poređenjem vina, dealkoholisanog vina i soka od grožđa zaključilo da je specifičan hemijski sastav vina, a ne etanol, odgovoran za njegov blagotvorni efekat na ljudsko zdravlje (Klurfeld & Kritchevsky, 1981; Renaud i de Lorgeril, 1992; Millikan, 1999; Van de Wiel i sar., 2001; Vinson i sar., 2001; Mann & Folts, 2004; Cordova i sar., 2005; Guthrie & Ho-Yen, 2011).

Budući da je vino alkoholno piće, pažnja se usmerila i na druge produkte vinove loze kao što su grožđe, sok od grožđa i ekstrakti semena grožđa, zbog sličnog hemijskog sastava sa vinom, a bez neželjenih posledica koje alkohol može da prouzrokuje. Dokazano je da i ovi proizvodi mogu da budu efikasni u terapiji lečenja od kardiovaskularnih i neurodegenerativnih bolesti, kancera, hipertenzije i hiperlipidemije. I pored toga, mnogi istraživači veruju da vino ima bolji učinak kod navedenih stanja, baš zbog prisustva alkohola, koji doprinosi boljoj ekstrakciji fitonutrijenata u toku fermentacije, kao i njihovoj povećanoj rastvorljivosti i bioraspodivnosti u organizmu. U epidemiološkim studijama vezanim za protektivne efekte alkoholnih pića na ljudsko zdravlje, uočena je J zakrivljenost koja predstavlja vezu između unosa alkohola i smrtnosti, što ukazuje na to da pojedinci koji umereno konzumiraju alkoholna pića imaju manji rizik da obole od pomenutih bolesti, od onih koji apstiniraju ili ih konzumiraju previše. Zbog toga se zagovara umerena konzumacija vina, koja podrazumeva čašu vina ( $\approx 150$  mL) za žene, i dve čaše za muškarce ( $\approx 300$  mL), uz preporuku da unos bude pre ili uz večernje jelo, za najizraženiji efekat (Goldfinger, 2003; Grønbaek, 2004; Forester & Waterhouse, 2009; Iriti & Faoro, 2010; Guilford & Pezzuto, 2011; Sun i sar., 2011; O'Keefe i sar., 2014).

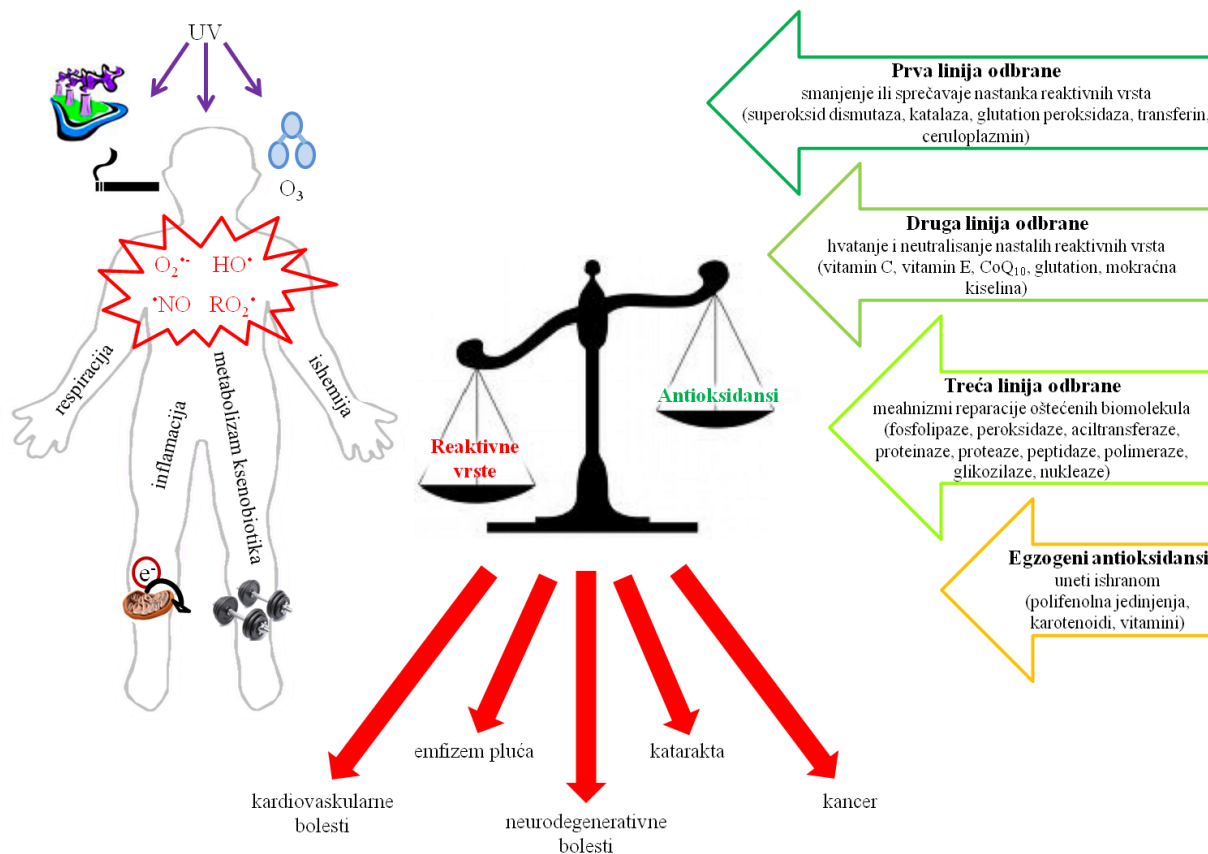
Blagotvorni efekti grožđa, soka i vina na ljudsko zdravlje se najčešće vezuju za prisustvo polifenolnih jedinjenja. Ovi sekundarni metaboliti imaju značajnu ulogu u funkcionisanju biljaka i njenoj zaštiti od patogena, UV zračenja i abiotičkog stresa u vidu nepovoljne klime, suše, preterane izloženosti svetlosti i polutantima. Pored jake antioksidantne aktivnosti, polifenoli u humanom organizmu mogu da deluju i kao signalni molekuli, da modifikuju redoks status ćelija, da indukuju apoptozu i inhibiraju angiogenezu i proliferaciju kanceranih ćelija, da utiču na inflamatorni odgovor preko aktivacije ili inhibicije odgovarajućih enzima, kao i da moduliraju gene koji su bitni za ćelijski ciklus (Santangelo i sar., 2007; Dani i sar., 2010; Iriti & Faoro, 2010; Kang i sar., 2011; Della Valle i sar., 2017; Carmo i sar., 2018). U narednom delu biće opisane bioaktivnosti polifenola, kao i mehanizmi bolesti za koje je utvrđeno da sok od grožđa i vino mogu da deluju kao prevencija, ili da ublaže i uklone posledice koje nastanu.

#### 4.4.1. Antioksidantna aktivnost

U toku metabolizma aerobnih organizama, neprestano se stvaraju parcijalno redukovani i veoma reaktivni intermedijeri kiseonika, kako u radikalskoj, tako i u neradikalskoj formi. Ove reaktivne kiseonične vrste mogu nastati u toku fizioloških i patoloških stanja organizma kao što su respiracija, „curenje“ elektrona iz transportnog lanca mitohondija, imuni odgovor fagocita na inflamaciju (NADPH oksidaza, respiratorna eksplozija), u toku sinteze prostaglandina (metabolizam arahidonske kiseline), ishemije, intenzivne fizičke aktivnosti, metabolizma

ksenobiotika (citohrom P-450 sistem), ali i zbog eksternih faktora koji uključuju izloženost zračenju, ozonu, duvanskom dimu, polutantima i industrijskim rastvaračima (Slika 4.7.). U toku ovih procesa najčešće nastaju superoksid anjon ( $O_2^{\cdot-}$ ), hidroksil ( $HO^{\cdot}$ ), peroksil ( $RO_2^{\cdot}$ ) i azot monoksidni ( $^{\cdot}NO$ ) radikali, vodonik peroksid ( $H_2O_2$ ), hipohlorna ( $HOCl$ ) i peroksinitritna ( $ONOOH$ ) kiselina. Pri niskim koncentracijama, ove reaktivne vrste imaju značajnu ulogu u funkcionisanju organizma. Međutim, kada se poremeti fina ravnoteža između nivoa oksidanasa (reaktivnih vrsta) i antioksidanasa, dolazi do stanja koje se naziva oksidativni stres. Oksidativni stres odlikuje povećana produkcija reaktivnih vrsta koja prevazilazi kapacitete antioksidantne zaštite organizma. Budući da su reaktivne vrste visoko reaktivni molekuli zbog nesparenih elektrona u svojoj strukturi, oni brzo i lako reaguju sa svim vrstama biomolekula, pri čemu mogu izazvati lipidnu peroksidaciju oksidacijom polinezasićenih masnih kiselina ćelijske membrane i lipoproteina plazme, gubitak funkcije proteina oksidacijom njihovog osnovnog lanca i bočnih nizova aminokiselina, kao i oštećenje nukleinskih kiselina u vidu prekida lanaca DNK, unakrsnog vezivanja DNK i proteina, i promena u strukturi purinskih i pirimidinskih baza što za posledicu ima mutacije DNK i RNK. Potvrđeno je da oštećenja izazvana oksidativnim stresom doprinose nastanku mnogih hroničnih bolesti kao što su kardiovaskularne, neurodegenerativne i inflamatorne bolesti, kancer, emfizem pluća, katarakta, itd. Procenjeno je da je oksidativni stres povezan sa preko 100 oboljenja, ili kao njihov izvor ili kao posledica, i da negativno utiče na biologiju starenja usled gubitka fizioloških funkcija što dovodi do skraćivanja životnog veka (Halliwell, 2008; Iriti & Faoro, 2010; Lobo i sar., 2010; Pisoschi & Pop, 2015).

Jedinjenja koja predstavljaju antioksidanse u organizmu mogu biti endogenog i egzogenog porekla i svoju zaštitnu ulogu ispoljavaju na više načina (Slika 2.7.). Antioksidansi koji spadaju u prvu liniju odbrane smanjuju ili sprečavaju nastanak reaktivnih vrsta, kao što to čine enzimi superoksid dismutaza, katalaza i glutation peroksidaza i proteini koji mogu da heliraju metalne jone (transferin, ceruloplazmin). U drugu liniju odbrane spadaju askorbinska kiselina (vitamin C),  $\alpha$ -tokoferol (vitamin E), ubihinol (koenzim  $Q_{10}$ ), glutation i mokraćna kiselina koji mogu da hvataju i neutralizuju već nastale slobodne radikale doniranjem elektrona, inhibiraju inicijaciju i zaustavljaju propagaciju lančanih reakcija lipidne peroksidacije. Treća linija odbrane se pokreće ukoliko slobodni radikali dovedu do oštećenja biomolekula i obuhvata enzime za reparaciju biomolekula, obnavljanje ćelijske membrane i uklanjanje previše oštećenjih proteina, lipida i DNK molekula kako bi se sprečilo njihovo nagomilavanje u tkivima. To su uglavnom enzimi koji se nalaze u citosolu i mitohondrijama kao što su fosfolipaze, peroksidaze i aciltransferaze (obnavljanje oksidovanih lipida), proteinaze, proteaze i peptidaze (proteolitički enzimi) i polimeraze, glikozilaze i nukleaze (sistem reparacije DNK). Pretpostavlja se da propadanje reparacionih sistema organizma više doprinosi starenju i nastanku bolesti nego smanjenje potencijala antioksidantne zaštite (Pisoschi & Pop, 2015; Ighodaro & Akinloye, 2018).



Slika 4.7. Endogeni i egzogeni izvori reaktivnih vrsta, sistemi antioksidantne zaštite i posledice oksidativnog stresa

Polifenoli predstavljaju egzogene antioksidanse. Oni mogu da ispolje jaku antioksidantnu aktivnost neutralizacijom reaktivnih vrsta i heliranjem metalnih jona, čime smanjuju njihovu prooksidantnu aktivnost. Dokazano je da polifenoli deluju antioksidantno tako što sprečavaju oksidaciju LDL holesterola dejstvom mijeloperoksidaza (moguć antiaterosklerotski efekat) i inhibiraju enzime koji doprinose stvaranju slobodnih radikala (ksantin-oksidaza, protein kinaza C, ciklooksigenaza, lipooksigenaza, mikrozomalna monooksidaza, glutation-S-transferaza, NADPH oksidaza) (Halliwell, 2008). Ovo postižu zahvaljujući svojoj hemijskoj strukturi, jer poseduju fenolne hidroksilne grupe koje mogu da doniraju atom vodonika ili elektron reaktivnoj vrsti, a uz pomoć proširenog konjugovanog aromatičnog sistema, lako delokalizuju nesparen elektron. Nastali fenoksil radikal je stabilan i teško će se pokrenuti nova lančana reakcija, a može da deluje i kao terminator propagacije reagujući sa drugim slobodnim radikalima (Dai & Mumper, 2010).

Redukciona aktivnost fenolnih kiselina zavisi od broja slobodnih hidroksilnih grupa. Hidroksicimetne kiseline su efikasnije od odgovarajućih hidroksibenzojevih kiselina verovatno zbog moguće rezonantne stabilizacije ariloksi-radikalske strukture ( $-\text{CH}=\text{CH}-\text{COOH}$ ) vezane za fenolni prsten (Dziedzic & Hudson, 1983; Rice-Evans i sar., 1996).

Kod flavonoida sposobnost hvatanja radikala je određena sa: orto-dihidroksi strukturom na B prstenu koja najlakše može da donira elektron, povećava stabilnost radikalske forme i učestvuje u delokalizaciji elektrona; 2,3-dvostrukom vezom sa 4-okso grupom na C prstenu koja je odgovorna za delokalizaciju  $e^-$  na B prstenu; 3- i 5- hidroksilne grupe sa 4- okso grupom u A i C prstenu koje su ključne za potencijal hvatanja slobodnih radikala; 3-hidroksilna grupa je bitna za antioksidantnu aktivnost što se vidi u poređenju aglikona i 3-glikozilovanih derivata koji imaju manju aktivnost (Shahidi & Wanasundara, 1992; Bors & Michel, 2002).

Antocijani su naročito reaktivni prema slobodnim radikalima zbog svoje jedinstvene strukture (nedostatak  $e^-$ ). Neka fenolna jedinjenja koja poseduju dihidroksi strukture mogu da vezuju prelazne metale, sprečavajući formiranje radikala izazvano metalima. Pa tako jedinjenja sa kateholat i galat grupama mogu da pospeše autooksidaciju  $Fe^{2+}$  ili da formiraju kompleks sa  $Cu^{2+}$ , i tako sprečavaju nastanak radikala u Fentonovoj reakciji – interakcija  $Cu^+$  i  $Fe^{2+}$  sa  $H_2O_2$  pri čemu nastaje  $HO^\bullet$  (Yoshino & Murakami, 1998; Perron & Brumaghim, 2009).

Postoji mnogo radova koji su ispitivali **antioksidantni potencijal soka od grožđa** (Abu-Amscha i sar., 1996; Dani i sar., 2007; Lima i sar., 2014; Lima i sar., 2015; Moreno-Montoro i sar., 2015; Margraf i sar., 2016; Kim i sar., 2017), **vina** (Abu-Amscha i sar., 1996; Kerry & Abbey, 1997; Kefalas i sar., 2003; Katalinić i sar., 2004; Li i sar., 2009; Puškaš i sar., 2010; Rebelo i sar., 2014) i **jedinjenja** (Abu-Amscha i sar., 1996; Kerry & Abbey, 1997; Rifici i sar., 2002; Katalinić i sar., 2004; Villaño i sar., 2005) koja su karakteristična za ova dva proizvoda vinove loze. Uglavnom su korišćeni spektrofotometrijski testovi za hvatanje/neutralizaciju DPPH radikala (Katalinić i sar., 2004; Villaño i sar., 2005; Dani i sar., 2007; Li i sar., 2009; Puškaš i sar., 2010; Lima i sar., 2014; Lima i sar., 2015; Margraf i sar., 2016),  $^{\bullet}NO$  (Li i sar., 2009; Rebelo i sar., 2014),  $HO^\bullet$  (Kefalas i sar., 2003; Li i sar., 2009; Puškaš i sar., 2010;) i  $O_2^{\bullet-}$  (Li i sar., 2009; Kim i sar., 2017), praćena je i inhibicija lipidne peroksidacije (Abu-Amscha i sar., 1996; Kerry & Abbey, 1997; Rifici i sar., 2002; Dani i sar., 2007; Li i sar., 2009; Margraf i sar., 2016), kao i redukcionni potencijal uzoraka uz pomoć FRAP testa (Katalinić i sar., 2004; Li i sar., 2009; Moreno-Montoro i sar., 2015; Margraf i sar., 2016).

Upoređujući navedene rezultate, bolju antioksidantnu aktivnost imaju crveni uzorci u poređenju sa belim, i dok se slična aktivnost može uočiti između soka i vina belih sorti, kod crvenih sorti vino se uvek ističe boljom antioksidantnom aktivnošću. Veći antioksidantni potencijal crvenog vina se uglavnom vezuje za jedinjenja prisutna u pokožici i semenu kao što su procijanidini, flavan-3-oli, antocijani, stilbeni i pojedine fenolne kiseline, budući da se u toku maceracije mogu bolje ekstrahovati u vino, što je dodatno potpomognuto etanolom, dok u *in vivo* studijama dodatnu prednost predstavlja činjenica da se flavonoidi iz vina bolje apsorbuju u gastrointestinalnom traktu (Zenebe i sar., 2001) od onih iz soka.

Osim hvatanja i neutralizacije radikala i kompleksiranja prelaznih metala, polifenoli mogu da ispolje antioksidantnu aktivnost i preko aktivacije aktivnosti enzima koji učestvuju u antioksidantnoj odbrani organizma, inhibicije enzima koji generišu radikale, ali i delujući na nivou genske ekspresije ključnih transkripcionih faktora. U studiji Fernández-Pachón i sar., (2009), kod ispitanika koji su pili 300 mL vina dnevno, nakon sedam dana je uočena povećana

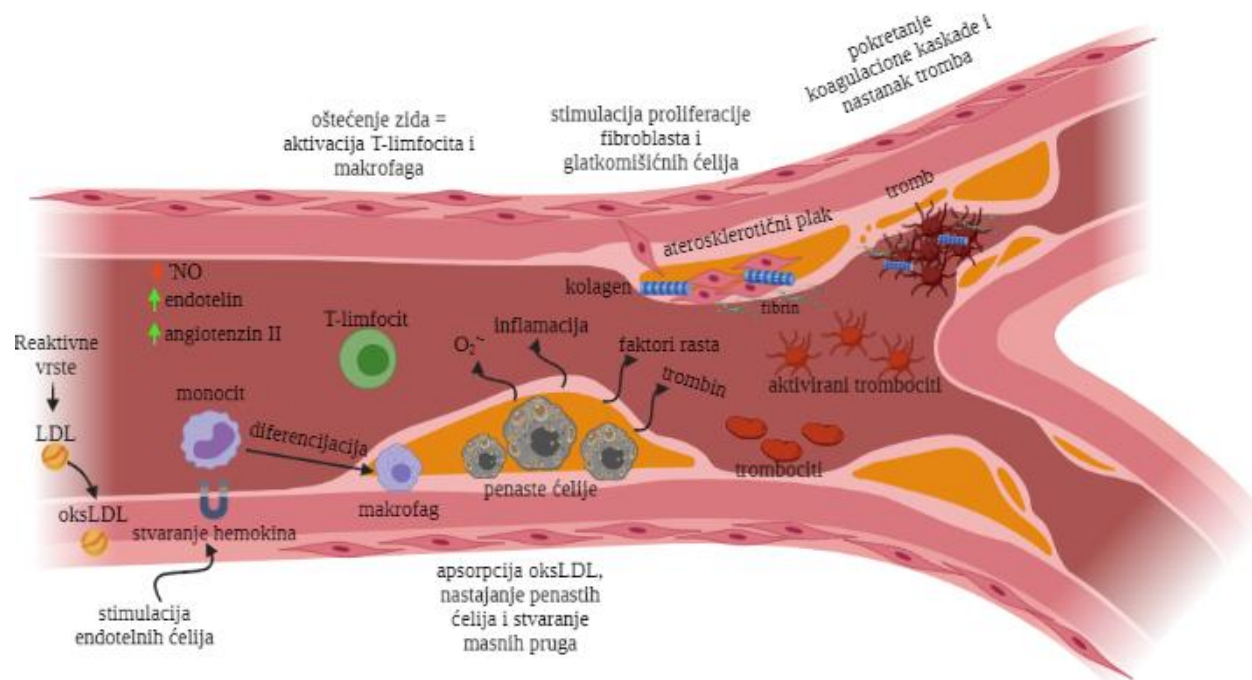
aktivnost enzima superoksid dismutase, katalaze i glutation reduktaze, kao i povećana genska ekspresija naročito gena za superoksid dismutazu. I za rezveratrol je pokazano da može da očuva aktivnost superoksid dismutase, katalaze i glutation peroksidaze, uz povećanje nivoa glutaciona u *in vitro* modelu humanih eritrocita. Iako je nakon digestije nivo rezveratrola u plazmi nizak, dokazano je nedavno da se rezveratrol, kao i kvercetin, akumuliraju u većim koncentracijama u eritrocitima, gde dodatno pomažu u očuvanju njihovog morfološkog i strukturnog integriteta, učestvujući u mehanizmima antioksidantne zaštite. Jedan od načina zaštite rezveratrol ostvaruje preko supresije formiranja reaktivnih vrsta hipoksantin-ksantin oksidaza sistemom, u kom se stvaraju superoksid anjon radikal i vodonik peroksid, a dalje i hidrosil i peroksil radikali i peroksinitrit u ljudskom organizmu, naročito u toku ishemije. Značajno smanjenje produkcije radikala je pokazano za rezveratrol, kvercetin, izokvercitrin, naringenin, epikatehin galat, epigalokatehin galat, crveno vino i sok od grožđa (Dew i sar., 2005; Rizvi & Pandey, 2010; Wang i sar., 2016). Na još nekoliko *in vitro* i *in vivo* modela je pokazana antioksidantna aktivnost produkata vinove loze i jedinjenja koja se u njima nalaze povećanjem aktivnosti i genske ekspresije navedenih antioksidantnih enzima, inhibicijom ksantin oksidaze, NADPH oksidaze, enzima metabolizma arahidonske kiseline i citohroma P-450, ali i veoma značajnim uticajem na transkripcioni faktor Nrf2 koji reguliše ekspresiju gena za endogene enzime koji su odgovorni za antioksidantnu zaštitu i odbranu ćelija (glutation S-transferaza i peroksidaza, NAD(P)H: hinonoksidoreduktaza1, hemoksisgenaza-1, glutamat cistein ligaza,  $\gamma$ -glutamilcistein sintaza i glukoza 6-fosfat dehidrogenaza). Budući da je ovaj transkripcioni faktor prisutan u svim organima ljudskog organizma, njegova regulacija i aktivacija je bitna u tretmanu mnogih bolesti koje nastaju kao posledica oksidativnog stresa, a naročito se pokazala značajnom kod neurodegenerativnih bolesti (Cao & Li, 2004; Baur & Sinclair, 2006; Steffen i sar., 2008; Nguyen i sar., 2009; Spanier i sar., 2009; Andriantsitohaina i sar., 2012; Li i sar., 2012; Upadhyay & Dixit, 2015; Panche i sar., 2016; Reis i sar., 2016; Luca i sar., 2020).

#### 4.4.2. Kardioprotektivna aktivnost

Kardiovaskularne bolesti su jedan od vodećih uzroka smrtnosti u mnogim ekonomsko razvijenim zemljama. To su hronične bolesti sa kompleksnim predisponirajućim faktorima koji se često grupišu u promenljive i nepromenljive faktore rizika. Dok se na starost, pol i genetsku predispoziciju ne može uticati, ishrana i način života se mogu modifikovati tako da se smanji rizik od ovih bolesti. Klasični faktori rizika obuhvataju povećan unos hrane bogate holesterolom i zasićenim mastima, fizičku neaktivnost, pušenje, kao i dislipidemiju, hipertenziju i dijabetes, ali budući da postoje i slučajevi kardiovaskularnih pacijenata sa normalnim nivoom holesterola, otkriveni su i netradicionalni faktori rizika kao što su oksidativni stres, inflamacija i endotelijalna disfunkcija. Kod dijabetesa npr. hiperglikemija indukuje stvaranje reaktivnih kiseoničnih vrsta, što se smatra osnovom za kardiomiopatiju i vaskularne komplikacije kod dijabetičara, i povezana je sa endotelijalnom disfunkcijom koja označava početak ateroskleroze (Bakić, 2007; Leifert & Abeywardena, 2008; Vauzour i sar., 2010; Ramprasath i sar., 2015).

Ateroskleroza je difuzno oboljenje arterijskih krvnih sudova, koje primarno nastaje u intimi abdominalne aorte, arterijama donjih ekstremiteta, kao i koronarnim i cerebralnim arterijama. Karakteriše se zadebljanjem i otvrdnućem arterijskog zida, i klinički se može manifestovati kao koronarna bolest srca (angina pectoris, infarkt, nagla srčana smrt), cerebrovaskularna bolest (prolazni ishemični ataci, šlog) i periferna vaskularna bolest (intermitentne klaudikacije, gangrena) (Bakić, 2007). Oksidacija lipoproteina, kao što je LDL, reaktivnim vrstama se smatra ključnim korakom u nastanku ateroskleroze (Slika 4.8.). Oksidovan LDL (oksLDL) u kontaktu sa arterijskim zidom stimuliše endotelne ćelije da stvaraju hemokine i druge faktore koji privlače monocite. Oštećenje zida pokreće imuni sistem u vidu aktivacije makrofaga i T-limfocita, koji apsorbiraju oksidovani LDL, međutim, kada postanu preopterećeni lipidima, pretvaraju se u penaste ćelije koje imaju tendenciju da se akumuliraju na zidovima krvnih sudova stvarajući masne pruge. Makrofage rastu i mogu da rupturiraju, oslobađajući velike količine oksidovanog holesterola što će dodatno ubrzati inflamaciju, istovremeno sekretujući i superoksid anjon radikal koji dalje oštećuje endotel, kao i brojne faktore rasta koji stimulišu proliferaciju fibroblasta i glatkomišićnih ćelija, dovodeći do razvoja fibromuskularne proliferativne lezije. Najkarakterističnija lezija uznapredovale ateroskleroze je aterosklerotični plak na čijoj se površini nalazi fibrozna kapa sačinjena od glatkih mišićnih ćelija i kolagenih vlakana. Još jedna štetna uloga makrofaga se ogleda u podsticanju generisanja trombina i luminalne tromboze posredstvom tkivnog faktora u ruptuiranom plaku, koji pokreće koagulacionu kaskadu i agregaciju trombocita. Na ovaj način može doći do pojave tromba, hematoma, embolije, a usled kalcifikacije, gubitka elastičnosti i suženja lumena krvnih sudova može doći do tkivne hipoksije, porasta pritiska i izlivanja krvi u okolno tkivo (Bakić, 2007; Leifert & Abeywardena, 2008; Borzanović i sar., 2010). Uporedo sa ovim fazama, u endotelu oštećenje dovodi do narušavanja homeostaze i poremećaja produkcije određenih komponenti. Pa tako, uočena je smanjena produkcija azot monoksida koji ima ulogu u vazodilataciji, uz povećanu produkciju vazokonstriktora endotelina i angiotenzina II. Osim što ima važnu ulogu u regulaciji vaskularne funkcije, azot monoksid je i signalni molekul koji učestvuje u skoro svim ćelijskim procesima u organizmu. Nastaje uz pomoć tri izoforme enzima azot monoksid sintaze (NOS) – neuronske (nNOS), inducibilne (iNOS) i endotelne (eNOS), i učestvuje u signalnim putevima kardiovaskularnog, nervnog, respiratornog, gastrointestinalnog i genitourinarnog sistema. Endotelna NOS je glavni izvor  $\text{NO}$  u cirkulaciji koji reguliše fiziološko funkcionisanje endotela i ispoljava antiproliferativno dejstvo i inhibiciju trombocitne i leukocitne adhezije na zid krvnog suda. Novija istraživanja su pokazala da  $\text{NO}$  može da aktivira Nrf2 transkripcioni faktor, koji je zadužen za aktivaciju mnogih antioksidantnih gena (za enzime detoksifikacije i antioksidantne enzime kao što su katalaza, superoksid dismutaza, glutation peroksidaza, hem oksigenaza i dr.). Međutim, i pored navedenih pozitivnih efekata, u zavisnosti od hemijske sredine unutar ili oko ćelije,  $\text{NO}$  može biti i štetan. Ukoliko je prisutan i superoksid anjon, generisaće se  $\text{ONOO}^-$  koji može da reaguje sa biomolekulima ili da se raspadne na druge slobodne radikale, a primećeno je da i sama eNOS može biti izvor superoksid anjon radikala što dodatno doprinosi endotelijalnoj disfunkciji. Preterano povećana ili smanjena produkcija  $\text{NO}$

remeti normalno funkcionisanje mnogih signalnih puteva i zbog toga NO može izazvati negativne posledice kako kod kardiovaskularnih, tako i kod mnogih drugih bolesti (Calabrese i sar., 2004; Borzanović i sar., 2010; Ramprasath i sar., 2015).



Slika 4.8. Faze nastanka ateroskleroze (prilagođeno iz Leifert & Abeywardena (2008) i Steinl & Kaufmann (2015) uz pomoć programa BioRender.com)

Nakon definisanja Francuskog paradoksa, grožđe i njegovi proizvodi su se istakli, ne samo po bogatom hemijskom sastavu, već i po dokazima da raznim mehanizmima mogu da deluju preventivno i doprinesu smanjenju oštećenja koja nastaju u različitim fazama kardiovaskularnih bolesti. Protektivna uloga fenolnih jedinjenja grožđa se prvenstveno ogleda u njihovoj antioksidantnoj aktivnosti, jer sprečavanjem oksidacije LDL mogu da uspreme ili spreče progresiju aterosklerotičnih lezija do plaka, a doprinose i povećanju nivoa HDL. Smanjivanjem oksidativnog stresa, utiču i na inflamatornu kaskadu, a mogu i da poboljšaju funkcionisanje endotela redukujući ekspresiju adhezivnih molekula za monocite i endotelne ćelije, i inhibiraju agregaciju trombocita čime smanjuju rizik od aterotromboze (Estruch, 2000; Leifert & Abeywardena, 2008; Vauzour i sar., 2010).

Pa tako, sok od crvenih sorti grožđa, suplementacija sa ekstraktom proantocijanidina iz semena grožđa, kao i crveno vino su povezani sa smanjenjem oksidacije LDL kod pacijenata koji boluju od koronarnih bolesti i hiperholesterolemije, povećanjem koncentracije HDL u plazmi, a kod zdravih pojedinaca uočeno je smanjenje ApoB lipoproteina etanolom, a povećanje ApoAI i ApoAII vinom. Kerry i Abbey (1997) su u svom radu pokazali da polifenoli iz crvenog vina štite LDL od oksidacije tako što se vezuju za njega i da na taj način inhibiraju njegovo preuzimanje od strane makrofaga *in vitro*. Frakcionisanjem crvenog vina, uočili su da su najbolju aktivnost

pokazali katehini sa monomernim antocijanima i fenolne kiseline, a nešto manju flavonoli i polimerni antocijani. Osim toga, polifenoli povećavaju ukupni antioksidantni status plazme i vrše pozitivnu regulaciju antioksidantnih enzima, gde se često ističu rezveratrol, kvercetin i antocijani (Kerry & Abbey, 1997; Stein i sar., 1999; Bagchi i sar., 2003; Avellone i sar., 2006; Micallef i sar., 2007; Brien i sar., 2011; Estruch i sar., 2011; Andriantsitohaina i sar., 2012).

Dok u oštećenom krvnom sudu mogu da smanje nivo  $\text{NO}$  inhibicijom ekspresije iNOS u makrofagama i neutrališu  $\text{NO}$  i  $\text{O}_2^-$ , ova jedinjenja se takođe povezuju i sa vazorelaksacijom i smanjenjem krvnog pritiska preko stimulacije ekspresije eNOS proteina i oslobađanja  $\text{NO}$  u endotelu (dokazano *in vitro* i *in vivo*), kao i preko redukcije ekspresije vazokonstriktora endotelina-1 (*in vivo*), gde se veoma dobra aktivnost pripisuje delphinidinu. Mogu da deluju i na renin-angiotenzin sistem utičući na smanjenu ekspresiju angiotenzin receptora tipa 1 i inhibicijom angiotenzin konvertujućeg enzima (*in vitro* i *in vivo*). Imaju uticaj i na inhibiciju agregacije humanih i psećih trombocita *in vitro* i *ex vivo*, i u radu Muñoz-Bernal i sar., (2021) se jasno vidi da u zavisnosti od prisutnih fenolnih komponenti, dealkohlisana vina ispoljavaju različito dejstvo na mehanizme agregacije trombocita. Uzorci koji su bili bogatiji *m*-hidroksibenzojevom kiselinom i epigalokatehinom su više inhibirali agregaciju trombocita indukovanu sa ADP, dok su uzorci sa većim sadržajem kafene kiseline i njenih derivata i procijanidina bolju aktivnost pokazali prema TRAP-6 indukovanoj agregaciji, pri čemu je za oba mehanizma bila značajna i veća koncentracija rezveratrola u uzorcima. Takođe, umerena konzumacija crvenog vina značajno smanjuje nekoliko koagulacionih faktora i gustinu krvi i doprinosi povećanoj fibrinolitičkoj aktivnosti kod ljudi. Osim pojedinačnih jedinjenja, ispitani su i ekstrakti pokožice, semena, kao i crveno i belo vino i sok od groža, uz često poređenje sa etanolom i dealkohlisanim vinom. U većini slučajeva, istraživanja su istakla crveno vino i sok od crvenih sorti grožđa zbog svoje potentne protektivne uloge, dok se neretko dešavalo da belo vino ne ispolji željenu aktivnost, pa se često prisustvu antocijana, proatocijanidina i tanina pripisuju ove razlike (Chan i sar., 2000; Keevil i sar., 2000; Freedman i sar., 2001; Shanmuganayagam i sar., 2002; Kiviniemi i sar., 2007; Leifert & Abeywardena, 2008; Kiviniemi i sar., 2010; Hansen-Krone i sar., 2011; Andriantsitohaina i sar., 2012; Arranz i sar., 2014; Muñoz-Bernal i sar., 2021). Polifenoli mogu da deluju protektivno na kardiovaskularni sistem i preko uticaja na medijatore inflamacije i metabolizam glukoze, što će detaljnije biti opisano u narednom delu.

#### 4.4.3. Neuroprotektivna aktivnost

Neurodegenerativne bolesti (NDB) zajedno sa kardiovaskularnim oboljenjima se ubrajaju među prvih deset uzroka smrtnosti u svetu (<https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/the-top-10-causes-of-death>, 27.04.2021). Ove bolesti se uglavnom javljaju kod starije populacije i karakteriše ih progresivno funkcionalno i strukturalno propadanje neurona, a uz genetske mutacije može se jasno uočiti i veza između oksidativnog stresa i patogeneze NDB. Zbog velike metaboličke aktivnosti, pa samim tim i velike potrebe za kiseonikom, kao i zbog



značajne količine polinezasićenih masnih kiselina i prisutnih metala (gvožđe, bakar), a nižih koncentracija glutaciona, glutation peroksidaze i katalaze, mozak je veoma podložan oksidativnom stresu. Za normalno funkcionisanje neurona, određen nivo rekativnih kiseoničnih i azotnih vrsta je neophodan za regulaciju sinaptičke plastičnosti i memorije. Međutim, u patološkom stanju dolazi do akumulacije oksidativno modifikovanih makromolekula u ekstracelularnom prostoru i unutar ćelija, kao što su krajnji proizvodi lipidne peroksidacije i oksidacije DNK i RNK i oštećeni proteini skloni agregaciji. Uočeno je da neurološka oštećenja najčešće nastaju usled poremećaja u odbrambenim antioksidantnim i reparacionim mehanizmima. Iako NDB mogu da zahvate različite delove mozga i ispolje različite simptome, određene karakteristike su im zajedničke kao što su poremećaji vezani za funkcionisanje mitohondrija, metabolizam gvožđa i sistem ubikvitin-proteazom, oksidativni stres, prisustvo proteinskih agregata, ekscitotoksičnost i inflamacija. Svi navedeni procesi su povezani i mogu da pokreću i utiču jedni na druge. Pa tako, poremećaj u produkciji reaktivnih vrsta i ravnoteži metalnih jona ( $\text{Fe}^{3+}$ ,  $\text{Cu}^{2+}$ ,  $\text{Zn}^{2+}$ ,  $\text{Al}^{3+}$ ) dovodi do konformacionih promena proteina koji imaju izraženu sklonost ka agregaciji i kao takvi se talože formirajući toksične oligomere i fibrile. Ovakvi agregati mogu da aktiviraju mikroglialne ćelije i astrocite koji počinju da proizvode povećane količine proinflamatornih citokina i hemokina,  $\text{NO}$  i  $\text{O}_2^-$ , a nastaje i  $\text{ONOO}^-$  što dalje oštećuje biomolekule, pojačava oksidativni stres i indukuje inflamaciju. Solubilni oligomeri mogu da aktiviraju i voltažno zavisne  $\text{Ca}^{2+}$  kanale što za posledicu ima povećan influks  $\text{Ca}^{2+}$  u neurone koji dovodi do poremećaja u neurotransmisiji i do aktivacije mitohondrija i metaboličkih enzima za produkciju reaktivnih kiseoničnih vrsta. Oksidativno oštećenje mitohondrija će prouzrokovati smanjenje koncentracije redukovanog glutaciona, slabljenje antioksidantne zaštite i oslobađanje citohroma c u citosol i na taj način će započeti apoptoza. Osim apoptoze, oštećenje neurona i neurodegeneraciju može izazvati i ekscitotoksičnost koja se ogleda u oslobađanju veće količine glutaminske kiseline i drugih ekscitatornih aminokiselina u ekstracelularni prostor čime se produžava depolarizacija neurona, remeti odnos  $\text{Na}^+$  i  $\text{Ca}^{2+}$  i pojačava se degeneracija uz mogućnost pojave nekroze (Doble, 1999; Jovanović, 2011; Massaad & Klann, 2011; Jovanović, 2012; Uddin i sar., 2020a).

NDB obuhvataju Alchajmerovu, Parkinsonovu i Hantingtonovu bolest, amiotrofičnu lateralnu sklerozu, multiplu sklerozu i dr. Alchajmerova bolest je najčešći oblik demencije koju prate intelektualni pad, gubitak memorije, poremećaj ličnosti i kognitivnih funkcija. Starenje je jedan od glavnih faktora rizika za razvoj bolesti, i mozak obolelih ljudi se odlikuje agregatima  $\beta$ -amiloidnog peptida ( $\text{A}\beta$ , senilni plakovi) i taloženjem hiperfosforilisanog tau proteina (neurofibrilarna klubad), kao i povećanom koncentracijom gvožđa, cinka i bakra koji promovišu agregaciju proteina i oksidativni stres. Ovi agregati podstiču aktivaciju mikroglija koje dovode do neurodegeneracije pokretanjem oksidativnog stresa i inflamacije preko enzima NADPH oksidaze, sekretorne i citoplazmatske fosfolipaze A2, iNOS i ciklooksigenaze-2. Iako se dugo verovalo da su senilni plakovi odgovorni za progresiju bolesti, novija istraživanja su pokazala da  $\text{A}\beta$  nastaju i u toku metabolizma normalnih ćelija i da čak predstavljaju kompenzatorni odgovor mozga na različite toksične supstance, delujući kao fiziološki antioksidans. Njihovo

nagomilavanje nastaje usled poremećaja u razgradnji i uklanjanju plakova iz ćelija, odnosno usled smanjene aktivnosti proteazoma koja takođe opada sa starenjem. U faktore rizika za Alchajmerovu bolest se ubrajaju i hiperinsulinemija i rezistencija na insulin. Insulin je važan neuromodulator, ali starenjem dolazi do smanjenja gustine i senzitivnosti insulinskih receptora u mozgu. Skorašnja saznanja su ukazala na to da veliki broj ljudi obolelih od dijabetesa melitusa tipa 2 razviju i Alchajmerov tip demencije gde neadekvatan insulinski signaling remeti i fiziološko uklanjanje A $\beta$  i tau agregata, kao i na jaku vezu između neosetljivosti na insulin i gubitka pamćenja, opadanja kognitivnih funkcija, atrofije mozga i poremećaja u sinaptičkoj transmisiji. Po tome, Alchajmerova bolest se smatra neuroendokrinim poremećajem i dijabetesom tipa 3, odnosno moždanim dijabetesom (Jovanović, 2012; Nguyen i sar., 2020; Uddin i sar., 2020b). Osim insulina, i neurotransmiter acetilholin je uključen u patogenezu Alchajmerove bolesti. Njegovo drastično smanjenje dovodi do poremećaja u pamćenju i kogniciji, a uzrokuje ga povišena aktivnost enzima acetilholinesteraze. Ovaj membranski enzim je normalno prisutan u sinaptičkim pukotinama u centralnom i perifernom nervnom sistemu i hidrolizom acetilholina okončava prenos nervnih impulsa, ali njegova nepravilna aktivnost remeti prenos impulsa i povezana je sa taloženjem senilnog plaka (Roseiro i sar., 2012; Balkis i sar., 2015).

Parkinsonova bolest je neurodegenerativno oboljenje koje nastaje usled postepene degradacije i gubitka dopaminergičnih neurona u supstanciji nigri i smanjenja nivoa dopamina, što za posledicu ima poremećaj u motornim funkcijama u vidu tremora, rigidnosti, usporenosti (bradikinezija) i nevoljnosti (diskinezija) pokreta. Osim dopamina, i smanjene koncentracije acetilholina i serotonina su primećene kod Parkinsonove bolesti i dovode do kognitivnog pada, demencije, depresije, psihoze, diskinezije i gubitka neurona. Još jedna važna karakteristika ove bolesti jeste pojava Lewy-evih tela koja se akumuliraju u intracelularnom prostoru neurona supstancije nigre i sačinjeni su prvenstveno od amiloidnog proteina  $\alpha$ -sinukleina u čijim agregatima se mogu naći i fosforilisani tau protein i A $\beta$ . U fiziološkim uslovima  $\alpha$ -sinuklein održava plastičnost sinapsi, međutim njegov mutiran oblik je neurotoksičan i pokreće apoptozu neurona. Mutacija može nastati usled oksidativnog stresa i u interakciji sa gvožđem, čiji je nivo veoma povišen u mozgu pacijenata obolelih od Parkinsonove bolesti, ali i zbog mutacije u genu za ovaj protein. Parkinsonova bolest je multifaktorijalna i osim navedenih karakteristika, u njenu patogenezu su uključeni i mitohondrijalna disfunkcija i oštećenje, oksidativni stres, ekscitotoksičnost, poremećaj u mehanizmima za uklanjanje istaloženih proteina (ubikvitin/proteazom sistem, molekularni čaperoni, autofagija posredovana lizozomima), proteinske infekcije slične prionima (izmenjena konformacija  $\alpha$ -sinukleina izaziva konformacionu promenu normalnih proteina), neuroinflamacija (ustanovljena je veza između degeneracije dopaminergičnih neurona i povećane sekrecije proinflamatornih citokina i nivoa inflamatornih enzima), genetske mutacije (mutacije u proteinima koji su bitni za sisteme uklanjanja oštećenja, regulaciju transkripcije, antioksidantne zaštite, mutirani geni za autofagiju, ćelijsko preživljavanje, mitohondrijalnu DNK itd.) i toksini iz životne sredine (pesticidi, bakterijski toksini, virusi, sintetičke droge, npr. MPTP (1-metil-4-fenil-1,2,3,6-tetrahidropiridin),

parakvat, rotenon, maneb, zineb), i često je rezultat kombinacija nekoliko faktora (Dauer & Przedborski, 2003; Jovanović, 2011; Maiti i sar., 2017).

Za razliku od prethodne dve bolesti, kod kojih je starost jedan od glavnih faktora rizika, Huntingtonova bolest (HB) i amiotrofična lateralna skleroza (ALS) mogu da se pojave u bilo kom uzrastnom dobu i često su genetske mutacije, koje mogu biti i nasledne, uzrok pojave bolesti. Međutim, kao i kod Alchajmera i Parkinsona, jasna je veza između oksidativnog stresa i nastanka i progresije bolesti. HB je nasledno neurodegenerativno oboljenje koje nastaje mutacijom hantingtin gena usled čega odgovarajući mutirani protein ima mnogo dužu poliglutaminsku sekvencu koja remeti njegovu normalnu konformaciju, podstiče agregaciju i onemogućava uklanjanje proteazomom. Ovakav protein je citotoksičan i najverovatnije dovodi do disfunkcije mitohondrija, koja je izražena kod pacijenata obolelih od HB, pri čemu se promoviše oksidativni stres i neurodegeneracija. Simptomi koji se najčešće javljaju su poremećaj motornih funkcija, kognicije, nekontrolisani trzaji i spazmi, psihički problemi i prerana smrt (Grimm i sar., 2011; Zheng i sar., 2018).

ALS je fatalna neurodegenerativna bolest koja započinje simptomima kao što su slabost u udovima i grčenje mišića, otežanim govorom, gutanjem i svakodnevnim fizičkim aktivnostima, da bi u uznapredovalom stadijumu dovela do atrofije i paralize skoro svih skeletnih mišića. Karakteriše se progresivnim propadanjem donjeg motornog neurona u kičmenoj moždini i moždanom stablu i gornjeg motornog neurona u kori mozga. Kod naslednih oblika bolesti uočena je mutacija gena za Cu-Zn superoksid dismutazu. Mutiran enzim više ne vrši funkciju regulacije oksidativnog oštećenja ćelije nego postaje prooksidans i pokreće mehanizme apoptoze. Hiperaktivacija mikroglije pokreće i oksidativni stres i inflamaciju, dok je ekscitotoksičnost rezultat nemogućnosti astrocita da uklone glutamat iz sinaptičke pukotine. Takođe, u mišićima pacijenata dolazi do smanjenja Mn superoksid dismutaze, remeti se i energetski metabolizam, transport esencijalnih makromolekula i organela duž aksona i njihova međućelijska razmena, a karakteristični su i agregati filamena periferina koji dovode do degeneracije aksona i smrti motornih neurona (Jovanović, 2011; Taylor i sar., 2016).

Kako su oksidativni stres i neurodegenerativne bolesti usko povezane, ne čudi da individualci koji prate principe Mediteranske ishrane imaju manji stepen rizika da obole od ovih bolesti. Veći unos hrane bogate antioksidansima u toku dužeg vremenskog perioda omogućava visok antioksidantni kapacitet plazme što usporava proces starenja, degeneraciju neurona i pad kognitivnih funkcija (Bageeta i sar., 2016). Naučno je dokazano da flavonoidi mogu da poboljšaju kognitivne sposobnosti kod ljudi i da uspore progresiju Alchajmerove bolesti u životinjskim modelima interakcijama na ćelijskom i molekularnom nivou. Utiču na ekspresiju neuromodulatornih i neuroprotektivnih proteina, povećavaju protok krvi, stimulišu neurogenezu u mozgu, a inhibiraju apoptozu do koje dolazi usled inflamacije i oksidativnog stresa, održavaju kvalitet i broj neurona u ključnim delovima mozga za kognitivne funkcije i na taj način sprečavaju početak i usporavaju napredovanje bolesti (Ayaz i sar., 2019). Od jedinjenja koja se nalaze u vinu i soku od grožđa, u *in vitro* eksperimentima su se dobro pokazali miricetin, morin, kvercetin, kemferol, katehin i epikatehin, koji su u studiji Ono i sar. (2003) ispoljili uticaj na

formiranje, produžavanje i destabilizaciju  $\beta$ -amiloidnih fibrila. Epigalokatehin galat je pokazao da učestvuje u regulaciji metabolizma gvožđa koja je poremećena u mozgu i dovodi do formiranja senilnog plaka kod Alchajmerove bolesti, kroz dobru sposobnost heliranja gvožđa, povećanjem i proteina i mRNK nivoa receptora za transferin, kao i post-transkripcionalnom redukcijom amiloidnog prekursor proteina i toksičnih  $\beta$ -amiloidnih peptida (Reznichenko i sar., 2006). Kvercetin je pokazao protektivni efekat prema neuronima od toksičnosti izazvane  $\beta$ -amiloidnim peptidima modulacijom oksidativnog stresa i smanjenjem oksidacije proteina, peroksidacije lipida i apoptoze (Ansari i sar., 2009). Još jedna od strategija lečenja neurodegenerativnih bolesti jeste nalaženje reverznih inhibitora za enzime acetilholin esterazu (povećana hidroliza acetilholina) i butirilholin esterazu (slična aktivnost kao acetilholin esteraza, povećane količine ovog enzima su nađene u senilnim plakovima kod Alchajmerove bolesti). U tom pogledu su takođe *in vitro* aktivnost pokazali kvercetin, hlorogenska i galna kiselina, kemferol, hiperozid, kvercetin, kvercetin-3-*O*-glukozid, kvercitrin, rutin, miricetin i antocijani, kao i ekstrakti crvenih vina (Darvesh i sar., 2003; Hernandez i sar., 2010; Uriarte-Pueyo & Calvo, 2011; Orhan i sar., 2014; Pervin i sar., 2014; Stój i sar., 2019). U radu sa eksperimentalnim životinjama, polifenoli iz semena grožđa su inhibirali nastajanje  $\beta$ -amiloidnih oligomera i na taj način usporili kognitivna oštećenja (Wang i sar., 2008), a primećeno je i da sprečavaju povezivanje tau peptida u neurotoksične agregate i remete ekstracelularni signaling u mozgu čime se usporava razvijanje tau neuropatologije koja odlikuje Alchajmerovu bolest (Wang i sar., 2010). Vepsäläinen i sar., (2013) su u svom radu pokazali da i antocijani svoj neuroprotektivni uticaj ostvaruju preko dejstva na metabolizam amiloidnog prekursor proteina i  $\beta$ -amiloidnih peptida, ali ne i tau proteina, da ublažavaju poremećaje u ponašanju kod miševa koji predstavljaju model sisteme Alchajmerove bolesti, i istakli su važnost dugotrajne suplementacije da bi se ostvarili željeni zdravstveni efekti. Ovo su potvrdili i Wang i sar. (2006) i Ho i sar. (2013) u svojim istraživanjima, gde su pokazali da redovan i umeren unos Cabernet Sauvignon vina kod miševa sprečava nagomilavanje  $\beta$ -amiloidnih peptida i usporava pad kognitivnih funkcija, i utvrdili da dolazi do nagomilavanja kvercetin 3-*O*-glukuronida u moždanom tkivu, koji je sprečio formiranje toksičnih amiloidnih oligomera i doveo do poboljšanja bazalne sinaptičke transmisije u hipokampusu. Najvažnije zapažanje je bilo da su se opisani pozitivni efekti ispoljili samo u grupi koja je konzumirala vino, dok u kontrolnim grupama kojima su davane voda ili etanol u koncentraciji ekvivalentnoj vinu, nije došlo do ikakvog poboljšanja. Kod ispitivanja Parkinsonove bolesti, rezveratrol je značajan efekat pokazao na eksperimentalnim životinjama. Intravenozni unos, kao i unos rezveratrola u vidu suplemenata je sprečio oštećenje motorne koordinacije kod miševa izazvano neurotoksinom specifičnim za Parkinsonovu bolest. Takođe, ispoljavanjem antioksidantne aktivnosti, rezveratrol je štitio neurone od hidroksil radikala, regulisao aktivnost antioksidantnih enzima i redukovao gubitak dopamina (Blanchet i sar., 2008; Lu i sar., 2008; Khan i sar., 2010). U dve kliničke studije, gde se u jednoj pratio trenutni efekat unete doze rezveratrola kod zdravih pacijenata, a u drugoj efekti dužeg perioda suplementacije od 52 nedelje kod pacijenata obolelih od blagog i umerenog oblika Alchajmerove bolesti, dokazano je da rezveratrol poboljšava cerebralni protok

krvi, ali da nema efekta na kognitivne funkcije ispitanika i na biomarkere karakteristične za Alchajmerovu bolest (Kennedy i sar., 2010; Turner i sar., 2015). U studiji gde se ispitivao efekat svakodnevnog unosa soka od grožđa sorte Concord (6-9 mL/kg pacijenta) na pacijente sa blagim padom kognitivnih funkcija (početna faza Alchajmerove bolesti) videlo se umereno poboljšanje kognitivnih funkcija pacijenata kod testova u vidu verbalnog i prostornog pamćenja (Krikorian i sar., 2010). Postoji i nekoliko epidemioloških studija koje su pratile vezu između količine i vrste konzumiranih alkoholnih pića i učestalosti pojave neurodegenerativnih bolesti. Pa tako, u Roterdamskoj studiji su, prateći period od 6 godina, uvideli da je umerena konzumacija alkoholnih pića (1-3 pića na dan) srazmerna manjem riziku od pojave bilo kog oblika demencije, ali da ne postoji veza između vrste alkoholnog pića i smanjenog rizika. Nasuprot tome, dve studije koje su obuhvatile ispitanike iz Bordoia i Kopenhagena su istakle da redovna i umerena konzumacija vina smanjuje rizik od pojave demencije (Orgogozo i sar., 1997; Ruitenberga i sar., 2002; Truelsen i sar., 2002). Kao i kod kardiovaskularnih oboljenja, i kod neurodegenerativnih bolesti se uočava blagotvorni efekat umerene konzumacije vina, soka od grožđa i suplemenata različitih delova grožđa, naročito u prevenciji navedenih stanja, ali su neophodna dalja istraživanja da se razjasni koje komponente su odgovorne za pozitivne efekte i kojim mehanizmima sprečavaju nastanak i progresiju bolesti. Možda je najvažniji korak rasvetliti metabolite polifenolnih jedinjenja koji nastaju u toku digestije, njihovu biodostupnost, mogućnost prelaska kroz krvno-moždanu barijeru i akumulaciju u tkivima organizma da bi se mogle postaviti još bolje i temeljnije kliničke studije (Caruana i sar., 2016).

#### 4.4.4. Ostale biološke aktivnosti koje se vezuju za grožđe, sok od grožđa i vino

Iz prethodno opisanih aktivnosti, jasno se vidi kako polifenoli zahvaljujući svojoj strukturi, metabolizmu i specifičnim interakcijama, mogu da moduliraju mnoge mehanizme bolesti i time ispolje svoj pozitivni efekat na ljudsko zdravlje. Takođe, primećuju se i sličnosti među opisanim stanjima, gde su oksidativni stres i inflamacija usko povezane i leže u osnovi mnogih hroničnih oboljenja. Pa tako, postoje i radovi koji su dokazali blagotvorno dejstvo grožđa, soka od grožđa i vina i kod:

- **inflamacije:** *in vitro* (procijanidini, katehin, Carini i sar., 2001; fenolne kiseline prisutne u vinu: galna, kafena, protokatehinska, *p*-kumarinska, sinapinska i ferulna kiselina, Maggi-Capeyron i sar., 2001; ekstrakt pokožice muskadinskog grožđa, Greenspan i sar., 2005; ekstrakt proantocijanidina semena grožđa, Ma i sar., 2007; ekstrakt procijanidina, frakcije tog ekstrakta, katehin, epikatehin, Terra i sar., 2007; polifenoli crvenog vina, Magrone i sar., 2008; polifenoli crvenog vina, resveratrol, Chalons i sar., 2018); *in vivo*: dokazi na životinjama (proantocijanidini semena grožđa, Li i sar., 2001; dealkoholisano crveno vino, Luceri i sar., 2002; ekstrakt pokožice muskadinskog grožđa, Greenspan i sar., 2005; ekstrakt proantocijanidina semena grožđa, Cho i sar., 2009; procijanidini

semena grožđa, Terra i sar., 2009; ekstrakt procijanidina semena grožđa, Pallarès i sar., 2013); *in vivo*: dokazi na ljudima (aktivin iz semena grožđa, Kalin i sar., 2002; sok crvenih sorti grožđa, Albers i sar., 2004; koncentrovani sok crvenih sorti od grožđa, Castilla i sar., 2006; ekstrakt semena grožđa, Kar i sar., 2009; ekstrakt proantocijanidina semena grožđa Sano i sar., 2013)

- **kancera:** *in vitro* (galna kiselina, Lu i sar., 2010; ekstrakt semena grožđa, Kaur i sar., 2006; frakcije crvenog vina, Eng i sar., 2003; ekstrakt Concord soka bogat antocijanima, Singletary i sar., 2007); *in vivo* dokazi na životinjama (galna kiselina, Raina i sar., 2008; ekstrakt semena grožđa, Singh i sar., 2004; ekstrakt semena grožđa, Zhao i sar., 1999; dealkoholisano crveno vino, Luceri i sar., 2002; frakcije crvenog vina, Eng i sar., 2003; sok od Concord grožđa, Jung i sar., 2006; dealkoholisano crveno vino, Clifford i sar., 1996), dokazi na ljudima (vino, Bessaoud & Daurès, 2008)
- **dijabetesa:** *in vitro* (procijanidini semena grožđa, Pinent i sar., 2004; Pinent i sar., 2005); *in vivo* dokazi na životinjama (procijanidini semena grožđa, Pinent i sar., 2004; Al-Awwadi i sar., 2005; antocijani, Jayaprakasam i sar., 2006; Guo i sar., 2007), dokazi na ljudima (ekstrakt semena grožđa, Kar i sar., 2009; rezveratrol, Bhatt i sar., 2012; Movahed i sar., 2013; Bashmakov i sar., 2014; grožđe, Muraki i sar., 2013; vino, Chiva-Blanch i sar., 2013; Gepner i sar., 2015; dealkoholisano crveno vino, Chiva-Blanch i sar., 2013)
- **mikroorganizama:** Palma & Taylor, 1999 (ekstrakt semena belog grožđa, katehin, epikatehin, *Bacillus cereus*, *Staphylococcus aureus*, *Staphylococcus coagulans niger*, *Citrobacter freundii*, *Escherichia cloacae*, *Escherichia coli*, *Aspergillus flavus*, *Botrytis cinerea*, *Cladosporium echinulatum*); Jayaprakasha i sar., 2003 (ekstrakti semena grožđa, *Bacillus cereus*, *Bacillus coagulans*, *Bacillus subtilis*, *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli*, *Pseudomonas aeruginosa*); Ahn i sar., 2004 (ekstrakt semena grožđa, *Escherichia coli*, *Salmonella typhimurium*, *Listeria monocytogenes*); Baydar i sar., 2004 (ekstrakt semena grožđa i ekstrakt pulpe, *Aeromonas hydrophila*, *Bacillus amyloliquefaciens*, *Bacillus brevis*, *Bacillus cereus*, *Bacillus megaterium*, *Bacillus subtilis*, *Enterobacter aerogenes*, *Enterococcus faecalis*, *Escherichia coli*, *Klebsiella pneumonia*, *Listeria monocytogenes*, *Mycobacterium smegmatis*, *Proteus vulgaris*, *Pseudomonas aeruginosa*, *Staphylococcus aureus*); Matias i sar., 2010 (rezveratrol, polifenolni ekstrakt semena i pokožice belog grožđa, Adenovirus); Guthrie & Ho-Yen, 2011 (crveno vino, *V. cholerae*); Lipson i sar., 2011 (sok od grožđa, Rotavirus); Sharaf i sar., 2012 (ekstrakt semena grožđa, galna kiselina, katehin, epikatehin, Hepatitis C virus); Silván i sar., 2013 (ekstrakt semena grožđa, 12 sojeva *Campylobacter*); Ko i sar., 2014 (crveno vino, Rotavirus); Sánchez i sar., 2019 (Pinot noir, vodeni ekstrakt crvenog vina, vodeni ekstrakt semena grožđa, *Streptococcus*

*oralis, Veillonella parvula, Actinomyces naeslundii, F. nucleatum, A. actinomycetemcomitans, P. gingivalis)*

Kako se sve više ističu zdravstveni benefiti unosa polifenola grožđa, vina i soka od grožđa, ne čudi što se na tržištu pojavljuju dijetetski proizvodi koji sadrže ova jedinjenja, najčešće ekstrahovana iz semena i pokožice grožđa (<https://www.amazon.com/Grape-seed-skin-extract-flexibility/dp/B01GADLFZY>, 30.05.2021; [https://www.iherb.com/c/grape-seed-extract?gclid=CjwKCAjwn6GGBhADEiwAruUcKkDFwm0mRkJKT9NpMd8n9u3KTyMpSaX\\_NN3tkQhTxSpBbxOJLGFjxoC2I4QAvD\\_BwE&gclid=aw.ds](https://www.iherb.com/c/grape-seed-extract?gclid=CjwKCAjwn6GGBhADEiwAruUcKkDFwm0mRkJKT9NpMd8n9u3KTyMpSaX_NN3tkQhTxSpBbxOJLGFjxoC2I4QAvD_BwE&gclid=aw.ds), 30.05.2021). Pojedine polifenolne grupe (flavonoidi, antocijani) se koriste kao aditivi za poboljšavanje arome, ukusa, boje (Das i sar., 2019), a osim prehrambene i farmaceutske industrije, polifenoli grožđa su našli primenu i u kozmetičkoj industriji, u vidu krema protiv bora (<https://us.caudalie.com/story-ethics/ingredients-and-patents/polyphenol.html>, 30.05.2021; <https://naturalcosmetics-mirta.com/proizvod/grape-seed-oil-face-cream-50-ml/>, 30.05.2021) i za lečenje hiperpigmentacije (melanogeneza, Zi i sar., 2009; Chiu i sar., 2019; Qian i sar., 2020). Neki od proizvoda su prikazani na Slici 4.9.



Slika 4.9. Dijetetski suplementi i kozmetički proizvodi na bazi polifenola grožđa ([shorturl.at/ftuJS](https://www.amazon.com/Grape-seed-skin-extract-flexibility/dp/B01GADLFZY), 30.05.2021; <https://www.amazon.com/Grape-seed-skin-extract-flexibility/dp/B01GADLFZY>, 30.05.2021; [shorturl.at/tCPSW](https://www.iherb.com/c/grape-seed-extract?gclid=CjwKCAjwn6GGBhADEiwAruUcKkDFwm0mRkJKT9NpMd8n9u3KTyMpSaX_NN3tkQhTxSpBbxOJLGFjxoC2I4QAvD_BwE&gclid=aw.ds), 30.05.2021; [shorturl.at/fnoDM](https://us.caudalie.com/story-ethics/ingredients-and-patents/polyphenol.html), 30.05.2021; [shorturl.at/uLWZ8](https://naturalcosmetics-mirta.com/proizvod/grape-seed-oil-face-cream-50-ml/), 30.05.2021; [shorturl.at/cqKY8](https://naturalcosmetics-mirta.com/proizvod/grape-seed-oil-face-cream-50-ml/), 30.05.2021)

## 5. EKSPERIMENTALNI DEO

### 5.1. Podaci o uzorcima i njihova priprema

Uzorci soka i vina su sakupljeni tri godine uzastopno, od oktobra 2014. do avgusta 2017. godine, iz pet vinarija Fruškogorskog vinogorja. Sok se uzimao odmah nakon muljanja, pre dodatka vinobrana, a vina nakon perioda odležavanja od par meseci. Komercijalni uzorci vina su kupljeni u vinarijama Fruške gore u istom vremenskom intervalu, obuhvatajući vina proizvedena od jedne sorte (18 različitih sorti je ispitano) i kupazirana vina, godina berbe od 2009. do 2015., i sve sorte pripadaju vrsti *V. vinifera*. Ukupno je ispitano 91 uzorak, iz 26 različitih vinarija, i to 37 crvenih, 10 roze i 44 belih fruškogorskih vina. Priprema svih uzoraka je podrazumevala ceđenje preko Büchner-ovog levka, nakon čega su uzorci čuvani na  $-20^{\circ}\text{C}$  do korišćenja, a da bi se izračunala masa suvog ostatka, mililitar svakog uzorka je uparen na rotacionom vakuum uparivaču. Svi podaci o lokalitetu vinarija, oznakama, koncentraciji, godini berbe i cenama uzoraka se nalaze u Tabelama 5.1. i 5.2. Vina su podeljena u 3 cenovne kategorije, u grupu vina do 600 din (<600 din), od 600 do 1000 din (<1000 din) i preko 1000 din (>1000).

**Tabela 5.1.** Podaci o trogodišnjim uzorcima soka i vina

sorta	vinarija	lokalitet	sok /vino	c uzorka* prve godine (mg/mL)	c uzorka druge godine (mg/mL)	c uzorka treće godine (mg/mL)	oznaka
Cabernet Sauvignon	Podrum	Sremski	sok	162.2	45.84	28.50	CSB sok
	Bajilo	Karlovc	vino	33.10	30.78	27.60	CSB vino
Merlot	Podrum	Sremska	sok	50.80	223.6	124.8	MŠ sok
	Šukac	Kamenica	vino	32.60	32.20	31.65	MŠ vino
Frankovka	Podrum	Sremski	sok	270.7	241.4	199.9	FV sok
	Vinum	Karlovc	vino	26.50	34.50	31.15	FV vino
Muskat Hamburg	Podrum	Sremski	sok	199.8	253.2	41.85	MHB sok
	Bajilo	Karlovc	vino	23.30	24.00	27.50	MHB vino
Sila	Podrum	Sremski	sok	182.7	213.8	207.1	SB sok
	Bajilo	Karlovc	vino	20.10	20.12	19.30	SB vino
Italijanski Rizling	Podrum	Sremski	sok	232.1	233.4	84.40	IRB sok
	Bajilo	Karlovc	vino	23.10	22.12	19.95	IRB vino
Italijanski Rizling	Podrum	Sremska	sok	227.3	229.0	234.3	IRA sok
	Agner	Kamenica	vino	29.90	23.60	23.45	IRA vino
Župljanka**	Podrum	Sremska	sok	187.0	254.6	239.5	ŽA sok
	Agner	Kamenica	vino	/	27.25	23.30	ŽA vino
Chardonnay	Podrum	Sremski	sok	209.2	270.5	246.7	ŠD dok
	Došen	Karlovc	vino	25.20	28.15	27.50	ŠD vino
Merlot***	Podrum	Sremski	sok	/	/	39.00	MD sok
	Došen	Karlovc	vino	/	27.80	29.53	MD vino

\* c uzorka se odnosi na mg suvog ostatka zaostalog nakon uparavanja 1 mL uzorka; \*\* Župljanka vino u prvoj godini nije uspelo i iz tog razloga ga nema u analizama; \*\*\* Merlot vinarije Došen je uzet samo poređenja radi sa drugim Merlot-om, nisu se pratili njegovi trogodišnji parametri



Tabela 5.2. Podaci o komercijalnim uzorcima vina

sorta	naziv vina	godina berbe	vinarija	lokalitet	c uzorka (mg/mL)	cena	oznaka
Sauvignon blanc	Sauvignon blanc Đurđić	2013.	Đurđić	Sremski Karlovci	19.94	<1000	SbĐ
	Sauvignon Kovačević	2014.	Kovačević	Irig	26.46	>1000	SbK
	Sauvignon blanc Mačkov Podrum	2014.	Mačkov Podrum	Irig	26.35	<1000	SbMP
	Sauvignon blanc Vinum	2012.	Vinum	Sremski Karlovci	26.85	<1000	SbV2012
	Sauvignon blanc Vinum	2013.	Vinum	Sremski Karlovci	26.30	<1000	SbV2013
	Sauvignon blanc Dulka	2011.	Dulka	Sremski Karlovci	27.50	<1000	SbDu
	Sauvignon blanc Belo Brdo	2012.	Belo Brdo	Čerević	22.28	<1000	SbBB
	Sauvignon blanc Šukac	2014.	Šukac	Sremska Kamenica	23.05	<1000	SbŠu
Traminac	Traminac Đurđić	2013.	Đurđić	Sremski Karlovci	17.58	<1000	TĐ
	McC Traminac	2012.	McC McCulloch	Erdevik	22.85	>1000	TMCC
	Traminac Mačkov Podrum	2013.	Mačkov Podrum	Irig	24.90	<1000	TMP
Italijanski Rizling	UNS Probus Rizling Italijanski	2014.	Ogledno dobro Sremski Karlovci	Sremski Karlovci	20.65	<600	IRUNS
	Italijanski Rizling Vinum	2013.	Vinum	Sremski Karlovci	26.80	<1000	IRV
	Italijanski Rizling Dulka	2011.	Dulka	Sremski Karlovci	19.20	<600	IRDu
	Talijanski Rizling Vindulo	2012.	Vindulo	Temerin	19.50	<600	IRVnd
	Talijanski Rizling Trivanović	2013.	Trivanović	Šid	28.45	<1000	IRT
	Rizling Italijanski Šijački	2014.	Šijački	Banoštor	22.00	<600	IRŠi
	Talijanski Rizling Šukac	2014.	Šukac	Sremska Kamenica	21.20	<600	IRŠu
	Italijanski Rizling Urošević	2015.	Urošević	Banoštor	29.80	<600	IRU
	Italijanski Rizling MK Kosović	2014.	Kosović	Sremski Karlovci	21.75	<600	IRMKK
	Rizling Italijanski Bajilo		Bajilo	Sremski Karlovci	21.20	<600	IRB
	Italijanski Rizling Mrdanin	2013.	Mrdanin	Sremski Karlovci	22.95	<600	IRMd

<b>Sila</b>	UNS Sila		Ogledno dobro Sremski Karlovci	Sremski Karlovci	19.00	<600	SUNS
	Sila Bajilo		Bajilo	Sremski Karlovci	19.70	<600	SB
	Sila Žabić		Žabić	Čerević	24.10	<600	Sža
<b>Chardonnay</b>	Chardonnay Kovačević	2013.	Kovačević	Irig	22.93	>1000	ChK
	Chardonnay Mačkov Podrum	2013.	Mačkov Podrum	Irig	23.90	<1000	ChMP
	Chardonnay Vinum	2014.	Vinum	Sremski Karlovci	25.15	<1000	ChV
	Chardonnay Dulka	2014.	Dulka	Sremski Karlovci	29.40	<1000	ChDu
	Chardonnay Belo Brdo	2012.	Belo Brdo	Čerević	23.00	<1000	ChBB
	Chardonnay Šijački	2014.	Šijački	Banoštor	27.60	<1000	ChŠi
	Chardonnay Došen	2015.	Došen	Sremski Karlovci	26.80	<1000	ChDš
<b>Rajnski Rizling</b>	Rajnski Rizling Šijački	2014.	Šijački	Banoštor	25.35	<1000	RRŠi
	Misterija Rajnski Rizling Kiš	2013.	Kiš	Sremski Karlovci	26.08	>1000	RRKš
	Incognito Mačkov Podrum	2013.	Mačkov Podrum	Irig	18.80	<1000	RRMP
<b>Tamjanika</b>	Tamjanika Živanović	2014.	Živanović	Sremski Karlovci	44.30	>1000	TmŽi
<b>Furmint</b>	Furmint Nagy-Sagmeister Boraszar	2013.	Nagy-Sagmeister	vinarija: Kanjiža/vinogradi: Fruška gora	34.85	>1000	FNSB
<b>Petra</b>	UNS Petra	2013.	Ogledno dobro Sremski Karlovci	Sremski Karlovci	68.10	<600	PetUNS
<b>Pinot blanc</b>	Venera Podrum Probus		Podrum Probus	Sremski Karlovci	26.00	<1000	PbPPr

kupažirana bela vina	Italijanski Rizling, Sauvignon blanc, Chardonnay, Župljanka	Orfelin Beli	2013.	Kovačević	Irig	21.83	<600	KB1
	Traminac, Muscat Otonel, Pinot blanc, Pinot Gris	Cuvee Piquant Kovačević	2013.	Kovačević	Irig	23.50	<1000	KB2
	Italijanski Rizling, Chardonnay, Traminac, Muškat žuti	Sirovina Vinum	2013.	Vinum	Sremski Karlovci	24.00	<1000	KB3
	Chardonnay, Bačka	Mirna Bačka Vindulo	2013.	Vindulo	Temerin	21.90	<600	KB4
	Sauvignon Blanc, Semillon	Saga Bjelica	2014.	Bjelica	Novi Sad	25.10	>1000	KB5
Roze vina	Muscat Hamburg, Traminac, Cabernet Sauvignon	Orfelin Roze	2013.	Kovačević	Irig	25.87	<600	R1
	Cabernet Sauvignon	Vina dant animos/Rosetto Kovačević	2013.	Kovačević	Irig	24.40	<1000	R2
	Cabernet Sauvignon	Rose Ivana Šijački	2014.	Šijački	Banoštor	24.10	<1000	R3
	Portugizer, Pinot noir	Frajla Mačkov Podrum	2014.	Mačkov Podrum	Irig	24.60	<600	R4
	Pinot noir	Rose Vinum	2013.	Vinum	Sremski Karlovci	27.90	<1000	R5
	Merlot, Cabernet Sauvignon	Roze Dulka	2014.	Dulka	Sremski Karlovci	30.85	<600	R6
	Cabernet Sauvignon, Frankovka	RosAnna Vindulo	2013.	Vindulo	Temerin	24.25	<600	R7
	Merlot, Cabernet Sauvignon	Roze D Došen	2014.	Došen	Sremski Karlovci	25.05	<600	R8
Muskat Hamburg	Muskat Hamburg Bajilo			Bajilo	Sremski Karlovci	23.80	<600	MHB
	Hamburg Žabić			Žabić	Čerević	25.10	<600	MHŽa

<b>Cabernet Sauvignon</b>	Cabernet Sauvignon Podrum Petrović	2014.	Podrum Petrović	Sremski Karlovci	38.40	<600	CSPPt
	Cabernet Sauvignon MK Kosović	2014.	MK Kosović	Sremski Karlovci	34.40	<600	CSM KK
	Cabernet Sauvignon Bajilo		Bajilo	Sremski Karlovci	30.45	<1000	CSB
	Cabernet Sauvignon Dulka	2011.	Dulka	Sremski Karlovci	44.70	<600	CSDu
	Cabernet Sauvignon Mrđanin	2013.	Mrđanin	Sremski Karlovci	29.50	<1000	CSMd
	Cabernet Sauvignon Živanović	2009.	Živanović	Sremski Karlovci	39.00	<1000	CSŽi
<b>Merlot</b>	Merlot Šijački	2012.	Šijački	Banoštor	37.73	<1000	Mši
	Merlot Mačkov Podrum	2013.	Mačkov Podrum	Irig	36.73	<1000	MMP
	Merlot Dulka	2011.	Dulka	Sremski Karlovci	35.95	<1000	Mdu
	Merlot Kiš	2012.	Kiš	Sremski Karlovci	33.89	<1000	MKš
	Merlot Šukac	2014.	Šukac	Sremska Kamenica	31.40	<1000	MŠu
	Merlot Došen	2015.	Došen	Sremski Karlovci	28.80	<1000	MDš
	Merlot MK Kosović	2014.	MK Kosović	Sremski Karlovci	36.30	<600	MMK K
	Merlot Mrđanin	2013.	Mrđanin	Sremski Karlovci	32.35	<1000	MMd
	Merlot Živanović	2009.	Živanović	Sremski Karlovci	33.50	<1000	MŽi
	Imperia Podrum Probus		Podrum Probus	Sremski Karlovci	33.35	<1000	MPPr
<b>Pinot noir</b>	Pinot noir Dumo	2013.	Dumo	Rakovac	27.84	>1000	PND
	Pinot noir Mačkov Podrum	2011.	Mačkov Podrum	Irig	27.50	<1000	PNMP 2011
	Pinot noir Mačkov Podrum	2012.	Mačkov Podrum	Irig	26.35	<1000	PNMP 2012
	Pinot noir Belo Brdo	2012.	Belo Brdo	Čerević	30.92	>1000	PNBB
	Pinot noir Nagy-Sagmeister Boraszar	2013.	Nagy-Sagmeister	vinarija: Kanjiža/vin ogradi: Fruška gora	32.80	>1000	PNNS B
<b>Portugizer</b>	Portugizer Mačkov Podrum	2013.	Mačkov Podrum	Irig	32.47	<1000	PGMP 2013
	Portugizer Mačkov Podrum	2014.	Mačkov Podrum	Irig	31.10	<1000	PGMP 2014
	Portugizer Mačkov Podrum	2015.	Mačkov Podrum	Irig	30.95	<1000	PGMP 2015
	Portugizer Bajilo		Bajilo	Sremski Karlovci	27.30	<600	PGB

Frankovka	Frankovka Vindulo	2013.	Vindulo	Temerin	25.15	<600	FVnd	
	Frankovka Erdevik	2012.	Erdevik	Erdevik	36.08	<600	FE	
	Fortuna Podrum Probus		Podrum Probus	Sremski Karlovci	31.10	<1000	FPPr	
Cabernet Franc	Cabernet Franc Đurđić	2012.	Đurđić	Sremski Karlovci	37.20	<1000	CFĐ	
	Cabernet Franc Urošević	2015.	Urošević	Banoštor	30.20	<600	CFU	
Probus	UNS Probus	2015.	Ogledno dobro Sremski Karlovci	Sremski Karlovci	30.65	<1000	PRUN S	
	Probus Živanović		Živanović	Sremski Karlovci	42.00	<1000	PRŽi	
kupažirana crvena vina	Cabernet Sauvignon, Merlot	Vina dant animos/Aurelius Kovačević	2011.	Kovačević	Irig	33.66	>1000	KC1
	Merlot, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon	Orfelin Crveni	2013.	Kovačević	Irig	30.43	<600	KC2
	Cabernet Sauvignon, Merlot	Camerlot Mačkov Podrum	2013.	Mačkov Podrum	Irig	28.85	>1000	KC3
	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot	Three Star Vindulo	2009.	Vindulo	Temerin	28.50	<600	KC4
	Marselan, Merlot	Graffiti crveno Bjelica	2013.	Bjelica	Novi Sad	34.75	>1000	KC5

Paralelno sa uzorcima soka i vina, iz vinograda je u periodu berbe sakupljano i lišće vinove loze, kao i komina nakon odvajanja od soka/vina. Lišće se mesec dana sušilo u dobro provetrenoj prostoriji, nakon čega je samleveno i 10 g je odmereno za maceraciju sa 150 mL 80% metanola. Maceracija je rađena tri puta po 2 h na sobnoj temperaturi uz konstantno mućkanje (160 rpm), frakcije su filtrirane na Bihnerovom levku, spojene i uparene do suva na rotacionom vakuum uparivaču. Za komine je odmeren 1 g materijala za maceraciju sa 10 mL zakišljenog metanola (MeOH:H<sub>2</sub>O:mravlja kiselina = 80:19:1), rađena je 3 puta po 6h, nakon čega su spojene frakcije filtrirane i uparene do suva. Ekstrakti komina i lišća su potom rastvoreni u toploj destilovanoj vodi i vršeno je njihovo prečišćavanje petrol etrom (frakcija 40-60 °C) od nepolarnih komponenti, do potpunog obezbojenja petrol etarskog sloja. Nakon toga su ekstrakti ponovo upareni do suva i rastvoreni u destilovanoj vodi (lišće, osnovni rastvor 200 mg/mL) i u DMSO (komine, osnovni rastvor 20 mg/mL).

## 5.2. Kvantitativno određivanje odabranih fenolnih jedinjenja LC-MS/MS tehnikom

Odabrane fenolne komponente u ispitivanim uzorcima soka od grožđa i vina kvantifikovane su primenom LC-MS-MS tehnike. Korišćen je *Agilent Technologies 1200 Series Rapid Resolution* tečni hromatograf, kuplovan sa G6410A QqQ MS-MS detektorom sa elektrosprej jonskim izvorom (ESI), kontrolisan od strane *MassHunter* ver. B.03.01. softvera (Agilent Technologies). Za hromatografsko razdvajanje korišćena je Zorbax Eclipse XDB-C18 RR 4.6 mm × 50 mm × 1.8 μm (Agilent Technologies) reverzno-fazna kolona pri temperaturi od 45 °C. Binarna mobilna faza sastojala se od 0.05% mravlje kiseline (A) i metanola (B), a protok je iznosio 1 mL/min. Primenjen je gradijentni mod, koji je podrazumevao sledeći odnos faza: 0 min 30% B, 6 min 70% B, 9 min 100% B, 12 min 100% B, sa vremenom rekvilibracije od 3 min. Injektovana zapremina svih uzoraka bila je 5 μL. ESI parametri bili su: gas za sušenje (N<sub>2</sub>) temperature 350 °C, protok 10 L/min, pritisak gasa nebulajzera 50 psi, napon na kapilari 4 kV, negativan polaritet. Jedinjenja su praćena u dinamičkom MRM (*multiple reactions monitoring*) modu. Ostali optimizovani parametri dati su u Tabeli 5.3. Metoda obuhvata praćenje 37 fenolnih jedinjenja koji čine osnovni miks. Kalibracioni standardi koncentracija 0.0015 μg/mL do 25.0 μg/mL pripremljeni su sekvencijalnim razblaživanjem (1:1) osnovnog miksa koncentracije 100 μg/mL smešom metanol-voda (3:7). Određivanje sadržaja standardnih fenolnih komponenata u ispitivanim uzorcima urađeno je na osnovu standardne kalibracione krive (funkcija logaritma površine pika u zavisnosti od logaritma koncentracije standarda,  $\log(A) = f \log(C)$ ), snimljene iz serije razblaženja miksa standarda (Orčić i sar., 2014).

**Tabela 5.3.** LC-MS/MS parametri za kvantifikaciju standardnih fenolnih jedinjenja u uzorcima soka od grožđa i vina

Jedinjenje	Retenciono vreme (min)	Napon fragmentora (V)	Jon prekursor (m/z)	Jon proizvod (m/z)	Koliziona energija (V)
galna kiselina	0.58	90	169	125	10
katehin	0.74	150	289	245	10
protokatehinska kiselina	0.79	105	153	109	9
hlorogenska kiselina	0.80	100	353	191	10
epigalokatehin galat	0.81	165	457	169	16
epikatehin	0.95	150	289	245	10
2,5-dihidroksibenzoeva kiselina	1.03	100	153	109	9
<i>p</i> -hidroksibenzoeva kiselina	1.08	80	137	93	10
eskuletin	1.13	105	177	133	15

kafena kiselina	1.18	100	179	135	10
vanilinska kiselina	1.24	100	167	108	15
siringinska kiselina	1.31	90	197	182	7
<i>p</i> -kumarinska kiselina	1.69	90	163	119	9
ferulna kiselina	1.90	90	193	134	11
viteksin	1.90	200	431	311	22
luteolin-7- <i>O</i> -glukozid	2.13	230	447	285	30
hiperozid	2.16	200	463	300	30
kvercetin-3- <i>O</i> -glukozid	2.25	210	463	300	30
rutin	2.33	135	609	300	42
apiin	2.60	250	563	269	36
miricetin	2.67	150	317	179	20
kvercitrin	2.75	190	447	300	27
kemferol-3- <i>O</i> -glukozid	2.80	190	447	284	30
apigenin-7- <i>O</i> -glukozid	2.81	135	431	268	41
kvercetin	3.74	130	301	151	15
naringenin	3.87	130	271	151	16
luteolin	4.03	135	285	133	25
kemferol	4.55	130	285	285	0
apigenin	4.71	130	269	117	25
izoramnetin	4.79	160	315	300	21
krizoeriol	4.82	125	299	284	20
bajkalein	5.15	165	269	269	0
amentoflavon	5.78	220	537	375	35
rezveratrol	2.26	130	227	185	15
piceid	1.31	160	389	227	10
morin	2.92	120	301	149	29
elagna kiselina	2.23	152	301	301	0

### 5.3. Kvantitativna analiza antocijana LC-UV-vis tehnikom

Pet odabranih antocijana, koji su najčešće prisutni u grožđu, je kvantifikovano primenom LC-UV-vis tehnike korišćenjem *Agilent 1100 series* tečnog hromatografa koji se sastoji iz kvaternarne gradijentne pumpe, autosamplera sa injekcionim sistemom (10–200  $\mu\text{L}$ ), grejača kolone, UV-vis detektora i softverskog paketa. Za hromatografsko razdvajanje antocijana (delfinidin-3-*O*-glukozid, malvidin-3-*O*-glukozid, cijanidin-3-*O*-glukozid, petunidin-3-*O*-glukozid i peonidin-3-*O*-glukozid) u 100  $\mu\text{L}$  uzorka korišćena je Poroshell 120 ECeC18  $4.6 \times 100 \text{ mm} \times 2.7 \mu\text{m}$  (Agilent Technologies) reverzno-fazna kolona pri temperaturi od 40 °C uz gradijentno eluiranje sistemom voda/mravlja kiselina/acetoneitril (A–87:10:3, B–40:10:50; protok 0.8 mL/min; vreme analize 14 min) nakon čega je sledila detekcija na 518 nm po procedurama OIV (2013) i Cvejić i sar., (2016). Osnovni rastvori pojedinačnih antocijana su pripremljeni u metanolu sa 1% HCl. Kalibracioni standardi koncentracija 1.00  $\mu\text{g/mL}$  do 100  $\mu\text{g/mL}$  pripremljeni su razblaživanjem smeše svih pet antocijana u inicijalnoj mobilnoj fazi. Određivanje sadržaja antocijana u ispitivanim uzorcima urađeno je na osnovu standardne kalibracione krive koristeći OriginLabs Origin Pro (ver. 8.0) softver.

### 5.4. Određivanje sadržaja ukupnih fenola i tanina

Sadržaj tanina određuje se spektrofotometrijski merenjem sadržaja ukupnih fenola pre i posle taloženja tanina iz uzorka polivinil-polipirrolidonom (PVPP). Sadržaj ukupnih fenola određen je po spektrofotometrijskoj metodi Singleton-a i saradnika (1999), prilagođenoj za mikro ploče. Ova metoda se zasniva na osobini fenola da u reakciji sa Folin-Ciocalteu-ovim reagensom (smeša  $\text{Na}_2\text{WO}_4$ ,  $\text{Na}_2\text{MoO}_4$ , HCl,  $\text{H}_3\text{PO}_4$  i  $\text{LiSO}_4$ ) daju obojeni kompleks, čija apsorbanacija se meri na 760 nm.

#### **Reagensi:**

1. 0.1 mol/L Folin-Ciocalteu reagens (FC reagens): 1.250 mL 2M FC reagensa razblaženo destilovanom vodom do 25.00 mL
2. 75 g/L  $\text{Na}_2\text{CO}_3$ : 1.875 g  $\text{Na}_2\text{CO}_3$  rastvoreno u 25.00 mL  $\text{dH}_2\text{O}$
3. 0.1 mol/L Na-citratni pufer (pH = 3): 23.25 mL 0.1 M limunske kiseline (0.525 g limunske kiseline u 25.00 mL destilovane vode) i 1.750 mL 0.1 M Na-citrata (0.059 g Na-citrata u 2.000 mL destilovane vode) pomešati i dopuniti destilovanom vodom do 50.00 mL
4. Polivinilpolipirrolidon (PVPP)



5. 1 mg/mL Galna kiselina: 0.0276 g monohidrata galne kiseline rastvoreno u 25.00 mL dH<sub>2</sub>O (Razblaženja galne kiseline za standardnu krivu data su u Tabeli 5.4.)
6. Radne koncentracije ispitivanih uzoraka soka i vina, komina i lišća se nalaze u Tabelama 9.16 – 9.22. u Prilogu

**Tabela 5.4.** Razblaženja galne kiseline korišćena za izradu standardne krive

Početna koncentracija galne kis. (µg/mL)	80	60	50	40	30	20	10	5	2.5	1.25	0.625	0
Zapremina osnovnog rastvora 1 mg/mL galne kiseline (µL)	40	30	25	20	15	10	10	10	10	10	10	0
Zapremina vode (µL)	460	470	475	480	485	490	990	1990	3990	7990	16990	500

**Postupak:**

Razblaženja galne kiseline za standardnu krivu su napravljena u rasponu koncentracije od 0.625 do 80.00 µg/mL. Osnovni rastvori uzoraka razblaženi su do koncentracija prikazanih u poglavlju Prilog. Sadržaj fenola je određen u uzorku pre i posle taloženja tanina. Tanini su istaloženi dodatkom 50 mg PVPP i 0.5 mL Na-citratnog pufera (0.1 M, pH=3) na 0.5 mL uzoraka. Smeša je vorteksirana, inkubirana 15 min na 4°C, ponovo vorteksirana i centrifugirana 15 min na 3500 o/min, a zatim je u supernatantu određen sadržaj preostalih fenola. Sve radne probe rađene su u tri ponavljanja. Pripremljeni su rastvori prikazani u Tabeli 5.5., a njihova apsorbanacija merena je spektrofotometrijski (760 nm) nakon dva časa.

**Tabela 5.5.** Rastvori pripremljeni za određivanje sadržaja ukupnih fenola

Radna proba	Korekcija	Slepa proba	Korekcija slepe probe
30 µL uzorak	30 µL uzorak	30 µL rastvarač (dH <sub>2</sub> O)	30 µL rastvarač (dH <sub>2</sub> O)
150 µL 0.1 mol/L FC reagens	150 µL dH <sub>2</sub> O	150 µL 0.1 mol/L FC reagens	150 µL dH <sub>2</sub> O
120 µL 75 g/L Na <sub>2</sub> CO <sub>3</sub> *	120 µL 75 g/L Na <sub>2</sub> CO <sub>3</sub> *	120 µL 75 g/L Na <sub>2</sub> CO <sub>3</sub> *	120 µL 75 g/L Na <sub>2</sub> CO <sub>3</sub> *

\* rastvor je dodat 10 min po dodatku FC reagensa

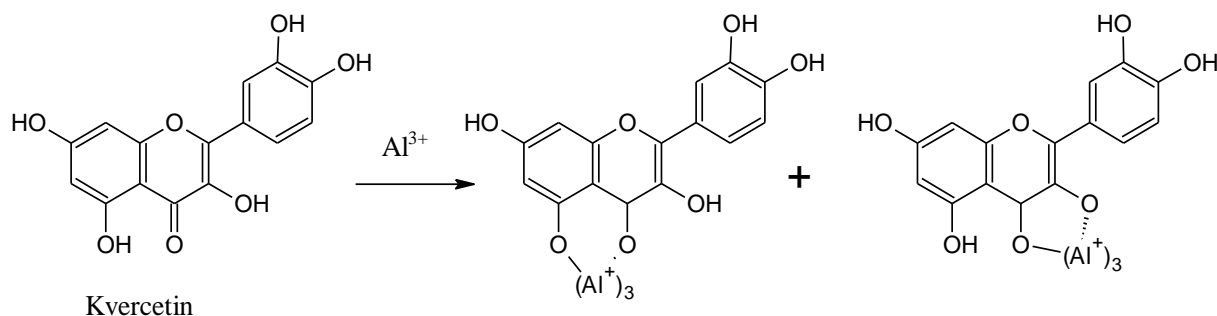
Iz razlike apsorbancije srednje vrednosti radnih proba ( $A_{sr}$ ) i korekcije ( $A_{kor}$ ) i slepe probe ( $A_{sp}$ ) i korekcije slepe probe ( $A_{korsp}$ ) izračunate su apsorbancije ( $A$ ) za svaki ispitani uzorak:

$$A = (A_{sr} - A_{kor}) - (A_{sp} - A_{korsp})$$

Sadržaj fenola je izračunat na osnovu kalibracione krive (funkcija apsorbancije u zavisnosti od koncentracije) standardnog rastvora galne kiseline. Rezultat je izražen kao srednja vrednost tri merenja  $\pm$  standardna devijacija (mikrogram-ekvivalenata galne kiseline po miligramu suvog ostatka i mikrogram-ekvivalenata galne kiseline po mililitru uzorka). Sadržaj tanina u uzorcima predstavlja razliku sadržaja ukupnih fenola pre i posle taloženja tanina. Rezultat je izražen kao srednja vrednost tri merenja  $\pm$  standardna devijacija (mikrogram-ekvivalenata galne kiseline po miligramu suvog ostatka i mikrogram-ekvivalenata galne kiseline po mililitru uzorka).

## 5.5. Određivanje sadržaja flavonoida

Sadržaj flavonoida određen je po spektrofotometrijskoj metodi Chang-a i saradnika (2002), prilagođenoj za mikro ploče. Naime, flavonoidi i flavonglikozidi daju sa metalima odgovarajuće metalokomplekse. Naročito je značajan Al-kompleks (Slika 5.1.), jer se  $Al^{3+}$  vezuje za ukupne flavonoide pa se sumarni apsorpcioni maksimum lako određuje.



Slika 5.1. Nastajanje obojenog kompleksa  $Al^{3+}$  jona i flavonoida

### Reagensi:

1. 0.75 mol/L  $AlCl_3$ : 4.5266 g  $AlCl_3 \times 6 H_2O$  rastvoreno u 25.00 mL  $dH_2O$
2. 1 mol/L  $CH_3COONa$ : 3.402 g  $CH_3COONa \times 3 H_2O$  rastvoreno u 25.00 mL  $dH_2O$
3. 1 mg/mL Kvercetin: 0.0264 g kvercetin  $\times H_2O$  rastvoreno u 25.00 mL 80% metanola  
Razblaženja kvercetina za standardnu krivu data su u Tabeli 5.6.
4. Radne koncentracije ispitivanih uzoraka soka i vina se nalaze u Tabelama 9.35 – 9.40 u Prilogu

**Tabela 5.6.** Razblaženja kvercetina korišćena za izradu standardne krive

<b>Početa koncentracija kvercetina (<math>\mu\text{g/mL}</math>)</b>	80	60	50	40	30	20	10	5	2.5	1.25	0.625	0
<b>Zapremina osnovnog rastvora 1 mg/mL kvercetina (<math>\mu\text{L}</math>)</b>	40	30	25	20	15	10	10	10	10	10	10	0
<b>Zapremina 80% metanola (<math>\mu\text{L}</math>)</b>	460	470	475	480	485	490	990	1990	3990	7990	16990	500

**Postupak:**

Razblaženja kvercetina za standardnu krivu su napravljena u rasponu koncentracije od 0.625 do 80.00  $\mu\text{g/mL}$ . Osnovni rastvori uzoraka soka i vina razblaženi su do koncentracija prikazanih u odeljku Prilog. Sve radne probe rađene su u tri ponavljanja. Pripremljeni su rastvori prikazani u Tabeli 5.7., a njihova apsorbancija merena je spektrofotometrijski (415 nm) nakon trideset minuta.

**Tabela 5.7.** Rastvori pripremljeni za određivanje sadržaja flavonoida

<b>Radna proba</b>	<b>Korekcija</b>	<b>Slepa proba</b>	<b>Korekcija slepe probe</b>
30 $\mu\text{L}$ uzorak	30 $\mu\text{L}$ uzorak	30 $\mu\text{L}$ rastvarač ( $\text{dH}_2\text{O}$ )	30 $\mu\text{L}$ rastvarač ( $\text{dH}_2\text{O}$ )
90 $\mu\text{L}$ MeOH	90 $\mu\text{L}$ MeOH	90 $\mu\text{L}$ MeOH	90 $\mu\text{L}$ MeOH
6 $\mu\text{L}$ 0.75 mol/L $\text{AlCl}_3$	6 $\mu\text{L}$ $\text{H}_2\text{O}$	6 $\mu\text{L}$ 0.75 mol/L $\text{AlCl}_3$	6 $\mu\text{L}$ $\text{H}_2\text{O}$
6 $\mu\text{L}$ 1 mol/L $\text{CH}_3\text{COONa}$	6 $\mu\text{L}$ 1 mol/L $\text{CH}_3\text{COONa}$	6 $\mu\text{L}$ 1 mol/L $\text{CH}_3\text{COONa}$	6 $\mu\text{L}$ 1 mol/L $\text{CH}_3\text{COONa}$
170 $\mu\text{L}$ $\text{H}_2\text{O}$	170 $\mu\text{L}$ $\text{H}_2\text{O}$	170 $\mu\text{L}$ $\text{H}_2\text{O}$	170 $\mu\text{L}$ $\text{H}_2\text{O}$

Iz razlike apsorbancije srednje vrednosti radnih proba ( $A_{\text{sr}}$ ) i korekcije ( $A_{\text{kor}}$ ) i slepe probe ( $A_{\text{sp}}$ ) i korekcije slepe probe ( $A_{\text{korsp}}$ ) izračunate su apsorbancije ( $A$ ) za svaki ispitani uzorak:

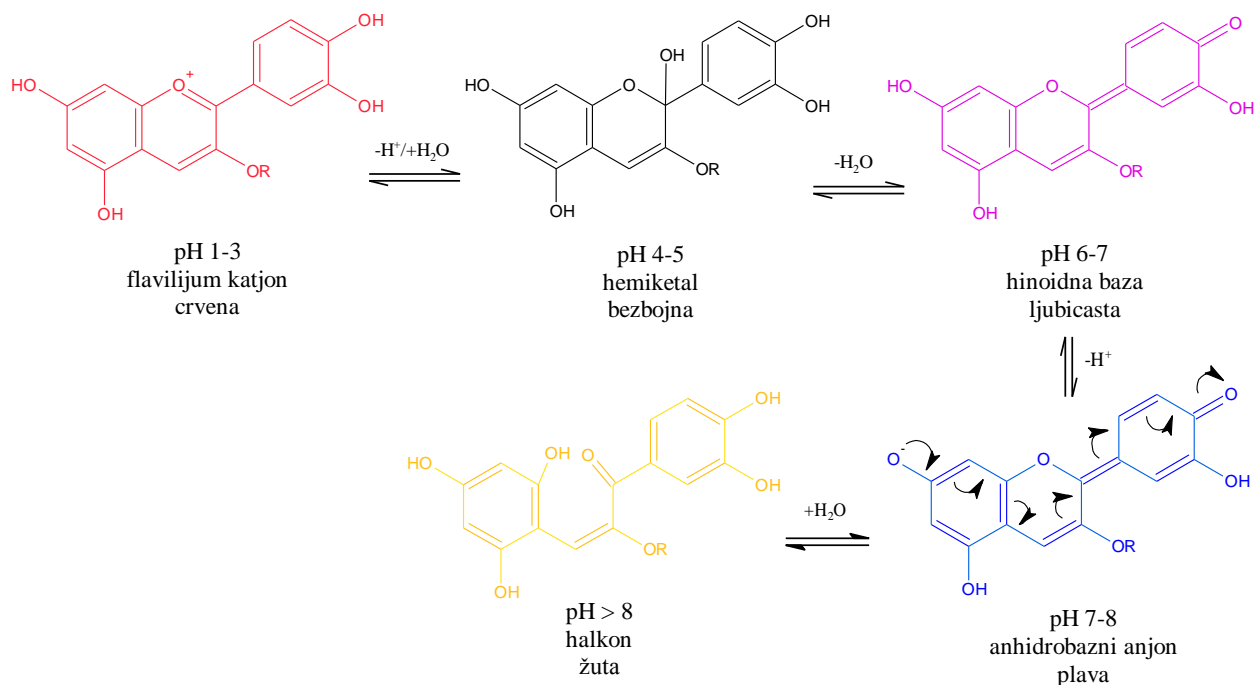
$$A = (A_{\text{sr}} - A_{\text{kor}}) - (A_{\text{sp}} - A_{\text{korsp}})$$

Sadržaj flavonoida je izračunat na osnovu kalibracione krive (funkcija apsorbancije u zavisnosti od koncentracije) standardnog rastvora kvercetina. Rezultat je izražen kao srednja vrednost tri

merjenja  $\pm$  standardna devijacija (mikrogram-ekvivalentna kvercetin po miligramu suvog ostatka i mikrogram-ekvivalentna kvercetin po mililitru uzorka).

## 5.6. Određivanje sadržaja ukupnih monomernih antocijana

Sadržaj ukupnih monomernih antocijana određen je primenom pH diferencijalne metode. Ova metoda se zasniva na osobini antocijana da pri promeni pH vrednosti sredine reverzibilno menjaju svoju strukturu, pri čemu dolazi i do promene apsorpcionog spektra (Lee i drugi, 2005). Obojeni oksonijum oblik sa maksimumom apsorpcije na 520 nm, postoji na pH=1, a bezbojna hemiketalna forma dominira na pH=4,5 (Slika 5.2.). Koncentracija monomernih antocijana proporcionalna je razlici između apsorbcije očitane pri pH=1 i pri pH=4,5 na 520 nm. Rezultati su izraženi u ekvivalentima cijanidin-3-glukozida, dominantnog antocijana u vinu. Tokom vremena, kao i pod uticajem raznih faktora (temperatura, kiseonik) dolazi do degradacije monomera antocijana, i međusobnog povezivanja ovih degradacionih proizvoda, pri čemu se formiraju kondenzacioni proizvodi degradacije. Degradirani antocijani u polimernom obliku ne menjaju boju prilikom promene pH jer apsorbuju na pH=4,5 isto kao i na pH=1.



Slika 5.2. Promena boje antocijana

**Reagensi**

1. pufer pH=1 (0.025 M KCl): 0.186 g KCl rastvoreno je u 98.00 mL dH<sub>2</sub>O, a potom sa HCl podešen pH na 1 i dopunjeno sa dH<sub>2</sub>O do 100 mL.
2. pufer pH=4.5: 5,443 g CH<sub>3</sub>COONa rastvoreno je u 96.00 mL dH<sub>2</sub>O, podešen pH sa CH<sub>3</sub>COOH i dopunjeno sa dH<sub>2</sub>O do 100 mL.
3. Radne koncentracije ispitivanih uzoraka soka i vina se nalaze u Tabeli 9.50. u Prilogu

**Postupak:**

Sve radne probe rađene su u tri ponavljanja. Pripremljeni rastvori su prikazani u Tabeli 5.8., a njihova apsorbancija merena je spektrofotometrijski na 520 nm i 700 nm nakon 15 minuta.

**Tabela 5.8.** Rastvori pripremljeni za određivanje sadržaja monomernih antocijana

Uzorak	Radna proba	Korekcija	Slepa proba	Korekcija slepe probe
crveno vino/sok crvenih sorti grožđa	20 µL uzorak	20 µL uzorak	20 µL rastvarač (dH <sub>2</sub> O)	20µL rastvarač (dH <sub>2</sub> O)
sok belih sorti grožđa/roze i bela vina	60 µL uzorak	60 µL uzorak	60 µL rastvarač (dH <sub>2</sub> O)	60µL rastvarač (dH <sub>2</sub> O)
crveno vino/sok crvenih sorti grožđa	280 µL pufera pH 1	280 µL pufera pH 4.5	280 µL pufera pH 1	280 µL pufera pH 4.5
sok belih sorti grožđa/roze i bela vina	240 µL pufera pH 1	240 µL pufera pH 4.5	240 µL pufera pH 1	240 µL pufera pH 4.5

Iz razlike apsorbancije srednje vrednosti radnih proba ( $A_{sr}$ ) i korekcije ( $A_{kor}$ ) i slepe probe ( $A_{sp}$ ) i korekcije slepe probe ( $A_{korsp}$ ) izračunate su apsorbancije ( $A$ ) za svaki ispitani uzorak:

$$A_{mon} = (A_{520} - A_{700})_{pH1} - (A_{520} - A_{700})_{pH4,5}$$

Koncentracija ukupnih monomernih antocijana u uzorku izračunata je prema formuli:

$$C_{uk} [mg L^{-1}] = (A_{mon} \times M \times F \times 1000) / (\epsilon \times l)$$

gde je:

$A_{mon}$  apsorbancija izračunata prema formuli:

$$A_{mon} = (A_{520} - A_{700})_{pH1} - (A_{520} - A_{700})_{pH4,5}$$

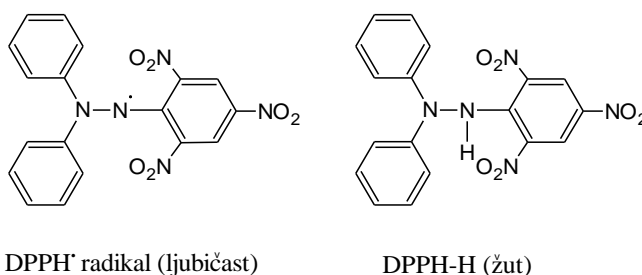
$M = 449.2$  g/mol (molekulska masa cijanidin-3-glukozida)

$F = 5$  za roze i bele sokove i vina, 15 za crvene sokove i vina (faktor razblaženja uzoraka)  
 $\varepsilon = 26900 \text{ cm}^{-1} \text{ mol}^{-1} \text{ L}$  (molarni apsorpcioni koeficijent cijanidin-3-glukozi)  
 $l = 0.80 \text{ cm}$  (put svetlosti kroz ćeliju mikroploče)

Rezultat je izražen kao srednja vrednost tri merenja  $\pm$  standardna devijacija (mikrogram-ekvivalenta cijanidin-3-glukozi po miligramu suvog ostatka i mikrogram-ekvivalenta cijanidin-3-glukozi po mL vina).

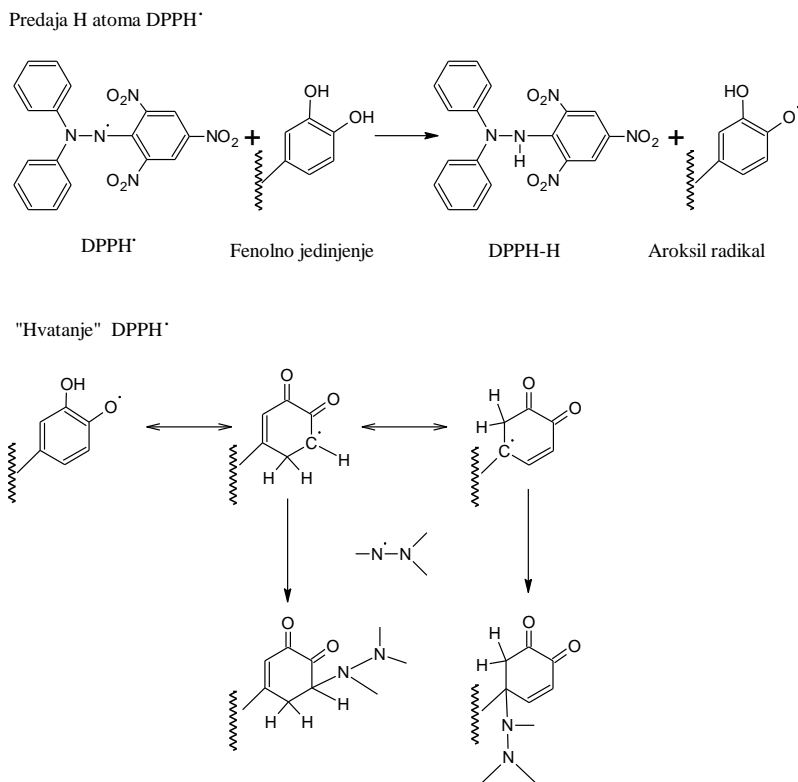
## 5.7. Određivanje neutralizacije DPPH radikala

Određivanje sposobnosti neutralizacije DPPH (1,1-difenil-2-pikrilhidrazil) radikala urađeno je primenom spektrofotometrijske metode (Espin i sar., 2000), prilagođene za mikro ploče, koja je zasnovana na praćenju promene boje ljubičasto obojenog rastvora stabilnog azot-centriranog DPPH radikala u redukovanu, žuto obojenu formu, DPPH-H. Pojava žute boje objašnjava se sposobnošću pojedinih komponenata da deluju kao donori vodonika ili elektrona, pri čemu  $\text{DPPH}^{\bullet}$  prelazi u redukovani neutralni DPPH-H oblik (Slika 5.3.).



Slika 5.3. Radikalska i redukovana forma DPPH<sup>•</sup>

Neutralizacija DPPH<sup>•</sup> fenolnim jedinjenjima odvija se pomoću dva simultana mehanizma. Najpre, fenolno jedinjenje deluje kao donor H-atoma pri čemu nastaje redukovani, neutralni DPPH-H oblik i ariloksi radikal koji je rezonantno stabilizovan, a zatim, nastali ariloksil radikal može da reaguje sa još jednim DPPH radikalom pri čemu dolazi do njihove kondenzacije i prelaska u neutralan molekul (Slika 5.4.).

Slika 5.4. Mehanizam „hvatanja“ DPPH<sup>•</sup> pomoću fenolnih jedinjenja**Reagensi:**

1. 3 mmol/L DPPH<sup>•</sup> u etanolu - osnovni rastvor DPPH<sup>•</sup> reagensa: 0.0118 g DPPH<sup>•</sup> rastvoreno (ultrazvučno kupatilo) u 10.00 mL etanola (rastvor je čuvan u tamnoj boci na 4°C, stabilan 14 dana)
2. 90 μmol/L DPPH<sup>•</sup> u metanolu - radni rastvor DPPH<sup>•</sup> reagensa: 562.5 μL osnovnog rastvora dopunjeno do 25.00 mL metanolom (rastvor je pripremljen na dan merenja)
3. Radne koncentracije ispitivanih uzoraka soka i vina, i standarda troloksa (T), propil galata (PG) i butilovanog hidroksitoluena (BHT) se nalaze u Tabelama 9.51 – 9.200. u Prilogu

**Postupak:**

Od uzoraka koncentracija prikazanih u Tabelama 9.51 – 9.200. napravljena je serija sedam rastvora dvostrukih razblaženja. Sve radne probe i kontrole rađene su u tri ponavljanja. Pripremljeni su rastvori prikazani u Tabeli 5.9., a njihova apsorbancija je merena spektrofotometrijski (515 nm) nakon 60 min uz razvijanje boje u mraku.

**Tabela 5.9.** Rastvori pripremljeni za određivanje neutralizacije DPPH<sup>•</sup> radikala

Radna proba	Korekcija	Kontrola	Slepa proba
100 μL 90 μmol/L DPPH <sup>•</sup>	100 μL MeOH	100 μL 90 μmol/L DPPH <sup>•</sup>	100 μL MeOH
10 μL uzorak/standard	10 μL uzorak/standard	10 μL rastvarač (d H <sub>2</sub> O)	10 μL rastvarač (d H <sub>2</sub> O)
190 μL MeOH	190 μL MeOH	190 μL MeOH	190 μL MeOH

Iz razlike apsorbancije radne probe ( $A_{rp}$ ) i korekcije ( $A_{kor}$ ) izračunate su apsorbancije ( $A$ ) za svaku koncentraciju ispitivanih uzoraka:

$$A = A_{rp} - A_{kor}$$

Kapacitet „hvatanja“ slobodnih (DPPH) radikala ( $RSC$ , *radical scavenging capacity*) uzoraka i standarda različitih koncentracija ( $RSC_{DPPH}$ ) je računat na osnovu sledeće jednačine, gde je  $A_{kon}$  apsorbancija kontrolne, a  $A_{sp}$  apsorbancija slepe probe:

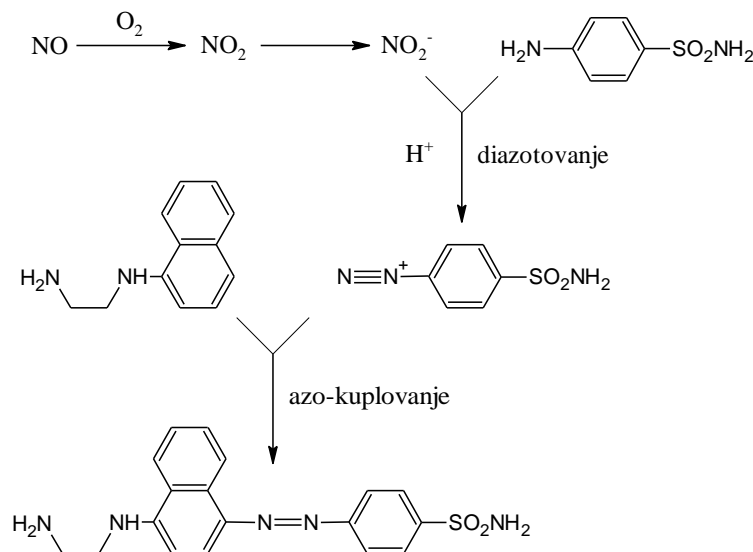
$$RSC_{DPPH}^{\bullet} (\%) = (1 - A/(A_{kon} - A_{sp})) \times 100\%$$

Na osnovu  $RSC_{DPPH}^{\bullet}$  vrednosti određene su  $IC_{50}$  vrednosti (koncentracija pri kojoj je neutralisano 50% radikala) očitavanjem sa odgovarajućeg grafika (funkcija  $RSC_{DPPH}^{\bullet} (\%)$  u zavisnosti od radne koncentracije), a rezultat je izražen kao srednja vrednost tri određene  $IC_{50}$  vrednosti  $\pm$  standardna devijacija (mg/mL) i kao srednja vrednost tri zapremine ekvivalentne određenim  $IC_{50}$  vrednostima  $\pm$  standardna devijacija ( $\mu$ L).

## 5.8. Određivanje kapaciteta „hvatanja“ NO radikala

Određivanje kapaciteta „hvatanja“ NO radikala ispitivanih uzoraka zasniva se na spektrofotometrijskom merenju neutralizacije generisanih nitritnih jona. U ovu svrhu korišćen je vodeni rastvor SNP koji predstavlja izvor NO radikala pri fiziološkom pH. Nastali <sup>•</sup>NO reaguje sa kiseonikom dajući nitritne jone, čija koncentracija se određuje po metodi Green-a i saradnika (1982), a koja se zasniva na spektrofotometrijskom određivanju purpurno-ružičastog diazo kompleksa koji nastaje nakon reakcije  $NO_2^-$  i Griees-ovog reagensa na sobnoj temperaturi (Slika 5.5.).





Slika 5.5. Nastajanje diazo kompleksa

**Reagensi:**

1. 10 mmol/L natrijum-nitroprusid dihidrata (SNP): 74,50 mg SNP-a se rastvori u 25.00 mL fosfatnog pufera pH 7.4
2. Griess-ov reagens: dobija se mešanjem jednakih zapremina rastvora **A** i **B**:

**A:** 0.2% rastvor N-(1-naftil)-etilendiamin dihidroklorida (NEDA): 50.00 mg NEDA rastvoreno u 25.00 mL dH<sub>2</sub>O

**B:** 2% rastvor sulfanilamida (SA) u 4% fosfatnoj kiselini: 0,5 g sulfanilamida i 580 µl fosforne kiseline u 25.00 mL dH<sub>2</sub>O

*Napomena:* Smeša je stabilna 12 h na 4°C dok su pojedinačni rastvori stabilni 4 meseca.

3. 0.067 mol/L fosfatni pufer pH 7.4: 87,50 mg KH<sub>2</sub>PO<sub>4</sub> i 481,8 mg Na<sub>2</sub>HPO<sub>4</sub> × 2H<sub>2</sub>O se rastvori u 50.00 mL dH<sub>2</sub>O
4. Radne koncentracije ispitivanih uzoraka soka i vina, i standarda troloksa (T), propil galata (PG) i butilovanog hidroksitoluena (BHT) se nalaze u Tabelama 9.201 – 9.350. u Prilogu

**Postupak:**

Od uzoraka koncentracija prikazanih u Tabelama 9.201 – 9.350. napravljene su serije sedam rastvora razblaženja. Sve radne probe i kontrole radene su u tri ponavljanja. Pripremljeni su odgovarajući rastvori (Tabela 5.10.), a njihova apsorbancija je merena (546 nm) nakon 60 min.

**Tabela 5.10.** Rastvori pripremljeni za određivanje kapaciteta „hvatanja“ NO radikala

Radna proba	Korekcija	Kontrola	Korekcija kontrole
70 µL 10 mmol/L SNP	70 µL pufer pH 7.4	70 µL 10 mmol/L SNP	70 µL pufer pH 7.4
50 µL uzorak/standard	50 µL uzorak/standard	50 µL rastvarač (d H <sub>2</sub> O)	50 µl rastvarač (d H <sub>2</sub> O)
80 µL pufer pH 7.4	80 µL pufer pH 7.4	80 µL pufer pH 7.4	80 µL pufer pH 7.4
<i>Inkubacija 60 min na 25°C (konstantno svetlo)</i>			
150 µL Griess-ov reagens			

*Napomena:* svi reagensi su dodati u mraku

Iz razlike apsorbancije radne probe ( $A_{rp}$ ) i korekcije ( $A_{kor}$ ) izračunate su apsorbancije ( $A$ ) za svaku koncentraciju ispitivanih izoraka kao i za kontrolu:

$$A = A_{rp} - A_{kor}$$

Kapacitet „hvatanja“ azot(II)-oksida ( $RSC_{NO\cdot}$ ) ispitanih uzoraka različitih koncentracija računat je na osnovu sledeće jednačine, gde je  $A_{kon}$  apsorbancija kontrolne probe (razlika između apsorbancije kontrole i korekcije kontrole):

$$RSC_{NO\cdot} (\%) = (1 - A/A_{kon}) \times 100\%$$

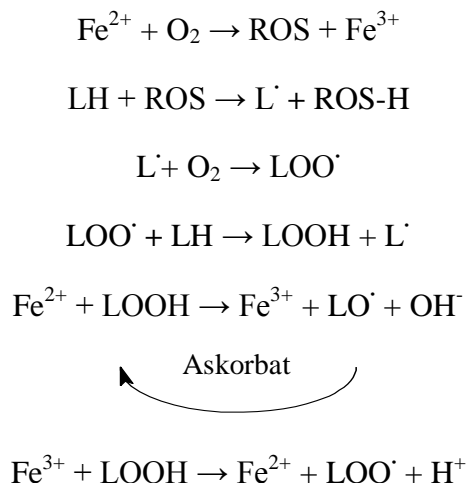
Na osnovu  $RSC_{NO\cdot}$  vrednosti određene su  $IC_{50}$  vrednosti (koncentracija pri kojoj je neutralisano 50% radikala) očitavanjem sa odgovarajućeg grafika (funkcija  $RSC_{NO\cdot} (\%)$  u zavisnosti od radne koncentracije), a rezultat je izražen na dva načina kao srednja vrednost tri određene  $IC_{50}$  vrednosti  $\pm$  standardna devijacija (mg/mL) i kao srednja vrednost tri zapremine ekvivalentne određenim  $IC_{50}$  vrednostima  $\pm$  standardna devijacija ( $\mu$ L).

## 5.9. Određivanje inhibicije lipidne peroksidacije

Određivanje sposobnosti ispitivanih uzoraka da inhibiraju lipidnu peroksidaciju urađeno je TBA metodom (Halliwell i Gutteridge, 1986), pri čemu su polinezasićene masne kiseline iz lanenog ulja dobijene ekstrakcijom po Soxlet-u korišćene kao supstrat za lipidnu peroksidaciju, izazvanu  $Fe^{2+}$  jonima u sinergizmu sa askorbatom.

Tačan mehanizam inicijacije lipidne peroksidacije  $Fe^{2+}$  jonima nije u potpunosti razjašnjen. Poznato je da  $Fe^{2+}$  joni mogu reagovati sa kiseonikom iz vazduha i pri tom generisati

reaktivne kiseonične vrste (ROS), kao npr. superoksid anjon ( $O_2^{\cdot-}$ ), za koji se pretpostavlja da je inicijator lančane radikalne reakcije lipidne peroksidacije.



Inicijalna reakcija kiseoničnog radikala sa polinezasićenom masnom kiselinom (LH) vodi nastajanju lipidnog radikala ( $L^{\cdot}$ ), koji zatim reaguje sa kiseonikom i gradi peroksil radikal ( $LOO^{\cdot}$ ). Nastali  $LOO^{\cdot}$  može reagovati sa sledećim molekulom LH dajući novi lipidni radikal i lipidni hidroperoksid (LOOH). LOOH u reakciji sa redukovanim metalima, kao npr.  $Fe^{2+}$  ili  $Cu^{2+}$ , daje lipidni alkoksi radikal ( $LO^{\cdot}$ ), koji, kao i  $LOO^{\cdot}$ , vrši dalju propagaciju lančane peroksidacije. Nastali oksidovani metali ( $Fe^{3+}$  ili  $Cu^{3+}$ ) redukuju se u prisustvu askorbinske kiseline ili u reakciji sa LOOH, pri čemu ponovo nastaje slobodni peroksil radikal. Takođe, često u prisustvu  $Fe^{2+}$  i askorbinske kiseline, može doći do razgradnje LOOH do reaktivnih aldehidnih proizvoda, kao što su malondialdehid (MDA), 4-hidroksi-2-nonenal (HNE), 4-hidroksi-2-heksenal (4-HHE), akrolein itd. Krajnji produkt lipidne peroksidacije, MDA može da reaguje sa tiobarbiturnom kiselinom (TBA), pri čemu nastaje obojeni kompleks čija se apsorbancija može meriti spektrofotometrijski na 532 nm.

### **Reagensi:**

1. Laneno ulje: dobijeno iz lana ekstrakcijom po Soxlet-u
2. 0.035% rastvor masnih kiselina (MK): 55  $\mu$ L lanenog ulja i 250  $\mu$ L Tween-80 rastvoreno u 100.0 mL fosfatnog pufera pH 7.4 (ultrazvučno kupatilo, 90 min)
3. 75 mmol/L  $FeSO_4$  (osnovni rastvor): 0.5089 g  $FeSO_4 \times 7 H_2O$  rastvoreno u 10.00 mL  $dH_2O$
4. Radi rastvor  $FeSO_4$ : osnovni rastvor razblažiti 20 puta
5. 3.49 mmol/L Askorbinska kiselina - osnovni rastvor: 0.0615 g askorbinske kiseline rastvoreno u 100.0 mL  $dH_2O$

6. 0.0349 mmol/L askorbinska kiselina - radni rastvor: 10  $\mu$ L osnovnog rastvora 3.49 mmol/L askorbinske kiseline pomešano sa 990  $\mu$ L dH<sub>2</sub>O
7. 3.72% EDTA: 1.86 g EDTA rastvoreno u 50.00 mL dH<sub>2</sub>O
8. 0.067 mol/L fosfatni pufer pH 7.4: 1.7506 g KH<sub>2</sub>PO<sub>4</sub> i 7.6851 g Na<sub>2</sub>HPO<sub>4</sub> rastvoreno u 1000 mL dH<sub>2</sub>O
9. TBA reagens: 3.0 g TBA , 120.0 g TCA i 10.4 mL HClO<sub>4</sub> rastvoreno u 800.0 mL dH<sub>2</sub>O
10. Radne koncentracije ispitivanih uzoraka soka i vina, i standarda troloksa (T), propil galata (PG) i butilovanog hidroksitoluena (BHT) se nalaze u Tabelama 9. 351 – 9.500. u Prilogu

**Postupak:**

Od uzoraka koncentracija prikazanih u Tabelama 9. 351 – 9.500. napravljena je serija šest rastvora razblaženja. Sve radne probe i kontrole rađene su u tri ponavljanja. Pripremljeni su odgovarajući rastvori (Tabela 5.11.), i inkubirani 60 min na 37 °C. Nakon dodatka 3.72% EDTA i TBA reagensa, smeša je zagrevana 15 min na 100 °C, a zatim ohlađena do sobne temperature i centrifugirana tokom 15 min na 3500 o/min. Apsorbancija rastvora je merena spektrofotometrijski na 532 nm.

**Tabela 5.11.** Rastvori pripremljeni za određivanje inhibicije lipidne peroksidacije

Radna proba	Korekcija	Kontrola	Korekcija kontrole
1500 $\mu$ L 0.035% rastvor MK	1520 $\mu$ L pufer pH 7.4	1500 $\mu$ L 0.035% rastvor MK	1520 $\mu$ L pufer pH 7.4
250 $\mu$ L uzorak/standard	250 $\mu$ L uzorak / standard	250 $\mu$ L rastvarač (d H <sub>2</sub> O)	250 $\mu$ L rastvarač (d H <sub>2</sub> O)
10 $\mu$ L 3.75 mmol/L FeSO <sub>4</sub>		10 $\mu$ L 3.75 mmol/L FeSO <sub>4</sub>	
10 $\mu$ L 0.034 mmol/L askorbat		10 $\mu$ L 0.034 mmol/L askorbat	
<i>Inkubacija 60 min na 37 °C</i>			
100 $\mu$ L 3.72% EDTA	100 $\mu$ L 3.72% EDTA	100 $\mu$ L 3.72% EDTA	100 $\mu$ L 3.72% EDTA
1000 $\mu$ L TBA reagens	1000 $\mu$ L TBA reagens	1000 $\mu$ L TBA reagens	1000 $\mu$ L TBA reagens
<i>Zagrevanje 15 min na 100 °C</i>			
<i>Centrifugiranje 15 min na 3500 o/min</i>			

Iz razlike apsorbancije radne probe ( $A_{rp}$ ) i korekcije ( $A_{kor}$ ) izračunate su apsorbancije ( $A$ ) za svaku koncentraciju ispitivanih uzoraka, kao i za kontrolu:

$$A = A_{rp} - A_{kor}$$

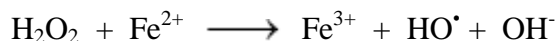
Inhibicija lipidne peroksidacije uzoraka različitih koncentracija ( $I_{LP}$ ) je računata na osnovu sledeće jednačine, gde je  $A_{kon}$  apsorbancija kontrolne probe (razlika između apsorbancije kontrole i korekcije kontrole):

$$I_{LP} (\%) = (1 - A/A_{kon}) \times 100\%$$

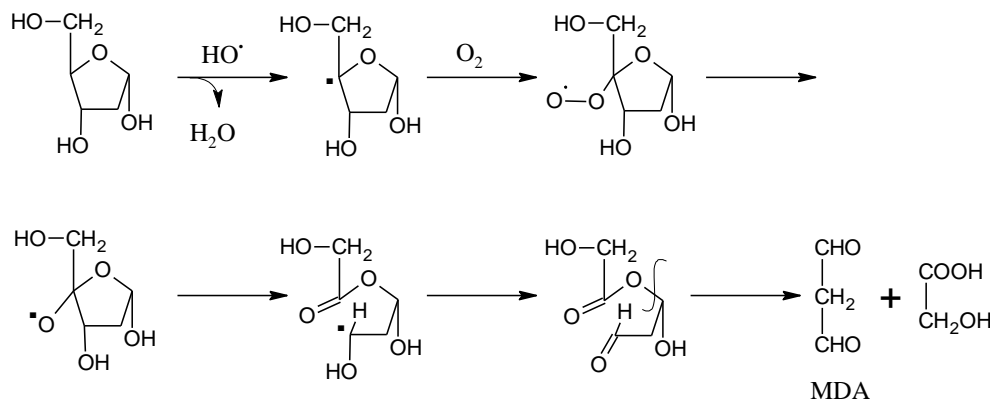
Na osnovu  $I_{LP}$  vrednosti određene su  $IC_{50}$  vrednosti (koncentracija pri kojoj je neutralisano 50% radikala) očitavanjem sa odgovarajućeg grafika (funkcija  $I_{LP} (\%)$  u zavisnosti od radne koncentracije), a rezultat je izražen na dva načina kao srednja vrednost tri određene  $IC_{50}$  vrednosti  $\pm$  standardna devijacija (mg/mL) i kao srednja vrednost tri zapremine ekvivalentne određenim  $IC_{50}$  vrednostima  $\pm$  standardna devijacija ( $\mu$ L).

## 5.10. Određivanje kapaciteta „hvatanja“ HO radikala

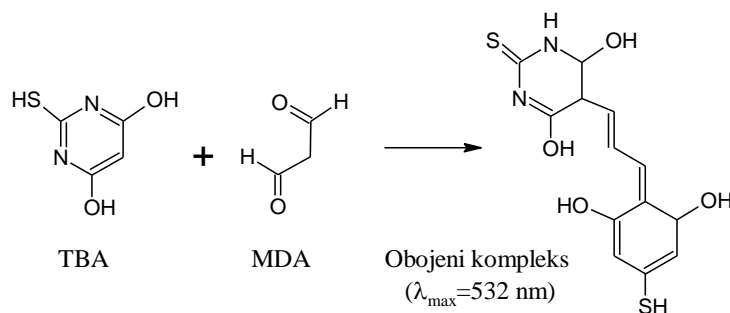
U cilju određivanja kapaciteta „hvatanja“ HO radikala, primenjena je modifikovana metoda Gutteridge-a (1987). Fentonovim reakcionim sistemom generisani su hidrosil radikali:



Nastali reaktivni  $HO\cdot$  u prisustvu 2-deoksiriboze i kiseonika grade malonildialdehid (Slika 5.6.), koji se zatim određuje TBA (tiobarbiturna kiselina) testom. TBA test je zasnovan na spektrofotometrijskom određivanju ružičasto obojenog kompleksa koji nastaje nakon reakcije malonildialdehida (MDA) sa dva molekula TBA (Slika 5.7.).



Slika 5.6. Reakcija nastajanja malonildialdehida



Slika 5.7. Reakcija TBA i MDA

**Reagensi:**

1. 0.0147%  $\text{H}_2\text{O}_2$ : pripremljen je dopunjavanjem 49  $\mu\text{L}$  30%  $\text{H}_2\text{O}_2$  do 100.0 mL  $\text{dH}_2\text{O}$
2. 10.0 mmol/L  $\text{FeSO}_4$ : 0.1390 g  $\text{FeSO}_4 \times 7 \text{H}_2\text{O}$  rastvoreno u 50.00 mL  $\text{dH}_2\text{O}$
3. 0.05 mol/L 2-deoksiriboza: 0.1677 g 2-deoksiriboze rastvoreno u 25.00 mL fosfatnog pufera pH 7.4
4. 0.067 mol/L fosfatni pufer pH 7.4: 1.7506 g  $\text{KH}_2\text{PO}_4$  i 7.6851 g  $\text{Na}_2\text{HPO}_4$  rastvoreno u 1000 mL  $\text{dH}_2\text{O}$
5. 0.0372 g/mL EDTA: 1.86 g EDTA rastvoreno u 50.00 mL  $\text{dH}_2\text{O}$
6. TBA reagens: 3.0 g TBA , 120.0 g TCA i 10.4 mL  $\text{HClO}_4$  rastvoreno u 800.0 mL  $\text{dH}_2\text{O}$
7. Radne koncentracije ispitivanih uzoraka soka i vina, i standarda troloksa (T), propil galata (PG) i butilovanog hidroksitoluena (BHT) se nalaze u Tabelama 9.501 – 9.650. u Prilogu

**Postupak:**

Od uzoraka koncentracija prikazanih u Tabelama 9.501 – 9.650. napravljena je serija šest rastvora razblaženja. Sve radne probe i kontrole rađene su u tri ponavljanja. Pripremljeni su odgovarajući rastvori (Tabela 5.12.) i inkubirani 60 min na  $37^\circ\text{C}$ . Nakon dodatka 3.72% EDTA i TBA reagensa, smeša je zagrevana 10 min na  $100^\circ\text{C}$ , a zatim ohlađena do sobne temperature. Svaka proba (0.2 mL) preneti je u mikro ploču, a apsorbancija rastvora je merena spektrofotometrijski na 532 nm.

**Tabela 5.12.** Rastvori pripremljeni za određivanje kapaciteta „hvatanja“ HO<sup>•</sup> radikala

Radna proba	Korekcija	Kontrola	Korekcija kontrole
50 µL 0.05 mmol/L 2-deoksiriboza	1500 mL pufer pH 7.4	50 µL 0.05 mmol/L 2-deoksiriboza	1500 µL pufer pH 7.4
50 µL uzorak/standard	50 µL uzorak/standard	50 µL rastvarač (d H <sub>2</sub> O)	50 µL rastvarač (d H <sub>2</sub> O)
50 µL 0.0147% H <sub>2</sub> O <sub>2</sub>		50 µL 0.0147% H <sub>2</sub> O <sub>2</sub>	
50 µL 10.0 mmol/L FeSO <sub>4</sub>		50 µL 10.0 mmol/L FeSO <sub>4</sub>	
1350 µL pufer pH 7.4		1350 µL pufer pH 7.4	
<i>Inkubacija 60 min na 37 °C</i>			
100 µL 3.72% EDTA	100 µL 3.72% EDTA	100 µL 3.72% EDTA	100 µL 3.72% EDTA
1000 µL TBA reagens	1000 µL TBA reagens	1000 µL TBA reagens	1000 µL TBA reagens
<i>Zagrevanje 10 min na 100 °C</i>			

Iz razlike apsorbancije radne probe ( $A_{rp}$ ) i korekcije ( $A_{kor}$ ) izračunate su apsorbancije ( $A$ ) za svaku koncentraciju ispitivanih uzoraka kao i za kontrolu:

$$A = A_{rp} - A_{kor}$$

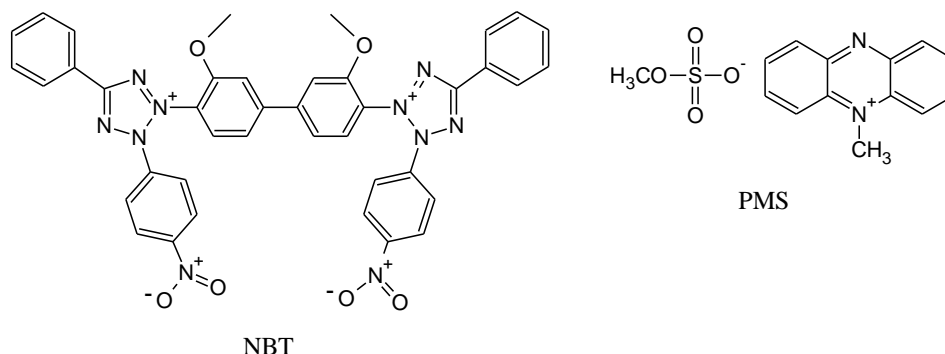
Kapacitet „hvatanja“ HO radikala ( $RSC_{HO\cdot}$ ) ispitanih uzoraka različitih koncentracija računat je na osnovu sledeće jednačine, gde je  $A_{kon}$  apsorbancija kontrolne probe (razlika između apsorbancije kontrole i korekcije kontrole):

$$RSC_{HO\cdot} (\%) = (1 - A/A_{kon}) \times 100\%$$

Na osnovu  $RSC_{HO\cdot}$  vrednosti određene su  $IC_{50}$  vrednosti (koncentracija pri kojoj je neutrulisano 50% radikala) očitavanjem sa odgovarajućeg grafika (funkcija  $RSC_{HO\cdot} (\%)$  u zavisnosti od radne koncentracije), a rezultat je izražen na dva načina kao srednja vrednost tri određene  $IC_{50}$  vrednosti  $\pm$  standardna devijacija (mg/mL) i kao srednja vrednost tri zapremine ekvivalentne određenim  $IC_{50}$  vrednostima  $\pm$  standardna devijacija (µL).

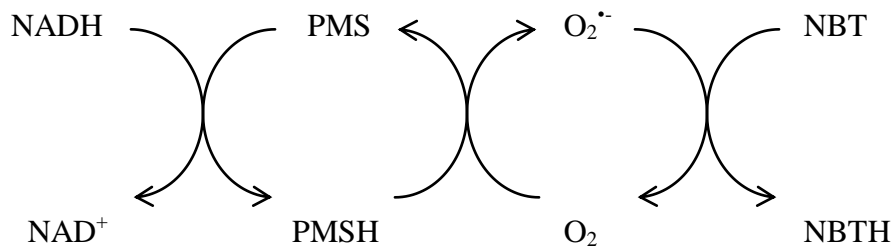
### 5.11. Određivanje kapaciteta „hvatanja“ superoksid anjon radikala

Kapacitet „hvatanja“ superoksid anjon radikala ispitivanih uzoraka određen je merenjem njihove sposobnosti da neutrališu  $O_2^{\cdot-}$  nastale tokom aerobne redukcije nitroblu-tetrazolijum nitro-plavog (NBT, Slika 5.8.) pomoću NADH u prisustvu fenazinmetilsulfata (PMS, Slika 5.9.; Nishikimi, 1972).



Slika 5.8. Strukturne formule tetrazolijum nitro-plavog i fenazinmetilsulfata

Stepen redukcije NBT sa NADH u aerobnim uslovima je zanemarljiv (5%) i linearno raste sa količinom dodatog PMS. PMS se ponaša kao prenosilac elektrona i znatno utiče na mehanizam redukcije. S obzirom da je strukturno sličan flavinu, PMS u reakciji sa NADH prelazi u redukovani oblik, PMSH. Tokom njegove reoksidacije kiseonikom iz vazduha dolazi do generisanja superoksid anjon radikala ( $O_2^{\cdot-}$ ) koji u velikoj meri (95%) redukuje NBT u formazan (Nishikimi, 1972; Slika 5.9.). NBT je u oksidovanom obliku bezbojan, a redukcijom prelazi u NBTH koji je plave boje. Dodatkom uzorka koji sadrži fenolna jedinjenja dolazi do neutralizacije  $O_2^{\cdot-}$  i smanjenja redukcije NBT reagensa. Količina neutralisanih radikala prati se spektrofotometrijski i proporcionalna je smanjenju intenziteta obojenja.



Slika 5.9. Mehanizam aerobne redukcije NBT



**Reagensi:**

1. 144  $\mu\text{mol/L}$  nitroblu-tetrazolijum: 0.0031 g NBT rastvoreno u 25.00 mL  $\text{dH}_2\text{O}$
2. 600  $\mu\text{mol/L}$  fenazinmetilsulfat - osnovni rastvor PMS reagensa: 0.0046 g PMS rastvoreno u 25.00 mL  $\text{dH}_2\text{O}$  (rastvor čuvan u tamnoj boci)
3. 60  $\mu\text{mol/L}$  fenazinmetilsulfat - radni rastvor PMS reagensa: 0.25 mL osnovnog rastvora PMS dodato u 2.25 mL  $\text{dH}_2\text{O}$  (rastvor pripremljen neposredno pre merenja)
4. 677  $\mu\text{mol/L}$  NADH: 0.0048 g NADH rastvoreno u 10.00 mL  $\text{dH}_2\text{O}$
5. 0.017 mol/L fosfatni pufer pH 8.3: 0.9321 g  $\text{Na}_2\text{HPO}_4$  i 0.0182 g  $\text{KH}_2\text{PO}_4$  rastvoreno u 100.0 mL  $\text{dH}_2\text{O}$
6. Radne koncentracije ispitivanih uzoraka soka i vina, i standarda troloksa (T), propil galata (PG) i butilovanog hidroksitoluena (BHT) se nalaze u Tabelama 9.651 – 9.800. u Prilogu

**Postupak:**

Od uzoraka koncentracija prikazanih u Tabelama 9.651 – 9.800. napravljene su serije sedam rastvora razblaženja. Pripremljeni su odgovarajući rastvori (Tabela 5.13.), a njihova apsorbanacija je merena (560 nm) nakon 5 min.

**Tabela 5.13.** Rastvori pripremljeni za određivanje kapaciteta „hvatanja“ superoksid anjon radikala

Radna proba	Korekcija	Kontrola	Korekcija kontrole
50 $\mu\text{L}$ 144 $\mu\text{mol/L}$ NBT	310 $\mu\text{L}$ pufer pH 8.3	50 $\mu\text{L}$ 144 $\mu\text{mol/L}$ NBT	310 $\mu\text{L}$ pufer pH 8.3
10 $\mu\text{L}$ uzorak/standard	10 $\mu\text{L}$ uzorak/standard	10 $\mu\text{L}$ rastvarač (d $\text{H}_2\text{O}$ )	10 $\mu\text{L}$ rastvarač (d $\text{H}_2\text{O}$ )
20 $\mu\text{L}$ 677 $\mu\text{mol/L}$ NADH*		20 $\mu\text{L}$ 677 $\mu\text{mol/L}$ NADH*	
20 $\mu\text{L}$ 60 $\mu\text{mol/L}$ PMS*		20 $\mu\text{L}$ 60 $\mu\text{mol/L}$ PMS*	
220 $\mu\text{L}$ pufer pH 8.3		220 $\mu\text{L}$ pufer pH 8.3	

\*rastvori dodati neposredno jedan za drugim

Iz razlike apsorbancije radne probe ( $A_{rp}$ ) i korekcije ( $A_{kor}$ ) izračunate su apsorbancije ( $A$ ) za svaku koncentraciju ispitivanih uzoraka:

$$A = A_{rp} - A_{kor}$$

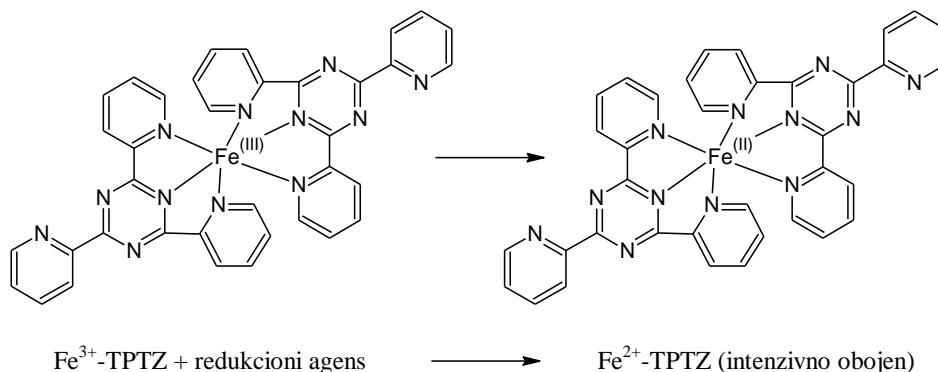
Kapacitet „hvatanja“  $O_2^{\bullet-}$  ( $RSC_{O_2^{\bullet-}}$ ) ispitanih uzoraka različitih koncentracija računat je na osnovu sledeće jednačine, gde je  $A_{kon}$  apsorbancija kontrolne probe:

$$RSC_{O_2^{\bullet-}} (\%) = (1 - A/A_{kon}) \times 100\%$$

Na osnovu  $RSC_{O_2^{\bullet-}}$  vrednosti određene su  $IC_{50}$  vrednosti (koncentracija pri kojoj je neutralisano 50% radikala) očitavanjem sa odgovarajućeg grafika (funkcija  $RSC_{O_2^{\bullet-}} (\%)$  u zavisnosti od radne koncentracije), a rezultat je izražen na dva načina kao srednja vrednost tri određene  $IC_{50}$  vrednosti  $\pm$  standardna devijacija (mg/mL) i kao srednja vrednost tri zapremine ekvivalentne određenim  $IC_{50}$  vrednostima  $\pm$  standardna devijacija ( $\mu$ L).

## 5.12. Određivanje redukcionog potencijala (FRAP test)

Određivanje redukcionog potencijala ispitivanih uzoraka urađeno je po metodi Benzie & Strain (1996), prilagođenoj za mikro ploče. Na niskoj pH vrednosti, može doći do redukcije gvožđe(III)-2,4,5-tripiridil-*s*-triazin kompleksa u obojeni gvožđe(II)-2,4,5-tripiridil-*s*-triazin kompleks, čija se apsorbancija može meriti spektrofotometrijski na 593 nm (Slika 5.10.).



Slika 5.10. Reakcija na kojoj je baziran FRAP test

### Reagensi:

1. 10.00 mmol/L 2,4,5-tripiridil-*s*-triazin (TPTZ) u 40 mmol/L HCl: 0.0156 g TPTZ rastvoreno u smeši 4.993 g dH<sub>2</sub>O i 0.017 mL 36% HCl
2. 0.020 mol/L FeCl<sub>3</sub>: 0.0270 g FeCl<sub>3</sub> × 6 H<sub>2</sub>O rastvoreno u 5.000 mL dH<sub>2</sub>O

3. Acetatni pufer pH 3.6: 0.1550 g  $\text{CH}_3\text{COONa} \times 3 \text{H}_2\text{O}$  i 0.800 mL glac.  $\text{CH}_3\text{COOH}$  dopunjeno do 50.00 mL  $\text{dH}_2\text{O}$
  4. FRAP reagens: 10.00 mmol/L TPTZ : 0.020 mol/L  $\text{FeCl}_3$  : acetatni pufer pH 3.6 pomešani u odnosu 5:5:50 neposredno pre merenja
  5. 200  $\mu\text{g/mL}$  askorbinska kiselina: 0.050 g askorbinske kiseline rastvoreno u 250.0 mL  $\text{dH}_2\text{O}$
- Razblaženja askorbinske kiseline za standardnu krivu data su u Tabeli 5.14.:

**Tabela 5.14.** Razblaženja askorbinske kiseline korišćena za izradu standardne krive

Početna koncentracija askorbata ( $\mu\text{g/mL}$ )	160	140	120	100	80	60	40	20	10	5	2.5	1.25
Zapremina osnovnog rastvora 200 $\mu\text{g/mL}$ askorbata ( $\mu\text{L}$ )	160	140	120	100	80	60	40	20	10	10	100*	100*
Zapremina $\text{dH}_2\text{O}$ ( $\mu\text{L}$ )	40	60	80	100	120	140	160	180	190	390	100	300

\*koncentracije 5  $\mu\text{g/mL}$

#### Postupak:

Razblaženja askorbinske kiseline za standardnu krivu su napravljena u rasponu koncentracija od 1.25 do 160.0  $\mu\text{g/mL}$ . Osnovni rastvor uzoraka i standarda butilovanog hidroksitoluena (BHT) razblažen je do početnih koncentracija prikazanih u Prilogu u Tabelama 9.801 – 9.806. Sve radne probe rađene su u tri ponavljanja. Pripremljeni su rastvori prikazani u Tabeli 5.15., a njihova apsorbancija merena je spektrofotometrijski (593 nm) nakon šest minuta.

**Tabela 5.15.** Rastvori pripremljeni za određivanje redukcionog potencijala

Radna proba	Korekcija	Slepa proba	Korekcija slepe probe
290 $\mu\text{L}$ FRAP reagens	290 $\mu\text{L}$ $\text{dH}_2\text{O}$	290 $\mu\text{L}$ FRAP reagens	290 $\mu\text{L}$ $\text{dH}_2\text{O}$
10 $\mu\text{L}$ uzorak	10 $\mu\text{L}$ uzorak	10 $\mu\text{L}$ rastvarač ( $\text{dH}_2\text{O}$ )	10 $\mu\text{L}$ rastvarač ( $\text{dH}_2\text{O}$ )

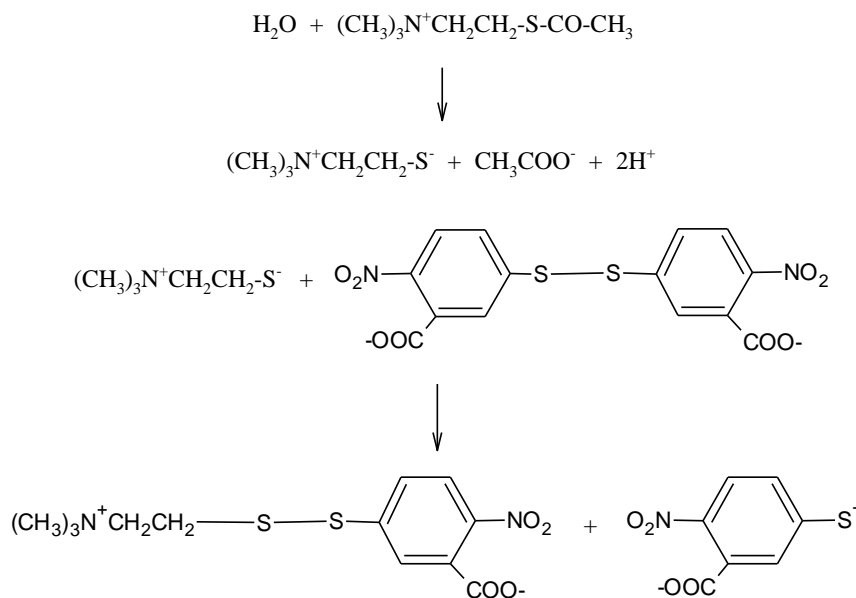
Iz razlike apsorbancije srednje vrednosti radnih proba ( $A_{\text{sr}}$ ) i korekcije ( $A_{\text{kor}}$ ) i slepe probe ( $A_{\text{sp}}$ ) i korekcije slepe probe ( $A_{\text{korsp}}$ ) izračunate su apsorbancije ( $A$ ) za svaki ispitan uzorak:

$$A = (A_{\text{sr}} - A_{\text{kor}}) - (A_{\text{sp}} - A_{\text{korsp}})$$

Redukcioni potencijal je izračunat na osnovu kalibracione krive (funkcija apsorpcije u zavisnosti od koncentracije) standardnog rastvora askorbinske kiseline. Rezultat je izražen kao srednja vrednost tri merenja  $\pm$  standardna devijacija (mikrogram-ekvivalenta askorbinske kiseline po mililitru uzorka i mikrogram-ekvivalenta askorbinske kiseline po miligramu suvog ostatka).

### 5.13. Određivanje sposobnosti inhibicije acetilholinesteraze

Acetilholinesteraza katalizuje reakciju hidrolize acetilholina. U ovoj metodi (Ellman i sar., 1961) kao supstrat se koristi acetiltioholin koji se dejstvom ovog enzima razlaže na acetat i tioholin koji reaguje sa 5,5-ditiobis-2-nitrobenzoevom kiselinom pri čemu se oslobađa žuti anjon 5-tio-2-nitro benzoat čija se količina određuje spektrofotometrijski na 412 nm (Slika 5.11).



Slika 5.11. Hidroliza acetiltioholina i reakcija sa DTNB-om.

#### Reagensi:

1. 1M HCl: odmeriti 4.5 mL cHCl i razblažiti destilovanom vodom do 50.00 mL
2. Tris-HCl pufer (20 mM, pH 7.5 za enzim): odmeriti 0.2424 g Tris-a i rastvoriti u 36 mL destilovane vode, zatim titrovati sa 1M HCl do pH 7.5 i nakon toga dopuniti do 100.0 mL destilovanom vodom

3. Tris-HCl pufer (20 mM, pH 8 za test): odmeriti 0.2424 g Tris-a i rastvoriti u 36 mL destilovane vode, zatim titrovati sa 1M HCl do pH 8 i nakon toga dopuniti do 100.0 mL destilovanom vodom
4. Tris-HCl pufer (50 mM, pH 8 za DTNB): odmeriti 0.606 g Tris-a i rastvoriti u 36 mL destilovane vode, zatim titrovati sa 1M HCl do pH 8 i nakon toga dopuniti do 100.0 mL destilovanom vodom
5. Tris pufer za DTNB: 0.292g NaCl i 0.203 MgCl<sub>2</sub> x 6H<sub>2</sub>O rastvoriti u 50.00 mL Tris pufera pH 8
6. 5,5-ditiobis-2-nitrobenzoeva kiselina (DTNB) 3mM (1.196 mg/ml): odmeriti 59.8 mg DTNB-a i rastvotiti do 50.00 mL Tris pufera za DTNB. Reagens je fotosenzitivan. Nestabilan, pravi se na dan merenja
7. Acetiltioholin jodid (15mM) 4.40 mg/mL: odmeriti 44.0357 mg acetiltioholina i rastvoriti do 10.00 mL destilovane vode. Reagens je fotosenzitivan. Stabilan narednih 10-15 dana ukoliko se čuva u frižideru
8. BSA reagens (bovine serum albumin) (1 mg/ml): rastvoriti 2 mg BSA u 2 mL Tris-HCl pufera (20 mM, pH 7.5)
9. Osnovni rastvor acetilholinesteraze (500 units/mL): na oko 1 mg (500UNITS) enzima (u originalnom pakovanju) dodati 1 mL BSA reagensa radi stabilizacije enzima. Ovako propremljen rastvor razdeliti u nekoliko porcija (u ependorfe po 150 µL) i čuvati na temperaturi od -80°C, pri čemu ostaje stabilan u toku 6 meseci
10. Radni rastvor acetilholinesteraze (0.5 units/mL): 6 µL osnovnog rastvora acetilholinesteraze razblažiti sa 5994 µL Tris-HCl pufera pH 7.5. Isti dan napraviti radne rastvore od osnovnog rastvora iz jednog ependorfa. Radne rastvore čuvati na -80 °C
11. Galantamin (standardni inhibitor acetilholinesteraze): 10 mg galantamina (u originalnom pakovanju) rastvoriti u 500 µL destilovane vode (20 mg/mL) ili 1 mL DMSO-a (10 mg/mL)
12. Radne koncentracije ispitivanih uzoraka soka i vina, i standarda galantamina se nalaze u Tabelama 9.816 – 9.963. u Prilogu

**Postupak:**

Od uzoraka koncentracija prikazanih u Tabelama 9.816 – 9.963. napravljene su serije sedam rastvora razblaženja. Pripremljeni su rastvori prikazani u Tabeli 5.16, a njihova apsorbancija je merena spektrofotometrijski (412 nm) nakon dodatka DTNB, što je korišćeno kao slepa proba, i 4 minuta nakon dodavanja acetiltioholina.

**Tabela 5.16.** Rastvori pripremljeni za određivanje sposobnosti uzoraka da inhibiraju aktivnost acetilholinesteraze

Radna proba	Korekcija	Kontrola	Korekcija kontrole
110 µL Tris-HCl pufer pH 8.0	110 µL Tris-HCl pufer pH 8	110 µL Tris-HCl pufer pH 8.0	110 µL Tris-HCl pufer pH 8.0
20 µL AChE	20 µL Tris-HCl pufer pH 7.5	20 µL AChE	20 µL Tris-HCl pufer pH 7.5
10 µL uzorak/standard	10 µL uzorak/standard	10 µL rastvarač (Tris-HCl pufer pH 8.0)	10 µL rastvarač (Tris-HCl pufer pH 8.0)
Mućkanje (u spektrofotometru) 15 min na 37 °C			
40 µL DTNB	40 µL DTNB	40 µL DTNB	40 µL DTNB
20 µL acetiltioholin	20 µL acetiltioholin	20 µL acetiltioholin	20 µL acetiltioholin

Iz razlike apsorbancije radne probe ( $A_{rp}$ ) i korekcije ( $A_{kor}$ ) izračunate su apsorbancije ( $A$ ) za svaku koncentraciju ispitivanih uzoraka:

$$A = A_{rp} - A_{kor}$$

Sposobnost inhibicije aktivnosti uzoraka različitih koncentracija izračunata je na osnovu sledeće jednačine, gde je  $A_{kon}$  apsorbancija kontrole, a  $A_{kk}$  apsorbancija korekcije kontrole:

$$I (\%) = (1 - A/(A_{kon} - A_{kk})) \times 100\%$$

Na osnovu dobijenih vrednosti određene su  $IC_{50}$  vrednosti (koncentracija pri kojoj je inhibirano 50% aktivnosti enzima) očitavanjem sa odgovarajućeg grafika (funkcija  $I (\%)$  u zavisnosti od radne koncentracije), a rezultat je izražen kao srednja vrednost tri određene  $IC_{50}$  vrednosti  $\pm$  standardna devijacija (mg/mL) i kao srednja vrednost tri zapremine ekvivalentne određenim  $IC_{50}$  vrednostima  $\pm$  standardna devijacija ( $\mu$ L).

## 5.14. Određivanje antiinflamatornog potencijala

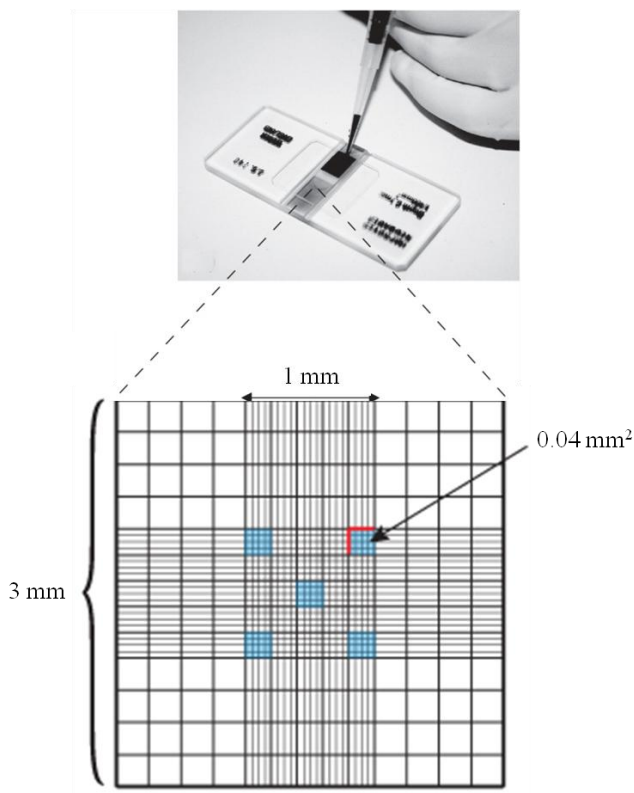
### 5.14.1. Određivanje broja trombocita

Trombociti, koji su korišćeni u eksperimentu, dobijeni su sa Instituta za transfuziju u Novom Sadu. Dobijani trombociti nalazili su se u specijalnim kesama koje predstavljaju koncentrat trombocita. Iako zastareli (nakon 5 dana) za medicinsku upotrebu, trombociti su i dalje vijabilni, samo je njihov broj smanjen. Trombociti se čuvaju, uz neprestano blago mešanje, na temperaturi od 20 °C do 24 °C. Tačan broj trombocita određivan je brojanjem u Neubauer-ovoj komori nakon tretiranja trombocita 1% amonijum-oksalamatom, pri čemu se pod mikroskopom vijabilni trombociti uočavaju kao svetlučave čestice.

Rastvor trombocita, koji se koristi pri brojanju, napravljen je mešanjem 10 µL koncentrata trombocita i 990 µL 1% rastvora amonijum-oksalata, pri čemu se dobija razblaženje od 100 puta. Pre brojanja, potrebno je da rastvor za brojanje odstoji 10 min na sobnoj temperaturi. Nakon 10 min, 10 µL pripremljenog rastvora nanosi se u Neubauer-ovu komoru, preko označenog mesta, koje je predhodno prekriveno pokrovnim staklom. Nakon nekoliko minuta, kada se trombociti „umire“, vrši se brojanje u odabranim kvadratićima u centralnom kvadratu, najmanje četiri puta, na mikroskopskom uvećanju od 40 puta. Na Slici 5.12. prikazana je Neubauer-ova komora pod mikroskopom, sa naznačenim jednim kvadratićem u kome se broje trombociti. Po nalasku dobre slike, pod mikroskopom se broje trombociti koji svetlucaju. Pri brojanju, uzimaju se u obzir trombociti u samom kvadratiću i trombociti koji se nalaze na dve odabrane strane kvadratića (npr. desna i donja strana, ili leva i gornja strana). Isti princip koristi se za svaki kvadratić koji se odabere za brojanje.

Broj trombocita određuje se formulom koja je formirana na osnovu dimenzija komore i razblaženja trombocita. Visina komore iznosi 0.1 mm, dok površina jednog kvadratića u kom se broje trombociti iznosi 0.04 mm<sup>2</sup>, tako da je zapremina u kojoj se broje trombocita 4 × 10<sup>-3</sup> mm<sup>3</sup> tj. 4 × 10<sup>-6</sup> mL. Ako se u formulu uvrsti taj podatak kao i razblaženje, dobija se krajnji izraz:

$$\text{broj trombocita/mL} = (\text{srednja vrednost izbrojanih trombocita} \times \text{razblaženje (100)}) / (4 \times 10^{-6})$$



Slika 5.12. Izgled Neubauer-ove komore pod mikroskopom  
([shorturl.at/enJKU](http://shorturl.at/enJKU), 23.04.2021)

#### 5.14.2. Eksperimentalni postupak za određivanje antiinflamatorne aktivnosti

Određivanje antiinflamatorne aktivnosti ispitivanih uzoraka soka, vina i standardnih jedinjenja urađeno je po metodi Lesjak i sar. (2013). Metoda je zasnovana na određivanju sposobnosti inhibicije produkcije medijatora inflamacije, produkata metabolizma arahidonske kiseline, 12-HHT, TXB<sub>2</sub> i PGE<sub>2</sub> i enzima 12-LOX, u intaktnom ćelijskom sistemu (humanim trombocitima), gde je proces inflamacije izazivan dejstvom kalcijumove jonofore A23184 (kalcimicin).

##### **Reagensi:**

1. Pufer pH 7.2: 4.0033 g NaCl, 0.1006 g KCl, 0.1361 g KH<sub>2</sub>PO<sub>4</sub>, 0.8899 g Na<sub>2</sub>HPO<sub>4</sub> × 2H<sub>2</sub>O i 0.450 g glukoza monohidrata rastvoreno je u 500.0 mL dH<sub>2</sub>O
2. 1.9 mmol/L A23187 (kalcimicin) - osnovni rastvor: 1.0 mg kalcimicina rastvoreno u 1.0 mL DMSO
3. 125 μmol/L A23187 (kalcimicin) – radni rastvor: 0.658 mL osnovnog rastvora kalcimicina (1.9 mmol/L) dopunjeno DMSO-m do 10.00 mL



4. 16.66 mmol/L CaCl<sub>2</sub>: 0,0186 g CaCl<sub>2</sub> rastvoreno u 10.00 mL dH<sub>2</sub>O
5. 1% HCOOH: 5 ml cc HCOOH pomešano sa 495.0 mL dH<sub>2</sub>O
6. 0.1 mg/mL PGB<sub>2</sub> - osnovni rastvor: 1.0 mg PGB<sub>2</sub> rastvoren u 10.00 mL DMSO
7. 6 µg/mL PGB<sub>2</sub> - radni rastvor: 0.6 mL osnovnog rastvora PGB<sub>2</sub> dopunjeno DMSO-m do 10.00 mL
8. 1% (NH<sub>4</sub>)<sub>2</sub>C<sub>2</sub>O<sub>4</sub>: 1.1450 g (NH<sub>4</sub>)<sub>2</sub>C<sub>2</sub>O<sub>4</sub> × H<sub>2</sub>O rastvoreno u 100.0 mL dH<sub>2</sub>O
9. Radne koncentracije ispitivanih uzoraka soka i vina i standarda aspirina se nalaze u Tabelama 9.964 – 9.967. u Prilogu

**Postupak:**

Od uzoraka koncentracija prikazanih u Tabelama 9.964 – 9.967. napravljena je serija od šest rastvora razblaženja. Faze eksperimentalne procedure za određivanje inhibicije produkcije metabolita 12-HHT, TXB<sub>2</sub> i PGE<sub>2</sub> i enzima 12-LOX prikazane su u Tabeli 5.17.

Na osnovu odnosa površine pika metabolita (12-HHT, TXB<sub>2</sub>, PGE<sub>2</sub> i 12-HETE) i površine pika internog standarda (PGB<sub>2</sub>) dobijene su vrednosti R<sub>rp</sub> (radna proba), R<sub>kor</sub> (korekcija), R<sub>kon</sub> (kontrola) i R<sub>sp</sub> (slepa proba) za odgovarajuće probe, a inhibicija produkcije metabolita i enzima računata je sledećom jednačinom:

$$I (\%) = (1 - (R_{rp} - R_{kor}) / (R_{kon} - R_{sp})) \times 100\%$$

Na osnovu I vrednosti, određene su IC<sub>50</sub> vrednosti (koncentracija pri kojoj je aktivnost produkcije metabolita/enzima inhibirana 50%) očitavanjem sa odgovarajućeg grafika (funkcija I (%) u zavisnosti od radne koncentracije), a rezultat je izražen kao srednja vrednost tri određene IC<sub>50</sub> vrednosti ± standardna devijacija (mg/mL), odnosno kao srednja vrednost tri zapremine ekvivalentne određenim IC<sub>50</sub> vrednostima ± standardna devijacija (µL).

**Tabela 5.17.** Eksperimentalni postupak za određivanje inhibicije produkcije metabolita 12-HHT, TXB<sub>2</sub> i PGE<sub>2</sub> i enzima 12-LOX

Radna proba	Korekcija	Kontrola	Slepa proba
4 × 10 <sup>8</sup> trombocita u 2.0 mL pufera pH 7.2	4 × 10 <sup>8</sup> trombocita u 2.0 mL pufera pH 7.2	4 × 10 <sup>8</sup> trombocita u 2.0 mL pufera pH 7.2	4 × 10 <sup>8</sup> trombocita u 2.0 mL pufera pH 7.2
<i>Inkubacija 5 min na 37 °C uz blago mućkanje</i>			
0.1 mL uzorak/standard	0.1 mL uzorak /standard	0.1 mL rastvarač (d H <sub>2</sub> O)	0.1 mL rastvarač (d H <sub>2</sub> O)
0.1 mL 125 µmol/L A23187	0.1 mL DMSO	0.1 mL 125 µmol/L A23187	0.1 mL DMSO
<i>Inkubacija 2 min na 37 °C uz blago mućkanje</i>			
0.3 mL 16.66 mmol/L CaCl <sub>2</sub>	0.3 mL d H <sub>2</sub> O	0.3 mL 16.66 mmol/L CaCl <sub>2</sub>	0.3 mL d H <sub>2</sub> O
<i>Inkubacija 5 min na 37 °C uz blago mućkanje</i>			
5.8 mL 1% HCOOH (4°C)*	5.8 mL 1% HCOOH (4°C)*	5.8 mL 1% HCOOH (4°C)*	5.8 mL 1% HCOOH (4°C)*
50 µL 6 µg/mL PGB <sub>2</sub>	50 µL 6 µg/mL PGB <sub>2</sub>	50 µL 6 µg/mL PGB <sub>2</sub>	50 µL 6 µg/mL PGB <sub>2</sub>
8.0 mL smeše CHCl <sub>3</sub> :MeOH (1:1)	8.0 mL smeše CHCl <sub>3</sub> :MeOH (1:1)	8.0 mL smeše CHCl <sub>3</sub> :MeOH (1:1)	8.0 mL smeše CHCl <sub>3</sub> :MeOH (1:1)
<i>Ekstrakcija (intenzivno mućkanje, Vortex) 15 min</i>			
<i>Centrifugiranje 7012 × g, 15 min na 4 °C</i>			
<i>Odvajanje organskog sloja</i>			
<i>Uparavanje</i>			
<i>Rastvaranje suvog ostatka u 0.5 mL MeOH</i>			
<i>Ceđenje preko milipor filtera</i>			
<i>LC-MS/MS analiza</i>			

\* u slučaju da se formira gel, smeša se, pre dodatka 1% HCOOH, intenzivno mućka (Vortex) do tečnog stanja

#### **Optimizovani LC-MS/MS parametri:**

Za hromatografsko razdvajanje korišćena je Zorbax SB-C18 30 mm × 2.1 mm × 3.5 µm (Agilent Technologies) reversno-fazna kolona pri temperaturi od 65 °C. Binarna mobilna faza sastojala se od 0.6% sirćetne kiseline (A) i metanola (B), a protok je iznosio 1.0 mL/min. Primenjen je gradijentni mod, koji je podrazumevao sledeći odnos faza: 0.0 min 65% B, 2.0 min 100% B, 3.5 min 100% B, sa post-vremenom od 3.0 min. Injektovana zapremina svih uzoraka bila je 5 µL. ESI parametri bili su: gas za sušenje (N<sub>2</sub>) temperature 350 °C, protok 9 L/min,

pritisak gasa nebulajzera 40 psi i napon na kapilari 4 kV, a ostali optimizovani parametri prikazani su u Tabeli 5.18. Kvantifikacija jedinjenja urađena je u negativnom MRM modu.

**Tabela 5.18.** Optimizovani parametri za kvantifikaciju 12-HHT, TXB<sub>2</sub>, PGE<sub>2</sub>, 12-HETE i PGB<sub>2</sub>

Jedinjenje	Mod	Polaritet jona	Jonska vrsta	Jon prekursor (m/z)	Jon proizvod (m/z)	Koliziona energija (V)	Napon fragmentora (V)
12-HHT	MRM	NI	[M-H] <sup>-</sup>	279	261	5	120
TXB <sub>2</sub>	MRM	NI	[M-H] <sup>-</sup>	369	169	15	120
PGE <sub>2</sub>	MRM	NI	[M-H] <sup>-</sup>	351	271	15	120
12-HETE	MRM	NI	[M-H] <sup>-</sup>	319	310	7	120
PGB <sub>2</sub>	MRM	NI	[M-H] <sup>-</sup>	333	315	13	120

### 5.15. Statistička obrada podataka

Za statističku obradu podataka dobijenih rezultata korišćeni su Microsoft Office Excel 2007, Origin softver ver. 8.0 i PAST softver ver. 3.16 (Hammer i sar., 2001). Rezultati ponovljenih merenja su izraženi kao srednje vrednosti, a kao mera varijacije je korišćena standardna devijacija. Regresiona analiza je primenjena za određivanje korelacije između sadržaja ukupnih fenola, tanina, flavonoida antocijana i najzastupljenijih kvantifikovanih jedinjenja. U te svrhe, korišćene su recipročne vrednosti dobijenih IC<sub>50</sub> vrednosti. Analiza glavnih komponentata (Principal component analysis – PCA) je urađena uz pomoć PAST softvera za čije potrebe su dobijeni rezultati normalizovani primenom formule:

$$y_{\text{inor}} = 100 (y_i - y_{\text{min}}) / (y_{\text{max}} - y_{\text{min}})$$

gde je  $y_{\text{inor}}$  – normalizovana vrednost uzorka,  $y_i$  – dobijena vrednost uzorka,  $y_{\text{max}}$  – maksimalna vrednost od svih analiziranih uzoraka,  $y_{\text{min}}$  – minimalna vrednost, za koju je uzeta 0 da bi se napravila razlika između jedinjenja koje nije detektovano i koje je detektovano u malim količinama u fitohemijskim ispitivanjima, kao i razlika između uzoraka koji nisu pokazali aktivnost u odnosu na one koji su pokazali vrlo slabu aktivnost u ispitivanim biohemijskim testovima. Za PCA analizu biohemijskih testova takođe su korišćene recipročne normalizovane IC<sub>50</sub> vrednosti. Rezultati su prikazani tabelarno i grafički.

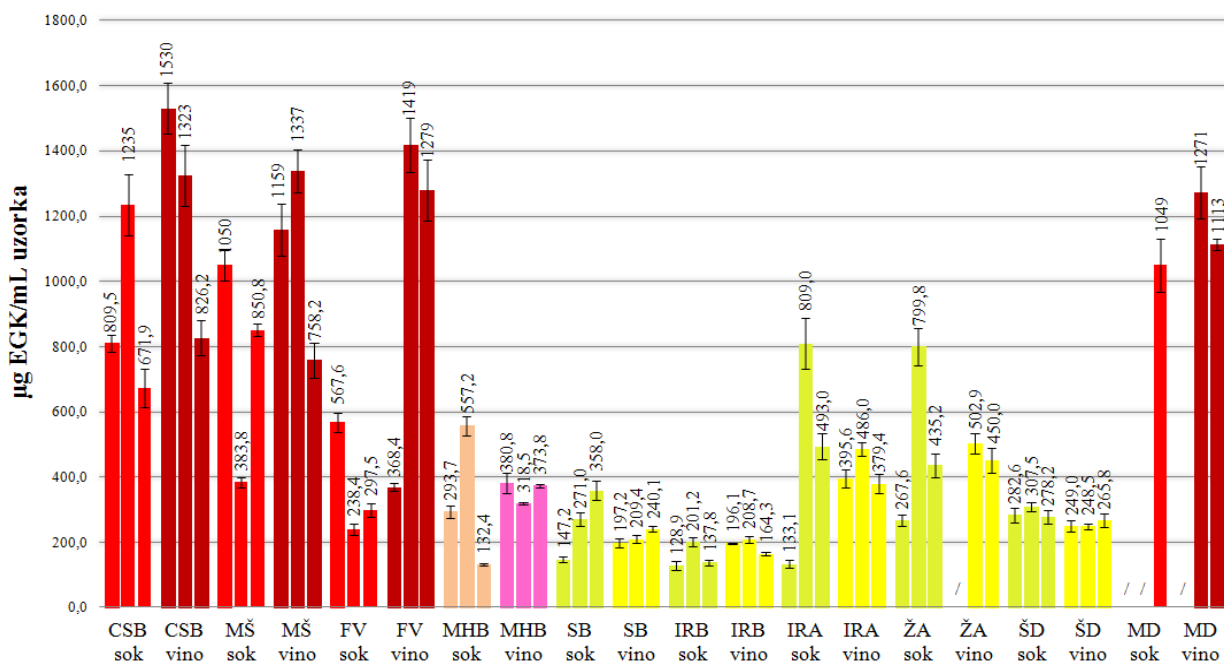
## 6. REZULTATI I DISKUSIJA

### 6.1. Praćenje promena u hemijskom sastavu soka i vina sorti vinove loze gajenih na Fruškoj gori u toku tri uzastopne godine

Polifenolna jedinjenja su najvažnija jedinjenja u grožđu. Prvenstveno utiču na organoleptička svojstva kako grožđa, tako i njegovih proizvoda – soka i vina, doprinose finalnoj kompleksnosti vina različitim međusobnim interakcijama u toku tehnološkog procesa, maturacije i starenja vina, predstavljaju hemotaksonomske markere na osnovu kojih se može utvrditi sorta, geografsko poreklo i godina proizvodnje, i tema su mnogih istraživanja jer se zahvaljujući svojim jakim biološkim aktivnostima smatraju glavnim odgovornim komponentama za blagotvorne efekte grožđa, soka i vina na ljudsko zdravlje. Iz tih razloga jedan od ciljeva ove disertacije bio je detaljna determinacija polifenolnih jedinjenja u uzorcima sokova od grožđa i vina sa Fruške gore, od kojih su uzorci uzeti tokom tri uzastopne godine iz istih vinograda (proizvođača), da bi se ustanovile karakteristike sorti sa fruškogorskog podneblja, bolje razjasnile razlike između soka i vina, što je bitno za korelaciju sa biološkom aktivnošću, utvrdile promene u toku tehnološkog procesa, kao i da se ispita koliko sadržaj polifenola varira iz godine u godinu, ako su određeni uslovi donekle slični (isti vinograd, isti proizvođač), budući da mnoštvo faktora (sorta, klima, agroekološki faktori, tehnološki postupak) uslovljava koncentraciju polifenola u grožđu i njegovim proizvodima. U te svrhe analizirane su 4 crvene sorte (Cabernet Sauvignon, Merlot (iz dve različite vinarije), Frankovka), 1 crvena sorta od koje je proizvedeno roze vino (Muskat Hamburg) i 5 belih sorti (Italijanski Rizling (iz dve različite vinarije), Sila, Župljanka, Chardonnay). Hemijski sastav soka i vina iz fruškogorskih vinarija je praćen kvalitativno – spektrofotometrijskim metodama za određivanje ukupnog sadržaja fenola, tanina, flavonoida i antocijana, i kvantitativno – primenom LC-MS-MS tehnike za određivanje 37 fenolnih jedinjenja i LC-UV–vis tehnike za pet odabranih antocijana. U uzorcima je detektovano ukupno 11 fenolnih kiselina, 10 flavonola, 5 flavona, 1 flavanon, 2 flavan-3-ola, 1 kumarin, 2 stilbena i 5 antocijana. Uzorci su sakupljeni tri godine za redom i to iste sorte koje su gajene u istim vinogradima, i sokovi i vina proizvedeni u istim vinarijama. Svi rezultati su prikazani u Tabelama 9.1 – 9.5., 9.11., 9.16 – 9.18., 9.22., 9.35 – 9.37. i 9.50. u Prilogu, kao i odgovarajuće kalibracione krive (Tabele 9.23 – 9.34., 9.41 – 9.49. i Grafici 9.1 – 9.21.).

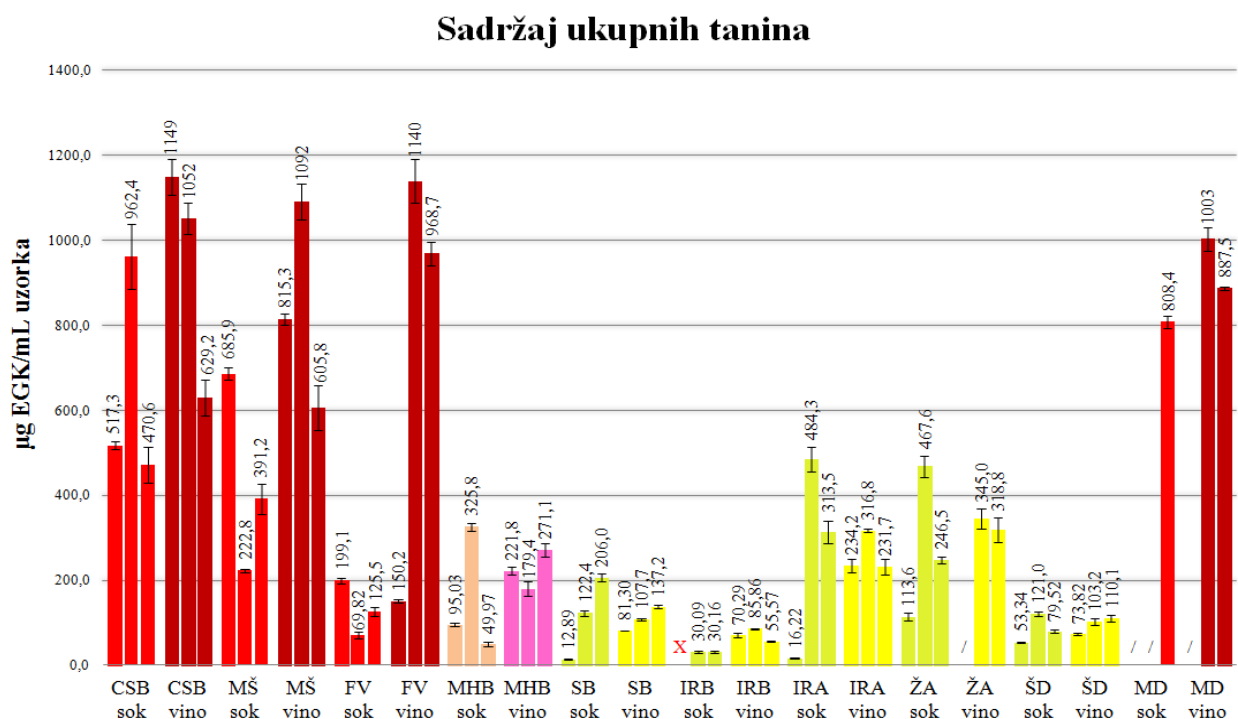
Na Grafcima 6.1 – 6.4. prikazan je kvalitativan sadržaj jedinjenja u sokovima i vinima za svaku godinu, preračunat na  $\mu\text{g}$  ekvivalenata odgovarajućeg jedinjenja po mL uzorka. Redom su prikazane godine za svaki uzorak i bojama stubića je napravljena razlika između sokova i vina, kao i između crvenih, roze i belih sorti. Oznaka na grafcima „/“ stoji kod stubića onih uzoraka koji nisu uzeti određene godine, a „X“ prikazuje da uzorak nema ispitivanih jedinjenja. Sadržaj ukupnih fenola je bio najviši kod crvenih vina, i tu se posebno istakao uzorak Cabernet Sauvignon iz 1. godine, ali ni vina sorte Merlot i Frankovka ne zaostaju mnogo (Grafik 6.1.). Uočeno je da je sadržaj fenola u sokovima crvenih sorti uglavnom nešto niži nego u odgovarajućim vinima, dok kod belih sorti to nije slučaj, i često ima ili približno isto ili čak i više fenolnih jedinjenja u sokovima. Naročito se ističu sokovi sorti Italijanski Rizling i Župljanka vinarije Agner, čiji sadržaj fenola odgovara sadržaju u crvenim sokovima. Opseg sadržaja fenolnih jedinjenja za crvene sokove je 238.4 – 1235  $\mu\text{g}$  ekvivalenata galne kiseline po mL ( $\mu\text{g}$  EGK/mL), za crvena vina je 368.4 – 1530  $\mu\text{g}$  EGK/mL, dok je za bele sokove 128.9 – 809.0  $\mu\text{g}$  EGK/mL i bela vina 164.3 – 502.9  $\mu\text{g}$  EGK/mL. Vrednosti za sok i vino sorte Muskat Hamburg su bile sličnije vrednostima za bele uzorke.

### Sadržaj ukupnih fenola



Grafik 6.1. Sadržaj ukupnih fenola u Fruškogorskim sokovima i vinima u trogodišnjem periodu (CSB – Cabernet Sauvignon Bajilo; MŠ – Merlot Šukac; FV – Frankovka Vinum; MHB – Muskat Hamburg Bajilo; SB – Sila Bajilo; IRB – Italijanski Rizling Bajilo; IRA – Italijanski Rizling Agner; ŽA – Župljanka Agner; ŠD – Chardonnay Došen; MD – Merlot Došen; / – uzorak nije uzet te godine; EGK – ekvivalenti galne kiseline)

Skoro identičan obrazac se može uočiti i kod sadržaja tanina (Grafik 6.2.). U sokovima crvenih sorti grožđa opseg tanina je 69.82 – 962.4  $\mu\text{g}$  EGK/mL, u crvenim vinima 150.2 – 1149  $\mu\text{g}$  EGK/mL, u sokovima belih sorti grožđa 0.000 – 484.3  $\mu\text{g}$  EGK/mL i u belim vinima 55.57 – 345.0  $\mu\text{g}$  EGK/mL. Sokovi i vina crvenih sorti grožđa (ne uključujući Muskat Hamburg sortu) su bogatiji taninima budući da se u toku maceracije sa pokožicom i semenima vrši ekstrakcija ovih jedinjenja iz pokožice i semena, a dodatno prelaze u vino u toku odležavanja u drvenim buradima. Interesantno je da su tanini u sokovima belih sorti grožđa u jednakoj ili čak i većoj meri zastupljeni u poređenju sa vinima, a moguć razlog za to je korak bistrenja u toku vinifikacije, pri čemu može doći do uklanjanja tanina, kao i činjenica da bela vina uglavnom odležavaju u metalnim sudovima.

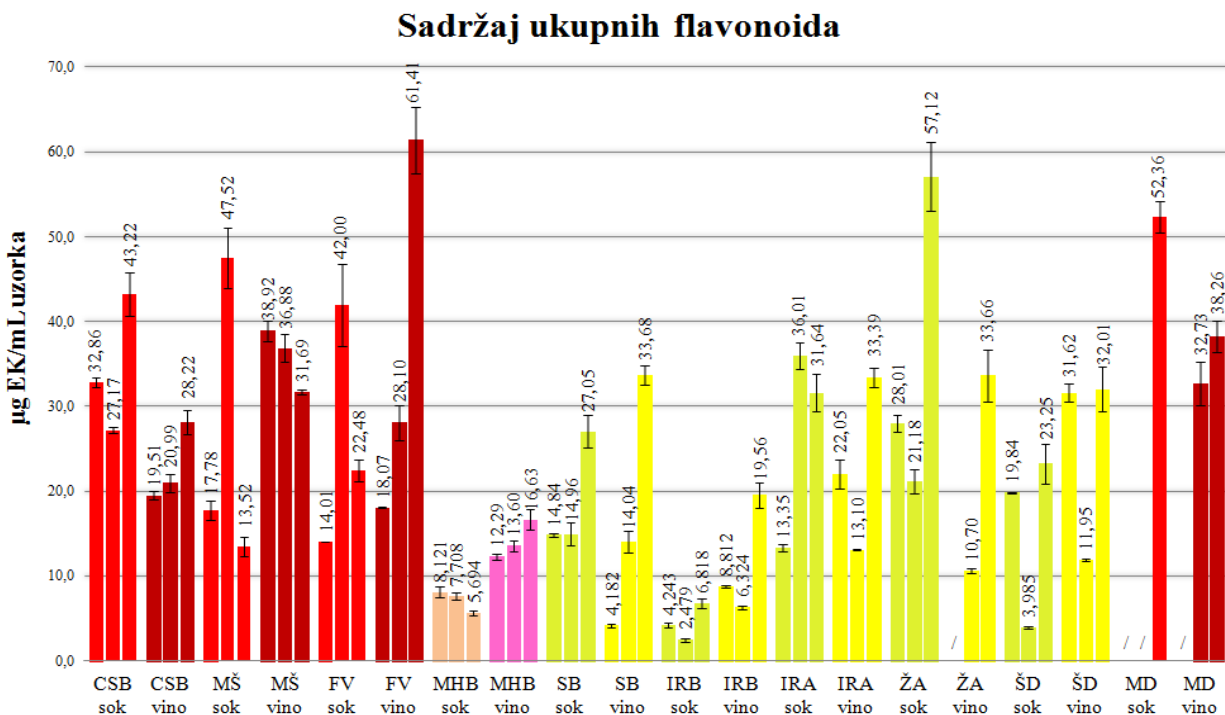


Grafik 6.2. Sadržaj ukupnih tanina u fruškogorskim sokovima i vinima u trogodišnjem periodu (CSB – Cabernet Sauvignon Bajilo; MŠ – Merlot Šukac; FV – Frankovka Vinum; MHB – Muskat Hamburg Bajilo; SB – Sila Bajilo; IRB – Italijanski Rizling Bajilo; IRA – Italijanski Rizling Agner; ŽA – Župljanka Agner; ŠD – Chardonnay Došen; MD – Merlot Došen; / – uzorak nije uzet te godine; X – u uzorku nije detektovana ispitivana grupa jedinjenja; EGK – ekvivalenti galne kiseline)

Skoro svi analizirani uzorci su pokazali najveći sadržaj flavonoida u trećoj godini ispitivanja (Grafik 6.3.). Opseg sadržaja ukupnih flavonoida u crvenim sokovima je 13.52 – 52.36  $\mu\text{g}$  ekvivalenta kvercetina po mL ( $\mu\text{g}$  EK/mL), u crvenim vinima 18.07 – 61.41  $\mu\text{g}$  EK/mL, u belim sokovima 2.479 – 57.12  $\mu\text{g}$  EK/mL i belim vinima 4.182 – 33.68  $\mu\text{g}$  EK/mL. Naročito su se istakli uzorci vina Frankovke i soka Župljanke. Dok se kod ukupnih fenola i tanina videla jasna razlika između crvenih i belih sorti, kod flavonoida to nije slučaj, pa tako npr. uzorci sorti Italijanski Rizling i Župljanka vinarije Agner sadrže više flavonoida od nekih

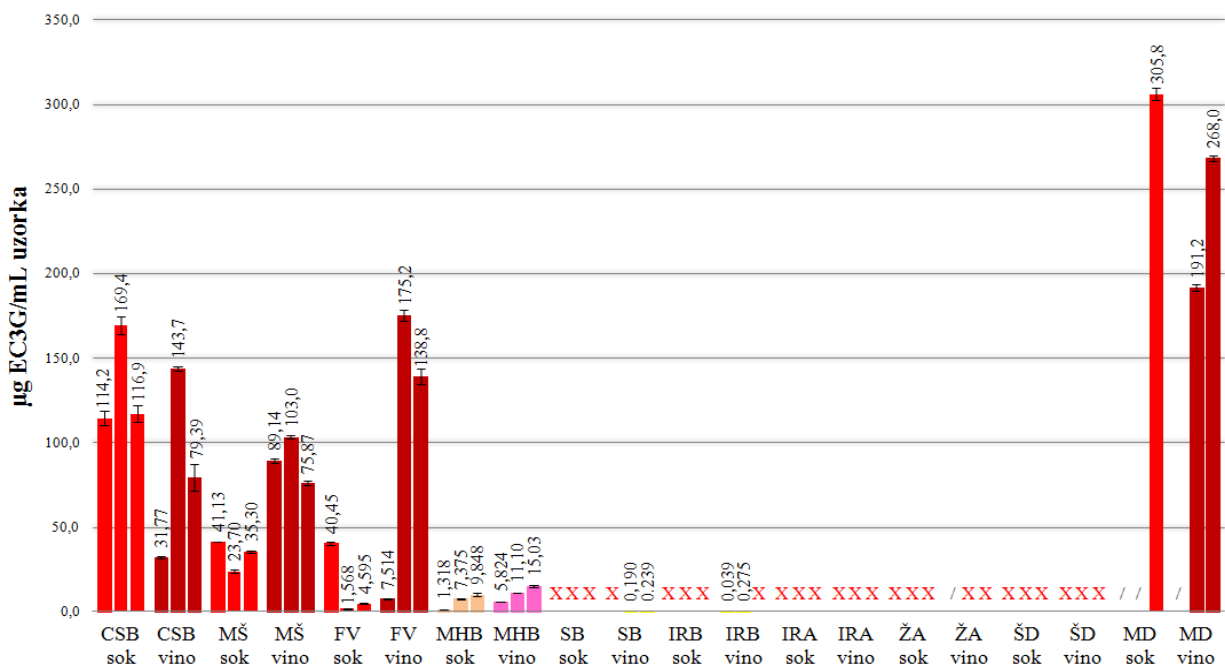
crvenih sorti. Osim kod sorti Cabernet Sauvignon i Župljanka, gde je svake godine bio veći sadržaj flavonoida u sokovima u odnosu na vina, kod ostalih sorti nije tako jasna zavisnost.

Sokovi od Cabernet Sauvignon-a se odlikuju i većim sadržajem ukupnih monomernih antocijana kako u poređenju sa odgovarajućim vinima, tako i u poređenju sa svim ostalim ispitivanim uzorcima, gde je jedino veći sadržaj primećen u uzorcima Merlot vinarije Došen. Na Grafiku 6.4. je očigledno da su antocijani glavna karakteristika crvenih sorti i opseg sadržaja za crvene sokove se kreće od 1.568 – 305.8  $\mu\text{g}$  ekvivalenta cijanidin-3-glukozida po mL ( $\mu\text{g}$  EC3G/mL), za crvena vina od 7.514 – 268.0  $\mu\text{g}$  EC3G/mL, za sokove Muskat Hamburg sorte od 1.318 – 9.848  $\mu\text{g}$  EC3G/mL i roze vina te sorte 5.824 – 15.03  $\mu\text{g}$  EC3G/mL. Iako u većini uzoraka belih sorti nije detektovano prisustvo antocijana, vina sorti Sila i Italijanski Rizling vinarije Bajilo sadrže malu količinu antocijana u opsegu od 0.039 – 0.275  $\mu\text{g}$  EC3G/mL. Antocijani se uglavnom nalaze u pokožici grožđa crvenih sorti i najviše se ekstrahuju u toku fermentacije soka sa pokožicom. Međutim, male koncentracije se mogu naći i u pulpi i iako kod belog grožđa nisu prisutni u količinama koje bi vizuelno mogle biti detektovane, određena količina može da se pojavi u belom vinu naročito u toku ceđenja u presi. U belim vinima najdominantniji je malvidin-3-O-glukozid i dokazano je da kod nekih sorti, kao što su Sauvignon blanc, Chardonnay, Riesling i Malvazija, može doći do pojave ružičaste boje u flaširanim vinima usled prisustva antocijana (Cosme i sar., 2019).



Grafik 6.3. Sadržaj ukupnih flavonoida u fruškogorskim sokovima i vinima u trogodišnjem periodu (CSB – Cabernet Sauvignon Bajilo; MŠ – Merlot Šukac; FV – Frankovka Vinum; MHB – Muskat Hamburg Bajilo; SB – Sila Bajilo; IRB – Italijanski Rizling Bajilo; IRA – Italijanski Rizling Agner; ŽA – Župljanka Agner; ŠD – Chardonnay Došen; MD – Merlot Došen; / – uzorak nije uzet te godine; EK – ekvivalenti kvercetina)

## Sadržaj ukupnih antocijana



Grafik 6.4. Sadržaj ukupnih monomernih antocijana u fruškogorskim sokovima i vinima u trogodišnjem periodu

(CSB – Cabernet Sauvignon Bajilo; MŠ – Merlot Šukac; FV – Frankovka Vinum; MHB – Muskat Hamburg Bajilo; SB – Sila Bajilo; IRB – Italijanski Rizling Bajilo; IRA – Italijanski Rizling Agner; ŽA – Župljanka Agner; ŠD – Chardonnay Došen; MD – Merlot Došen; / – uzorak nije uzet te godine; X – u uzorku nije detektovana ispitivana grupa jedinjenja; EC3G – ekvivalenti cijanidin-3-O-glukozida)

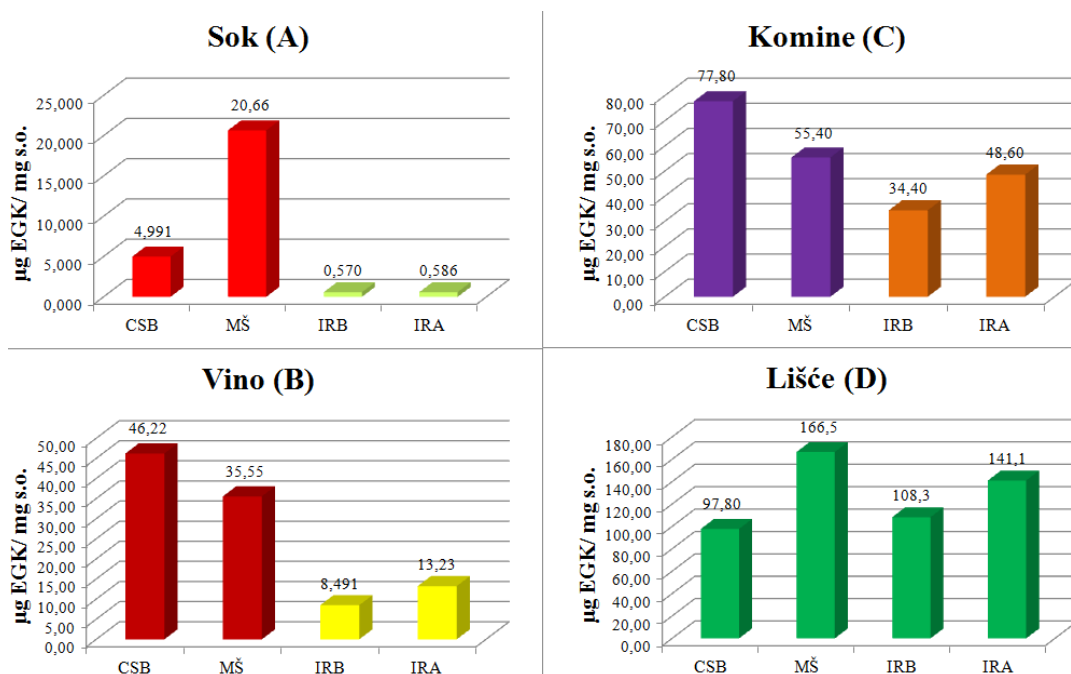
U poređenju sa literaturnim podacima dostupnim za vina karlovačkih vinograda, sorti Cabernet Sauvignon (1569 µg EGK/mL, Puškaš i sar., 2010; 1550 µg EGK/mL, Puškaš & Miljić, 2012), Merlot (1460 µg EGK/mL, Puškaš i sar., 2010; 1715 µg EGK/mL, Miljić i sar., 2014) i Frankovka (1550 µg EGK/mL, Cvejić i sar., 2016), godina berbe 2009 – 2012, može se videti da su dobijene vrednosti za ukupne fenole veoma bliske vrednostima u ovoj tezi, što je i očekivano s obzirom da su analizirane iste sorte sa istog područja. U radu Mitić i sar., (2014), određeni su ukupni fenoli i flavonoidi za komercijalno dostupna vina Merlot iz Subotice (2620 µg EGK/mL) i Cabernet Sauvignon iz Kruševca (2429 µg EGK/mL) i Makedonije (2860 µg EGK/mL), koja su sva imala okvirno dva puta viši sadržaj ukupnih fenola od fruškogorskih uzoraka, dok ukupni flavonoidi nisu uporedivi jer su izraženi kao ekvivalenti katehina, ali ono što jeste slično s fruškogorskim uzorcima je da je u Merlot sorti viši sadržaj ukupnih flavonoida u odnosu na Cabernet Sauvignon. Uočene razlike bi mogle da se pripisuju različitim agroekološkim uslovima, drugačijoj klimi i tehnološkim postupcima. Li i sar., (2009) su ispitivali crvena, rose i bela kineska komercijalna vina iz 11 različitih vinarija. Ukupni fenoli su određeni u vinima Cabernet Sauvignon (1410 – 2488 µg EGK/mL), Merlot (1977 – 2246 µg EGK/mL), Muskat Hamburg (741 – 1086 µg EGK/mL), Italijanski Rizling (219 – 325 µg EGK/mL) i Chardonnay (218 – 298 µg EGK/mL), i može se primetiti da vrednosti belih sorti ne odstupaju od dobijenih rezultata ove



teze, dok su za kineska vina Merlot i roze vrednosti više od fruškogorskih. Obzirom da su bela vina slična iako se radi o uzorcima sa drugačijim agroklimatskim faktorima, razlike uočene kod crvenih vina bi se mogle prvenstveno pripisati tehnološkom postupku koji mnogo više varira od vinarije do vinarije u proizvodnji crvenih vina nego što je to slučaj kod proizvodnje belih vina.

U literaturi postoji mnogo manje podataka o ispitivanju soka od grožđa kad se poredi sa podacima koji su dostupni za vino, što je očekivano. Naime, u radovima vezanim za sok od grožđa, često su ispitivani sokovi *V. labrusca* vrste, koja se komercijalno najviše koristi u te svrhe. U crvenim sokovima brazilskih sorti nađeno je 779 – 2712 µg EGK/mL ukupnih fenola i 29 – 464 µg EC3G/mL ukupnih monomernih antocijana (Lima i sar., 2014), pri čemu se fruškogorski sokovi nalaze na sredini opsega, dok je u španskim komercijalnim sokovima crvenih sorti određena srednja vrednost ukupnih fenola od 1177 µg EGK/mL i ukupnih monomernih antocijana od 285 µg EC3G/mL, a kod belih sorti 744 µg EGK/mL ukupnih fenola (Moreno-Montoro i sar., 2015), što se poklapa sa sadržajem u fruškogorskim sokovima uprkos različitoj klimi. Takođe, ako se sok od grožđa uporedi sa drugim sokovima npr. od jabuke, narandže, nara, ananasa i grejpfruta iz rada Moreno-Montoro i sar., (2015) po sadržaju ukupnih fenola, može se videti da se sok, naročito od crvenih sorti grožđa, ističe kao najbogatiji izvor fenolnih jedinjenja, sa oko 2 do 6 puta većim sadržajem ovih komponenti.

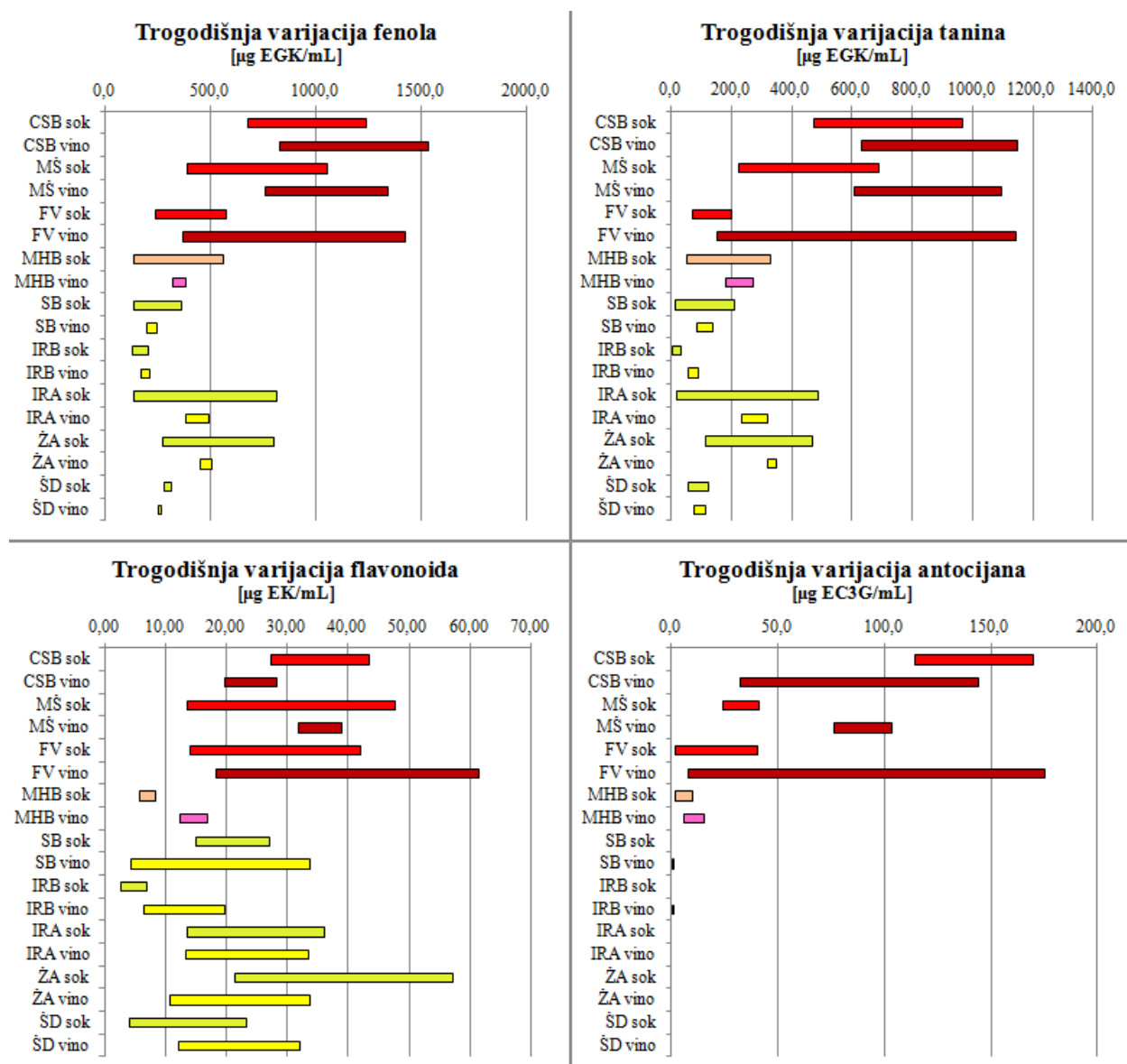
Grožđe važi za voće sa najvećim udelom polifenolnih jedinjenja u ljudskoj ishrani, ali i ostali delovi vinove loze sadrže ove fitonutrijente. Poređenja radi, na Grafiku 6.5. (A-D) su prikazane vrednosti ukupnih fenola za sok i vino, sorti Cabernet Sauvignon, Merlot i Italijanski Rizling iz dve vinarije, iz prve godine kao proizvoda vinove loze, za odgovarajuće komine koje su zaostale kao nusproizvod u toku proizvodnje ovih vina i za lišće koje se u nekim zemljama, uključujući i Srbiju, koristi u ishrani i narodnoj medicini. Komine su ekstrahovane sa zakišljenim 80% metanolom, a lišće sa 80% metanolom i svi rezultati su izraženi kao µg EGK/mg suvog ostatka ekstrakta (s.o.). Može se videti da je lišće vinove loze najbogatije ukupnim fenolima, kao i to da u komini, koja se sastoji od pokožice, semena i peteljki, zaostaje značajan deo ovih jedinjenja, što kominu čini atraktivnim, jeftinim i lako dostupnim izvorom fenola za upotrebu u različitim industrijama (Pintać i sar., 2018; Pintać i sar., 2019). Iz prikazanih rezultata može se zaključiti da su svi ispitivani uzorci vinove loze, a pogotovo komina i lišće, bogati fenolnim jedinjenjima i da ne treba zanemariti dalje ispitivanje njihovog biohemijskog potencijala. Međutim, u ovoj tezi akcenat je dat na detaljnom ispitivanju vina i soka od grožđa najpre zbog ograničenog obima rada, a eksperimentalni rad sa kominama i lišćem je urađen radi poređenja i iz radoznalosti i jasno je pokazao da se detaljnijem ispitivanju komina i lišća vredi posvetiti.



Grafik 6.5. Sadržaj ukupnih fenola u različitim proizvodima vinove loze

(A – sok; B – vino; C – komine; D – lišće; CSB – Cabernet Sauvignon Bajilo; MŠ – Merlot Šukac; IRB – Italijanski Rizling Bajilo; IRA – Italijanski Rizling Agner; EGK – ekvivalenti galne kiseline; s.o. – suvi ostatak)

Da bi se lakše uočile varijacije u sadržaju jedinjenja u toku trogodišnjeg perioda, rezultati su prikazani na Grafiku 6.6. tako da se vide najniža i najviša vrednost jedinjenja za svaki uzorak, a opseg (u vidu horizontalnih stubića) predstavlja varijaciju – što je duži stubić, veće su varijacije sadržaja za dati uzorak.



Grafik 6.6. Trogodišnja varijacija sadržaja ispitivanih grupa jedinjenja u fruškogorskim sokovima i vinima

(CSB – Cabernet Sauvignon Bajilo; MŠ – Merlot Šukac; FV – Frankovka Vinum; MHB – Muskat Hamburg Bajilo; SB – Sila Bajilo; IRB – Italijanski Rizling Bajilo; IRA – Italijanski Rizling Agner; ŽA – Župljanka Agner; ŠD – Chardonnay Došen; EKG – ekvivalenti galne kiseline; EK – ekvivalenti kvercetina; EC3G – ekvivalenti cijanidin-3-*O*-glukozida)

Kod crvenih sorti, izraženije su varijacije ukupnog sadržaja fenola, tanina i antocijana u vinima nego u sokovima. Ovakvo zapažanje je i logično, budući da u toku tehnološkog postupka proizvodnje crvenog vina vinar/tehnolog na licu mesta donosi odluku o dužini kontakta pokožice i soka, dužini alkoholnog vrenja, spajanju frakcija nakon presovanja, vrsti suda i vremenu odležavanja pre flaširanja itd., i te odluke se zasnivaju na karakteristikama grožđa od kojih se polazi, kao i na poželjnim karakteristikama za finalni proizvod poput intenziteta boje, ukupne

kiselosti ili slatkoće vina i sl. Samim tim, tehnološki proces proizvodnje vina se razlikuje u istoj vinariji iz godine u godinu u većoj ili manjoj meri. U poređenju sa crvenim sortama, bele i roze sorte mnogo manje variraju po sadržaju fenola i tanina u trogodišnjem periodu, pri čemu su vina uniformnija u odnosu na sokove. Zbog toga što se u većini slučajeva proizvodnje belih vina sok odmah odvaja od pokožice, kao i zbog procesa filtriranja i bistrenja vina, manji sadržaj fenolnih jedinjenja bude prisutan u finalnom proizvodu jer se ne ekstrahuje dovoljno fenola ili se istalože sredstvima za bistrjenje (Puškaš & Miljić, 2012). Kod ukupnih flavonoida, varijacije nisu toliko povezane sa sortom, i sokovi crvenih sorti grožđa znatno više variraju od vina, s izuzetkom Frankovke, kao što bela vina više variraju u poređenju sa sokovima, s izuzetkom Župljanke.

Sadržaj polifenola u ispitivanim uzorcima je uslovljen mnogim faktorima. Budući da su ispitivani uzorci soka i vina uzimani sa istih vinograda, uticaj sorte i zemljišta je donekle umanjen, u poređenju sa klimatskim faktorima, procenom zrelosti grožđa prilikom branja, uticajem patogena i tehnološkim procesom koji variraju iz godine u godinu. Nekoliko studija je pokazalo da klimatski faktori, mnogo više od sorte ili vrste zemljišta, uslovljavaju koncentraciju fenolnih jedinjenja. Količina padavina ima veći uticaj od temperature i broja sunčanih sati, i obrnuto je srazmerna koncentraciji fenolnih jedinjenja – ukoliko vinova loza nema dovoljno vode u periodu od cvetanja do berbe, ukupni sadržaj fenolnih jedinjenja u grožđu i njegovim proizvodima će biti veći (Van Leeuwen i sar., 2004; Merkyte i sar., 2020; Gutiérrez-Escobar i sar., 2021). Ako se pogledaju podaci Republičkog hidrometeorološkog zavoda (RHMZ) za Novi Sad za 2014., 2015. i 2016. godinu (Tabela 6.1.), može se videti da je u toku 2015. godine temperatura bila viša od jula do septembra, kao i da je količina padavina, naročito u mesecu julu bila dosta niža u poređenju sa 2014. godinom, što je u skladu sa dobijenim rezultatima u kojima se vidi da je većina ispitivanih uzoraka u toku druge godine ispitivanja (2015.) imala viši sadržaj ukupnih ispitivanih jedinjenja (RHMZ, 2015; RHMZ, 2016; RHMZ, 2017).

**Tabela 6.1.** Klimatološki podaci preuzeti sa sajta Republičkog hidrometeorološkog zavoda

<b>parametri</b>	<b>godina</b>	<b>jun</b>	<b>jul</b>	<b>avgust</b>	<b>septembar</b>
mesečna visina padavina u mm	2014	38.2	141.1	78.7	84.3
	2015	26.7	2.6	99.7	52.6
	2016	143.2	68.4	45.8	33.7
apsolutno minimalne temperature u °C	2014	14.4	16.5	15.6	13.3
	2015	14.5	17.3	17.4	14.2
	2016	16.3	16.8	15.0	12.4
apsolutno maksimalne temperature u °C	2014	26.2	28.5	27.2	22.8
	2015	26.7	32.0	31.6	24.7
	2016	27.2	28.5	27.7	25.9

Kvalitativno ispitivanje hemijskog sastava je poslužilo kao preliminarna analiza uzoraka, budući da su spektrofotometrijski testovi brzi i jednostavni. Međutim, u zavisnosti od vrste uzoraka, može se desiti da i neka druga jedinjenja koja ne spadaju u polifenole daju pozitivnu reakciju sa reagensima, kao npr. redukujući šećeri sa FC reagensom (Sánchez-Rangel i sar., 2013). Zbog toga se pristupilo kvantitativnom određivanju pojedinačnih polifenola, da bi se bolje

shvatila razlika između hemijskog sastava soka i vina, i kako se on menja u toku tehnološkog procesa, kao i da bi se, nakon ispitivanja biološke aktivnosti utvrdila korelacija između kvantifikovanih jedinjenja i ispoljene aktivnosti. Ispitivana jedinjenja su podeljena u 9 grupa: hidroksibenzoeve i hidroksicimetne kiseline, flavonoli, flavoni, flavanoni, flavan-3-oli, kumarini, stilbeni i antocijani, i njihov sadržaj je prikazan u Prilogu u Tabelama 9.1 – 9.5.

Hidroksibenzoeve kiseline su uglavnom bile prisutne u vinu u većim količinama u odnosu na sok, s izuzetkom *p*-hidroksibenzoeve, siringinske i vanilinske kiseline. U poređenju crvenih i belih uzoraka, najviše razlika se može uočiti u većim količinama galne, siringinske i elagne kiseline u sokovima i vinima crvenih sorti, dok je vanilinska kiselina gotovo isključivo bila prisutna u crvenim sortama s izuzetkom vina Italijanskog Rizlinga vinarije Agner, soka Župljanke i Chardonnay-a, u kojima je detektovana, ali samo u jednoj od tri godine ispitivanja. Interesantno je napomenuti da, osim tanina, i hidroksibenzoeve kiseline mogu da doprinesu astringentnosti vina, pa ne čudi što su veće količine većine analiziranih kiselina detektovane u crvenim vinima. Iako slični, od crvenih uzoraka mogu se istaći sok i vino sorte Cabernet Sauvignon, naročito po sadržaju galne i elagne kiseline, dok su od belih uzoraka najbogatiji hidroksibenzoevim kiselinama bili vino sorte Italijanski Rizling, i sok i vino sorte Župljanka vinarije Agner.

Od 4 detektovane hidroksicimetne kiseline, u uzorcima je najviše bilo *p*-kumarinske i kafene kiseline, dok se odsustvo hlorogenske kiseline može primetiti u svim uzorcima uzetim prve godine. U poređenju soka i vina, sve kiseline su bile mnogostruko više zastupljene u vinima, s izuzetkom sokova Cabernet Sauvignon, Italijanskog Rizlinga (Agner) i Župljanke iz treće godine. U crvenim uzorcima detektovane su nešto više koncentracije *p*-kumarinske kiseline dok je kafena kiselina bila odlika belih uzoraka. Značajne količine ferulne i kafene kiseline su nađene u vinu Frankovke, a od belih uzoraka po hidroksicimetnim kiselinama naročito su se istakli sok i vino Italijanskog Rizlinga (Agner) i vina sorti Župljanka i Chardonnay. Sadržaj fenolnih kiselina je varirao u svim uzorcima u trogodišnjem periodu, i najviše koncentracije su uglavnom nađene kod uzoraka iz treće godine.

Svih 11 ispitivanih flavonola je detektovano u ispitivanim uzorcima, ali je samo kvercitrin bio prisutan u svim uzorcima i kroz ceo trogodišnji period, dok su ostala jedinjenja bila uglavnom zastupljenija u crvenim uzorcima i često u potpunosti izostajala iz belih uzoraka. Takav je npr. rutin (jedini izuzetak je vino Italijanski Rizling vinarije Agner), kemferol (izuzetak: sok Italijanski Rizling vinarije Agner) čiji glukozid je detektovan i u belim vinima za razliku od aglikona, i miricetin koji se smatra odlikom crvenih vina budući da je u njima prisutan u značajnijim količinama, kao što je ovde primer Merlot vino vinarije Šukac (izuzeci: vina sorti Italijanski Rizling i Župljanka vinarije Agner, iz 3. godine). Dok se sok Cabernet Sauvignon istakao kao uzorak sa višim sadržajem većine detektovanih flavonola u odnosu na vino, u ostalim sokovima je primećen viši nivo kemferol-3-*O*-glukozida, kvercetin-3-*O*-glukozida i hiperozida u poređenju sa odgovarajućim vinima, što ukazuje da u toku tehnološkog postupka dolazi do njihovog smanjenja. U toku trogodišnjeg perioda, 2. godina se ističe sa nešto većim sadržajem flavonola, a najmanje varijacija je primećeno u sadržaju kvercitrina. Sok sorte Merlot vinarije

Došen se pokazao kao bogat izvor kvercetin-3-*O*-glukozida, hiperozida, rutina i kemferol-3-*O*-glukozida, a istakle su se i bele sorte Italijanski Rizling i Župljanka vinarije Agner po količini detektovanih flavonola.

Od 9 odabranih flavona, 5 je detektovano u uzorcima ali u prilično niskim koncentracijama. Jedino se bajkalein izdvojio kao jasna odlika Muskat Hamburg sorte, a mnogo manji sadržaj je primećen još u vinima Frankovke i Italijanskog Rizlinga (Bajilo). Krizoeriol je nađen samo u vinu Merlot Došen iz treće godine, a viteksin samo u uzorcima prve godine i to vinima Merlot i Muskat Hamburg, i soku i vinu Chardonnay.

Naringenin kao predstavnik flavanona je u višim koncentracijama bio prisutan u ispitivanim vinima u poređenju sa sokovima, kao i u crvenim sokovima u odnosu na bele, a najveća koncentracija je detektovana u vinu Župljanke treće godine, kao i u vinu oba Merlot-a i Italijanskom Rizlingu (Agner).

U svim ispitivanim uzorcima, velike količine flavan-3-ola katehina i epikatehina je detektovano, a naročito u crvenim sortama. Osim soka Cabernet Sauvignon, koji se ponovo izdvojio kao izuzetak budući da je sadržao više jedinjenja u poređenju sa vinom, kod ostalih sorti se vidi jasno povećanje flavan-3-ola u toku procesa proizvodnje vina. Kumarin eskuletin je bio prisutan u većini ispitanih uzoraka, ali značajnije koncentracije su primećene samo u sokovima Italijanskog Rizlinga (Bajilo), Cabernet Sauvignon i Merlot (Šukac).

Stilbeni koji u biljci imaju ulogu fitoaleksina, odnosno jedinjenja sa zaštitnom ulogom, sintetišu se kao odgovor na određeni stres i nalaze se uglavnom u pokožici grožđa. Iz ovih razloga, varijacije u njihovim koncentracijama su očekivane, kao i da budu prisutniji u crvenom vinu zbog produžene maceracije pokožice sa sokom. Oba ispitivana jedinjenja iz ove grupe su detektovana u uzorcima, s tim da je rezveratrol bio zastupljen u svim analiziranim vinima, u sokovima crvenih sorti grožđa iz prve godine, dok u sokovima Muskat Hamburg i belih sorti grožđa nije detektovan, s izuzetkom Župljanke iz prve godine. Za razliku od rezveratrola, njegov glukozid piceid je bio prisutan u skoro svim analiziranim uzorcima, bez jasnog razgraničenja u koncentraciji između soka i vina ili crvenih, roze i belih uzoraka. Razlog za to možda leži u polarnosti ova dva jedinjenja jer rezveratrol kao nepolarniji će se više ekstrahovati iz pokožice u toku fermentacije u prisustvu alkohola, dok je piceid polarniji i već u kontaktu sa vodom može lakše da pređe iz pokožice u sok prilikom muljanja i maceracije. Najviše rezveratrola je detektovano u sorti Merlot (Šukac), najviše piceida u sorti Merlot (Došen), dok se od belih sorti, Italijanski Rizling (Agner) istakao sa oba jedinjenja.

Od svih ispitivanih grupa jedinjenja, antocijani su najviše diferencirali uzorke na tri kategorije, budući da nisu detektovani ni u jednom soku ili vinu belih sorti, u roze uzorcima su prisutni ali u nižim koncentracijama nego u crvenim uzorcima, gde su se pokazali i kao najzastupljenija jedinjenja i važna odlika crvenih sorti. Malvidin-3-*O*-glukozid je najdominantniji, za njim sledi peonidin-3-*O*-glukozid, dok je najmanje prisutan cijanidin-3-*O*-glukozid. Iako su antocijani kod pretežno svih uzoraka najviše bili distribuirani u vinu, sokovi sorti Cabernet Sauvignon i Merlot vinarije Došen su se istakli kao izuzeci u toku sve tri godine i kod svih ispitivanih jedinjenja. Antocijani se takođe pretežno nalaze u pokožici, pa im

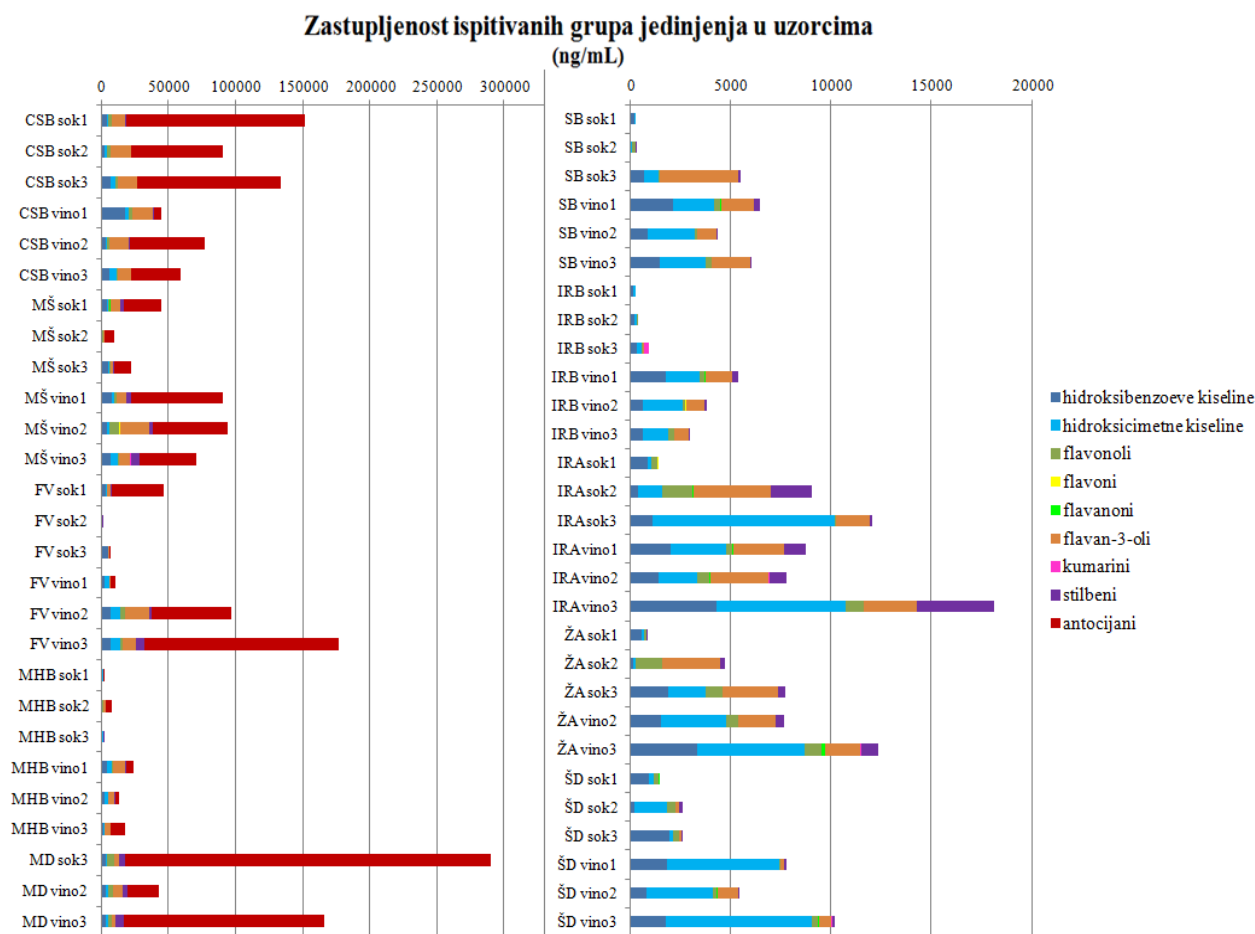
koncentraciju najviše uslovljava dužina kontakta pokožice i soka, kao i interakcije sa taninima i sa drugim jedinjenjima u toku maturacije i starenja vina. Interesantno je primetiti i da, iako je sadržaj antocijana kod ispitivanih sorti varirao od godine do godine, minimalne varijacije su se desile kod Merlot vina vinarije Šukac.

Ako se uzorci porede po lokalitetu vinograda, mogu se uočiti značajne varijacije u fenolnim sastavu istih sorti. Pa tako, sorte Merlot i Italijanski Rizling vinarija Bajilo i Došen su gajene u karlovačkim vinogradima, dok su iste sorte vinarija Šukac i Agner gajene u vinogradima Sremske Kamenice. Međusobno su se uzorci Merlot-a najviše razlikovali po tome što su sorte karlovačkih vinograda imale veće koncentracije ispitivanih flavonola i piceida, dok su sorte iz Sremske Kamenice bile bogatije fenolnim kiselinama, flavan-3-olima, rezveratrolom i naročito se istakle antocijanima. Što se tiče Italijanskog Rizlinga, bogatiji fenolni sastav je uočen kod uzoraka iz Sremske Kamenice.

Poređenjem hemijskog sastava soka i vina, može se videti da u toku vinifikacije dolazi do povećanja gotovo svih ispitivanih jedinjenja u vinu. Kako su sokovi uzimani odmah nakon muljanja grožđa, ovo je i logično jer mnogo više fenolnih jedinjenja se nalazi u pokožici i semenu i oslobađa se u vino u toku maceracije i fermentacije. Ovo je takođe i glavni razlog zašto se u belim vinima nalazi mnogo manje polifenola u poređenju sa crvenim vinima. Najočigledniji primer koji pokazuje koliko je značajna dužina kontakta soka sa pokožicom i semenima za ekstrakciju polifenola se ogleda u poređenju koncentracija antocijana i flavan-3-ola u crvenim i roze vinima i sokovima crvenih sorti grožđa. Kao jedini izuzeci ovakvih zapažanja su se izdvojili sokovi sorti Cabernet Sauvignon i Merlot (Došen) kod kojih je većina jedinjenja detektovana u većim koncentracijama u odnosu na vina. Postoje dva moguća objašnjenja za ovakve rezultate. Primećeno je u nekim radovima da u zavisnosti od sredstva za bistrenje koje se primenjuje, može doći do manjeg ili većeg gubitka fenolnih jedinjenja, i da npr. upotreba želatina i PVPP značajno smanjuje sadržaj ukupnih flavan-3-ola i antocijana (Puškaš & Miljić, 2012). Još jedan razlog bi mogle biti reakcije u toku kojih nastaju polimerne strukture (piranoantocijani, procijanidini itd.), kao i reakcije kopigmentacije do kojih dolazi između pojedinačnih antocijana (intramolekulska kopigmentacija) i između antocijana i flavonoida, derivata hidroksicimetnih kiselina, ugljenih hidrata itd. Ove reakcije zavise od konformacije jedinjenja pa tako npr. od flavan-3-ola, epikatehin je bolji kopigment od katehina. Budući da oba navedena uzorka imaju visoke koncentracije antocijana i flavan-3-ola, kao i više epikatehina u odnosu na katehin, moguće je da su ove reakcije dovele do nastajanja kompleksnijih struktura i prividno nižih koncentracija pojedinačnih jedinjenja u vinu u odnosu na sok (González-Manzano i sar., 2009; He i sar., 2012). Za razliku od većine ispitivanih jedinjenja, u slučaju kemferol-3-*O*-glukozida, kvercetin-3-*O*-glukozida i hiperozida je došlo do smanjenja koncentracija u toku vinifikacije. Kada se ekstrahuju iz grožđa, u soku i vinu dolazi do hidrolize flavonol glukozida, pri čemu aglikoni često intereaguju sa antocijanima (Keller, 2020). Takođe, nastali aglikoni su manje polarni, što dovodi do njihovog taloženja i uklanjanja filtriranjem. Hidroliza je potpomognuta i enzimima koji se dodaju u toku vinifikacije, naročito za vreme fermentacije, u vidu komercijalnih preparata

ili enzima koji potiču od kvasaca i bakterija (Claus & Mojsov, 2018), i iz tog razloga je sok bogatiji ovim jedinjenjima.

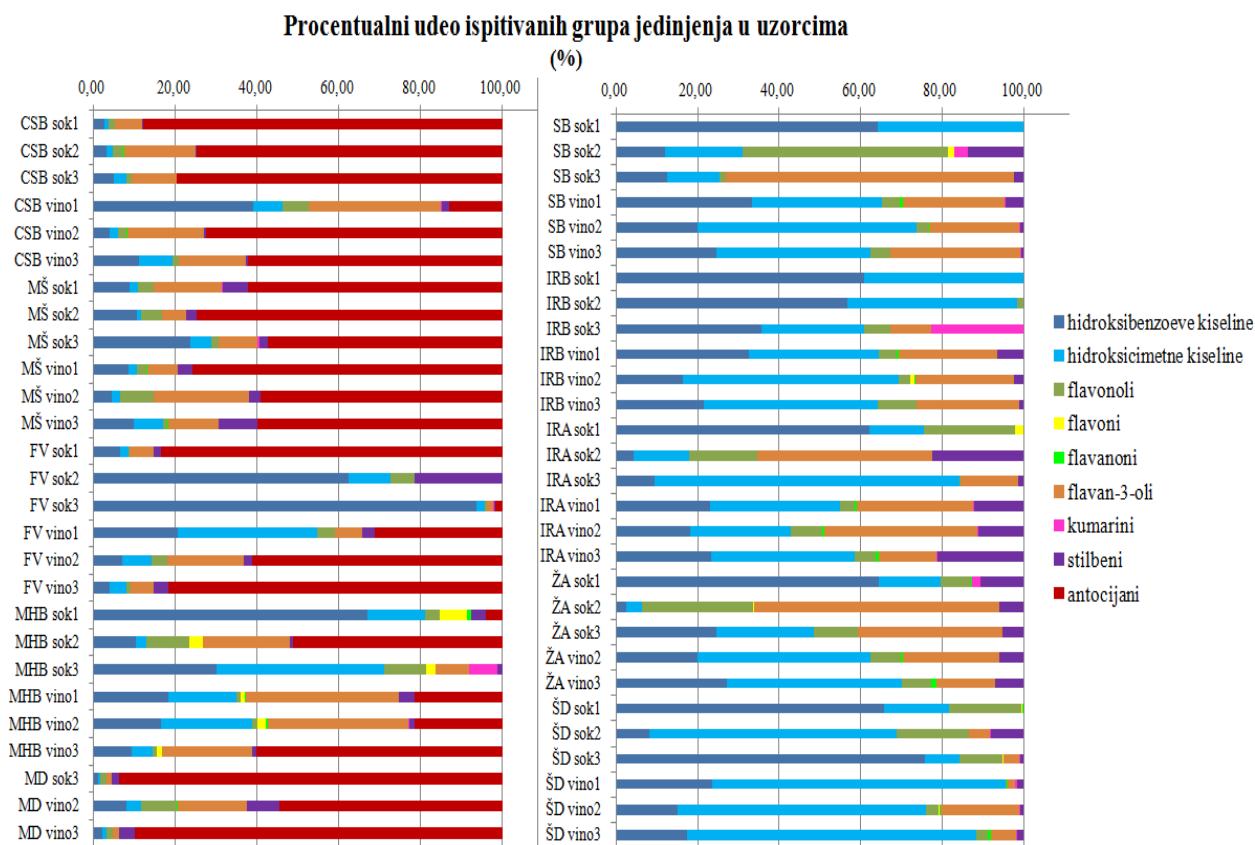
Radi slikovitijeg prikaza razlika između sorti, i soka i vina, kao i zbog lakšeg uočavanja promena u trogodišnjem periodu, rezultati su prikazani i u vidu grafika. Na Grafiku 6.7. različitim bojama su prikazane grupe ispitivanih jedinjenja u uzorcima i predstavljaju zbir svih jedinjenja unutar jedne grupe, što predstavlja i realan sadržaj fenolnih jedinjenja u uzorcima, dok je na Grafiku 6.8. taj zbir predstavljen kao udeo pojedinačnih grupa izražen kroz procenat, gde je zbir svih detektovanih jedinjenja 100%, a svaka grupa jedinjenja je gledana kao procenat koji zauzima od ukupnog zbira, i na taj način su tražene razlike među sortama. Urađena je i statistička obrada podataka u vidu PCA (Principal Component Analysis) analize uz pomoć programa PAST verzije 3.16 (Hammer i sar., 2001), da bi se utvrdilo da li se ispitivani uzorci grupišu po zajedničkim odlikama i na koji način.



Grafik 6.7. Zastupljenost ispitivanih grupa jedinjenja u fruškogorskim sokovima i vinima u trogodišnjem periodu

(CSB – Cabernet Sauvignon Bajilo; MŠ – Merlot Šukac; FV – Frankovka Vinum; MHB – Muskat Hamburg Bajilo; SB – Sila Bajilo; IRB – Italijanski Rizling Bajilo; IRA – Italijanski Rizling Agner; ŽA – Župljanka Agner; ŠD – Chardonnay Došen; 1, 2 i 3 se odnose na godinu trogodišnjeg perioda kad su uzeti uzorci)





Grafik 6.8. Procentualni udeo ispitivanih grupa jedinjenja u fruškogorskim sokovima i vinima u trogodišnjem periodu

(CSB – Cabernet Sauvignon Bajilo; MŠ – Merlot Šukac; FV – Frankovka Vinum; MHB – Muskat Hamburg Bajilo; SB – Sila Bajilo; IRB – Italijanski Rizling Bajilo; IRA – Italijanski Rizling Agner; ŽA – Župljanka Agner; ŠD – Chardonnay Došen; 1, 2 i 3 se odnose na godinu trogodišnjeg perioda kad su uzeti uzorci)

Na Grafiku 6.7. se najpre može uočiti da najveći sadržaj svih ispitivanih jedinjenja ima uzorak Merlot Došen sok koji doseže do 300000 ng/mL ukupno prisutnih jedinjenja, dok se od belih sorti istaklo vino Italijanski Rizling Agner iz treće godine sa približno 20000 ng/mL, što čini oko 15 puta manji sadržaj u odnosu na crvenu sortu. Najuočljivija pojava na oba Grafika (6.7. i 6.8.) jeste da antocijani predstavljaju glavnu karakteristiku crvenih sorti, dok se bele sorte odlikuju velikim udelom fenolnih kiselina. Takođe, pojedini uzorci sorti Frankovka i Muskat Hamburg više podsećaju na bele sorte po udelu grupa jedinjenja nego na crvene sorte. Ovakvo grupisanje se jasnije vidi na Slici 6.1. na kojoj su prikazani rezultati PCA analize. Na grupisanje uzoraka je najviše uticala varijabilnost sadržaja malvidin- i petunidin-3-*O*-glukozida i rutina koji su doprineli izdvajanju većine crvenih uzoraka u pozitivnom delu PC 1, dok je na negativan deo PC 1 uticao sadržaj viteksina i bajkaleina gde su se i grupisale Muskat Hamburg sorte (doprinos ukupnoj varijansi od 28.11%). Opterećenje po PC 2 komponenti su pokazale 2,5 dihidroksibenzojeva kiselina u pozitivnom delu i kvercetin-3-*O*-glukozid i hiperozid u negativnom delu ose (doprinos ukupnoj varijansi od 15.07%). Većina crvenih uzoraka je imalo visoke pozitivne skorove na PC 1 i među njima se od belih uzoraka jedino našlo vino

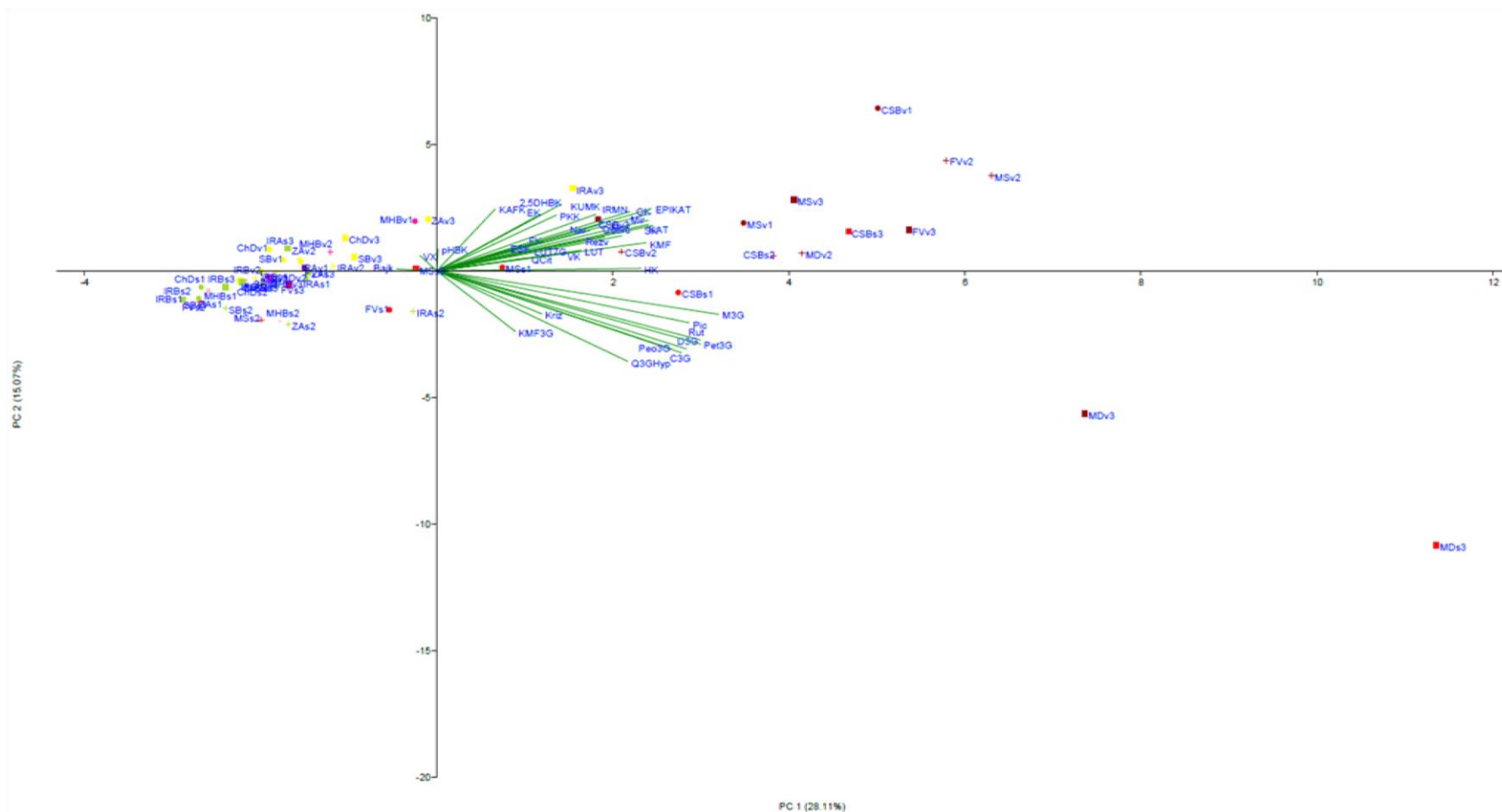
Italijanskog Rizlinga Agner, koje se najviše izdvojilo po sadržaju fenolnih jedinjenja, dok su se svi ostali beli uzorci grupisali u negativnom delu PC 1, zajedno sa roze sortama. Interesantno je spomenuti i sličnost između sorti Sila i Chardonnay, blisko grupisanih na grafiku, koja najverovatnije potiče od činjenice da je jedan od roditelja Sile upravo Chardonnay. Za razliku od uzoraka belih sorti koji su se rasporedili između 3. i 4. kvadranta, i to vina u pozitivnom, a sokovi u negativnom delu PC 2, kod uzoraka crvenih sorti se može primetiti veća varijabilnost. Iako su uglavnom bili grupisani u 1. i 2. kvadrantu (pozitivan deo PC 1), uzorci kao što su sokovi Frankovke (sve tri godine) i Merlot Šukac (2. i 3. godina) i vino Frankovke (1. godina) su se našli i među belim sortama, čineći da crvena vina i sokovi budu prisutni u sva 4 kvadranta. Iz ovoga se jasno vidi da postoji razlika u hemijskom sastavu, naročito crvenih sorti, u posmatranom periodu od tri godine, iako prikupljeni uzorci soka i vina potiču od istih sorti i sa istih lokaliteta. Kao što je već rečeno, moguć razlog za neslaganje u toku trogodišnjeg perioda, najverovatnije leži u samom tehnološkom postupku proizvodnje vina.

Nekoliko radova je istraživalo kako određeni koraci u toku vinifikacije utiču na krajnji hemijski sastav vina. Pa tako, duža maceracija pokožice i soka povoljno utiče na ekstrakciju polifenola, koja je dodatno potpomognuta u toku fermentacije usled rasta koncentracije etanola. Međutim, produžena maceracija može dovesti i do smanjenja količine antocijana, verovatno usled njihove apsorpcije na kvasac, reakcija kondenzacije, ali i degradacije. Viša temperatura u toku fermentacije takođe doprinosi povećanju fenolnih komponenti u vinu, kao i zagrevanje netaknutog ili muljanog grožđa pre ceđenja. I zamrzavanje komine pre fermentacije može da utiče na bolju ekstrakciju polifenola jer usled temperaturne promene, ćelijske membrane pucaju i više antocijana i tanina se oslobodi u sok. Karbonska maceracija može dovesti do povećanja određenih fenolnih jedinjenja i do smanjenja antocijana i drugih polimernih pigmenta, ali njen uticaj na nivo polifenola najviše zavisi od sorte. Odabir soja kvasaca, dodatak enzima u toku vinifikacije, viša koncentracija SO<sub>2</sub> u ranoj fazi fermentacije, *saignée* metoda, primena različitih sredstava za bistrenje vina, starenje (dužina i odabir bačve) su koraci koji i te kako modifikuju hemijski sastav, a budući da o tome odlučuje vinar/tehnolog i to najčešće u toku same proizvodnje vina kada se i ispolje karakteristike grožđa od date berbe, ne čudi što rezultati nisu konzistentni iz godine u godinu (Pellegrini i sar., 2000; Girard i sar., 2001; Netzel i sar., 2003; Spranger i sar., 2004; De Santis & Frangipane, 2010; Puškaš & Miljić, 2012; Cvejić & Atanacković, 2015; Claus & Mojsov, 2018; Gutiérrez-Escobar i sar., 2021).

Osim tehnološkog postupka, klimatski uslovi i vinogradarska praksa takođe utiču na sastav fenolnih jedinjenja u grožđu. Mnogi autori su pokazali da dostupnost vode ima ključnu ulogu u sintezi fenolnih jedinjenja. Mala količina padavina, suša i zemljište koje ne zadržava dobro vodu će doprineti većem sadržaju polifenola u grožđu. Zime sa niskim temperaturama i mrazovima, kao i veće oscilacije u temperaturi između zime i leta takođe doprinose povećanju fenolnih jedinjenja. I toplotni talasi svoj uticaj ispoljavaju na grožđe i to više kroz maksimalnu postignutu temperaturu nego kroz dužinu trajanja visokih temperatura. Pa tako, temperature između 43 °C i 46 °C, najviše doprinose povećanju nivoa antocijana u pokožici, kao i tanina i flavan-3-ola, dok temperature iznad 53 °C dovode do degradacije polifenola (Van Leeuwen i

sar., 2004; Gouot i sar., 2019; Ramos & de Toda, 2020; Gutiérrez-Escobar i sar., 2021). Sadržaj fenolnih jedinjenja zavisi i od vrste proizvodnje, i dokazano je da se u toku organske proizvodnje sintetiše više polifenola, naročito stilbena, kao odgovor biljke na napad štetočina (Dani i sar., 2007).

Dakle, vino koje će nastati je rezultat niza faktora, koji kako pojedinačno, tako i kumulativno, doprinose nastajanju jedinstvenog proizvoda koji se po hemijskom sastavu, pa i ukusu, razlikuje iz godine u godinu. Samim tim nije čudo da su posebne godine berbe za određena vina od istog proizvođača, kako kod nas tako i u svetu, označene kao najbolje i najviše cenjene kod potrošača. Proces nastajanja svakog vina je kao umetnost – priroda daje vinu početne obrise, a vinar nalik na skulptora brusi date osobine kako bi stvorio skladnu kombinaciju elemenata koja će učiniti vino neponovljivim i nezaboravnim iskustvom za potrošače.



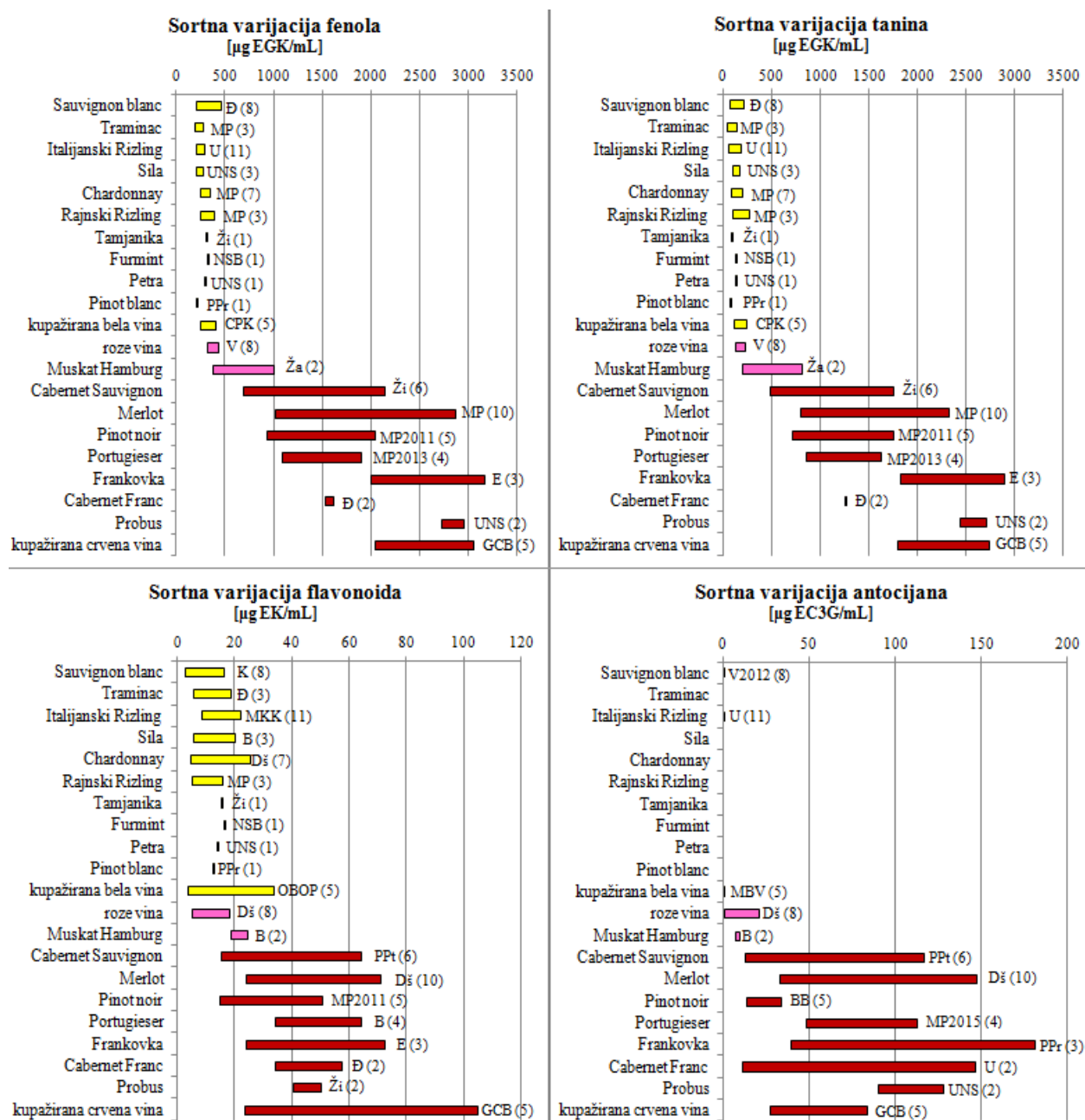
Slika 6.1. PCA analiza detektovanih komponenti u fruškogorskim sokovima i vinima uzorkovanim u trogodišnjem periodu

(CSB – Cabernet Sauvignon Bajilo; MŠ – Merlot Šukac; FV – Frankovka Vinum; MHB – Muskat Hamburg Bajilo; SB – Sila Bajilo; IRB – Italijanski Rizling Bajilo; IRA – Italijanski Rizling Agner; ŽA – Župljanka Agner; ŠD – Chardonnay Došen; 1, 2 i 3 se odnose na godinu trogodišnjeg perioda kad su uzeti uzorci; 2,5DHBK – 2,5-dihidroksibenzoeva kiselina; pHBK – *p*-hidroksibenzoeva kiselina; PKK – protokatehinska kiselina; GK – galna kiselina; SK – siringinska kiselina; VK – vanilinska kiselina; EK – elagna kiselina; KUMK – *p*-kumarinska kiselina; KAFK – kafena kiselina; FK – ferulna kiselina; HK – hlorogenska kiselina; Querc – kvercetin; Q3GHyp – kvercetin-3-*O*-glukozid+hiperozid; IRMN – Izoramnetin; QCit – kvercitrin; Rut – rutin; KMF – kemferol; KMF3G – kemferol-3-*O*-glukozid; Mir – miricetin; Mor – morin; LUT – luteolin; LUT7G – luteolin-7-*O*-glukozid; Bajk – bajkalein; VX – viteksin; Kriz – krizoeriol; Nar – naringenin; KAT – katehin; EPIKAT – epikatehin; ESK – eskuletin; Rezv – rezveratrol; Pic – piceid; D3G – delfinidin-3-*O*-glukozid; C3G – cijanidin-3-*O*-glukozid; Pet3G – petunidin-3-*O*-glukozid; Peo3G – peonidin-3-*O*-glukozid; M3G – malvidin-3-*O*-glukozid

## 6.2. Kvalitativna i kvantitativna analiza odabranih jedinjenja u uzorcima komercijalnih fruškogorskih vina

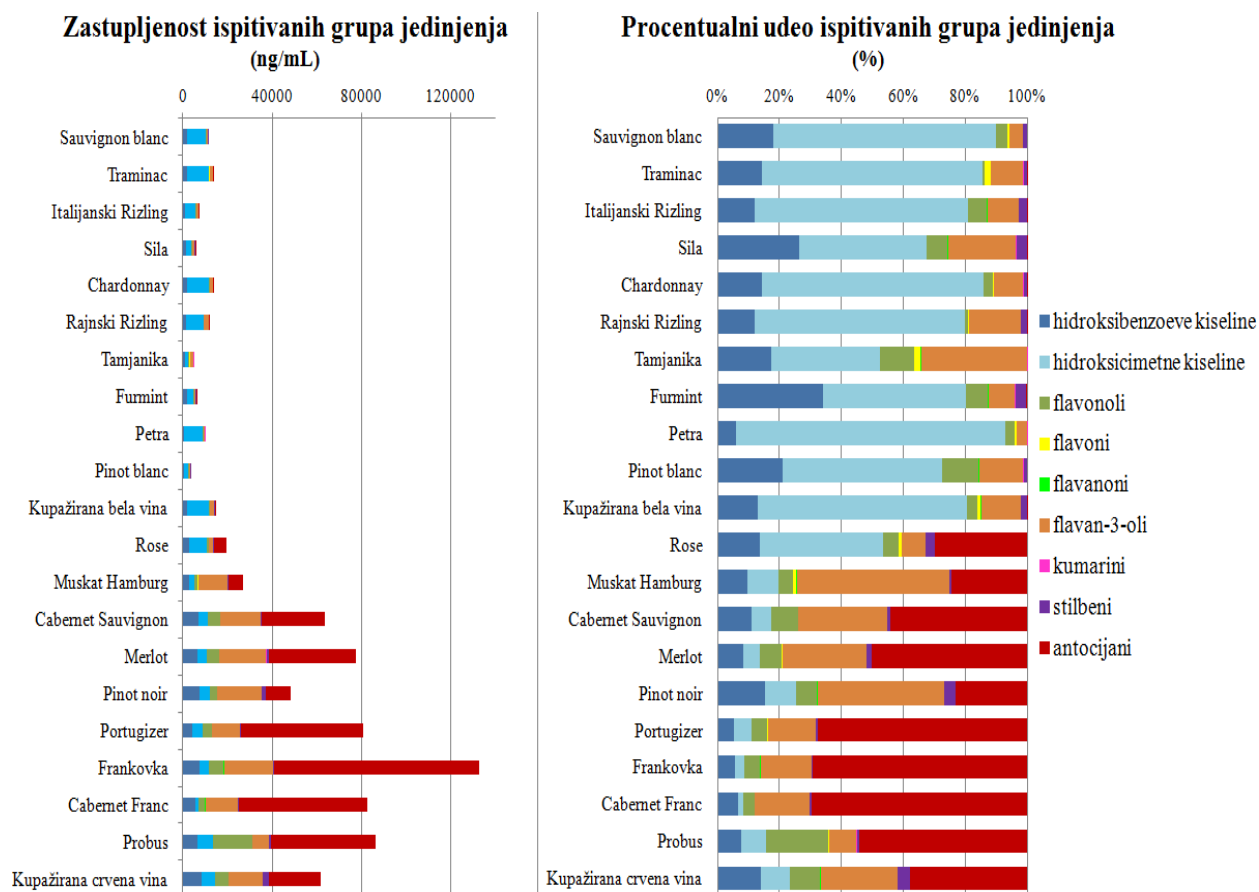
U prethodnom delu se poređenjem soka i vina ispitivalo do kojih promena dolazi prilikom tehnološkog procesa, i koliko varira hemijski sastav u višegodišnjem periodu pod uticajem klime, lokaliteta i vinogradarske i vinarske prakse. Kod ispitivanja komercijalnih vina, u fokusu je bila razlika u hemijskom sastavu između sorti, da bi se rasvetlile jedinstvene karakteristike koje odlikuju pojedinačne sorte, kao i da bi se utvrdilo koje karakteristike bi se mogle pripisati fruškogorskom regionu, koji se izdvaja po svojoj specifičnoj mikroklimi. Komercijalni uzorci vina, kupljeni u vinarijama Fruške gore, obuhvatili su vina godina berbe od 2009. do 2015., od sorti koje pripadaju vrsti *V. vinifera* i koje su gajene u fruškogorskom vinogorju. Ukupno je analiziran 91 uzorak iz 26 različitih vinarija od oko 50 vinarija koliko se danas nalazi na Fruškoj gori, i vina su podeljena na 3 grupe koju čine 37 crvenih, 10 roze i 44 belih fruškogorskih vina. Istraživanje je uključivalo vina koja su proizvedena od jedne sorte, pri čemu je ispitano 18 različitih sorti koje odlikuju fruškogorsko vinogorje (kako internacionalnih, tako i domaćih novonastalih i autohtonih) i kupažirana vina, čiji sortni sastav je naveden u Eksperimentalnom delu (str. 54). Kupažirana vina su podeljena u dve grupe – crvena i bela, dok se u okviru roze vina nalaze kako kupažirani uzorci, tako i uzorci od jedne crvene sorte, koji se nisu pripajali toj sorti jer su nastali tehnološkim postupkom za dobijanje roze vina. Kao i u prethodnom delu, i ovde je hemijski sastav ispitivan kvalitativnim i kvantitativnim metodama. Rezultati za svaki pojedinačni uzorak se nalaze u Prilogu u Tabelama 9.6 – 9.11., 9.19 – 9.21, 9.38 – 9.40. i 9.50., a za prikazivanje su korišćeni grafici i radarski grafikoni za čiju konstrukciju je korišćena srednja vrednost svih vina u okviru jedne sorte.

Sadržaj ukupnih fenola, tanina, flavonoida i monomernih antocijana (izražen kao µg odgovarajućeg jedinjenja po mL vina) je prikazan na Grafiku 6.9. Stubić pored svake sorte označava opseg sadržaja ispitivanih grupa jedinjenja i ujedno prikazuje i varijabilnost sadržaja među vinima istih sorti. Pored svakog stubića označen je uzorak koji ima najviši sadržaj ispitivanih jedinjenja, a u zagradi je naveden broj ispitanih vina unutar sorti, radi boljeg shvatanja varijabilnosti, budući da se u pojedinim slučajevima nalazi samo jedan uzorak usled čega se ne može govoriti o varijabilnosti. Na prvi pogled je očigledno da se najveći sadržaj svih ispitivanih jedinjenja nalazi u crvenim vinima, za kojima slede roze vina i na kraju bela vina, i da crvena vina mnogo više variraju od belih. Frankovka se izdvojila sa najvećim zabeleženim sadržajem sve 4 grupe jedinjenja, a za njom je sledio Merlot, u kome se vidi i najveća varijabilnost. Sauvignon blanc sorta se istakla od belih uzoraka i zajedno sa Italijanskim Rizlingom predstavlja jedine dve bele sorte u kojima su detektovani antocijani. Interesantno je napomenuti da, u pogledu ukupnih fenola i tanina, roze vina, kojih ima 8, manje variraju od Muskat Hamburg vina u okviru kojeg su ispitana 2 uzorka.



Grafik 6.9. Sortna varijacija sadržaja ispitivanih grupa jedinjenja u komercijalnim fruškogorskim vinima (Đ – Đurđić; MP – Mačkov Podrum; U – Urošević; UNS – novosadski Univerzitet; Ži – Živanović; NSB – Nagy-Sagmeister Boraszar; PPr – Podrum Probus; CPK – Cuvee Piquant Kovačević; V – Vinum; Ža – Žabić; E – Erdevik; GCB – Grafitti crveno Bjelica; K – Kovačević; MKK – MK Kosović; B – Bajilo; Dš – Došen; OBOP – Orfelin Beli Orfelin Podrum; BB – Belo Brdo; MBV – Mirna Bačka Vindulo; EGK – ekvivalenti galne kiseline; EK – ekvivalenti kvercetina; EC3G – ekvivalenti cijanidin-3-O-glukozida)

Kvantitativnom analizom detektovano je 38 jedinjenja, i to 11 fenolnih kiselina, 10 flavonola, 5 flavona, 1 flavanon, 3 flavan-3-ola, 1 kumarin, 2 stilbena i 5 antocijana. Na Grafiku 6.10. je prikazana zastupljenost ispitivanih grupa jedinjenja kroz zbir srednjih vrednosti pojedinačnih grupa jedinjenja unutar svake sorte (realan sadržaj fenolnih jedinjenja u uzorcima) i njihov procentualni udeo (procenat određene grupe u odnosu na celokupan sadržaj od 100%).



Grafik 6.10. Zastupljenost i procentualni udeo ispitivanih grupa jedinjenja u fruškogorskim komercijalnim vinima

Kao što je i očekivano, crvena vina su se istakla čak 60 puta većim sadržajem fenolnih jedinjenja u odnosu na bela vina, sa antocijanima kao njihovom glavnom karakteristikom. Bela vina je najviše odlikovao sadržaj hidroksicimetnih kiselina. Grupa roze vina, različitog sortnog porekla, je po procentualnom udelu ispitivanih jedinjenja bila bliža belim vinima sa većim sadržajem hidroksicimetnih kiselina, dok su se roze vina od Muskat Hamburg sorte odlikovala manjim udelom hidroksicimetnih kiselina, a većim udelom flavan-3-ola, kao i ostale crvene sorte. Vina sorte Frankovka su se istakla najvećim ukupnim sadržajem fenolnih jedinjenja, a od belih sorti su to bili Traminac i Chardonnay.

S izuzetkom hlorogenske kiseline, sve ostale fenolne kiseline su bile detektovane u značajnim količinama u svim ispitivanim vinima. Kafena kiselina se izdvojila kao odlika belih

sorti, dosežući količinu od 20310 ng/mL (4 puta više od crvenih vina), a od ostalih fenolnih kiselina, u većim količinama su detektovane *p*-kumarinska (3734 ng/mL), 2,5-dihidroksibenzoeva (2986 ng/mL) i galna kiselina (1766 ng/mL). Navedeni brojevi u zgradama predstavljaju najveću detektovanu vrednost ispitivanih jedinjenja. Od svih uzoraka, sorta Furmint se istakla većom koncentracijom *p*-hidroksibenzoeve kiseline, a ferulna kiselina je naročito bila zastupljena u vinima Traminca. U roze vinima najviše je bilo kafene (26831 ng/mL) i *p*-kumarinske kiseline (2737 ng/mL), dok su se crvena vina pokazala kao bogat izvor kafene (5350 ng/mL), elagne (5028 ng/mL), siringinske (4247 ng/mL), *p*-kumarinske (4206 ng/mL), galne (3788 ng/mL), vanilinske (2342 ng/mL) i 2,5-dihidroksibenzoeve kiseline (2023 ng/mL). Kao odlike crvenih vina su se izdvojile elagna, vanilinska siringinska i galna kiselina.

Svi flavonoli su u mnogostruko većim koncentracijama bili prisutni u crvenim u odnosu na bela vina. Najviše je bilo detektovano miricetina (22248 ng/mL), kvercetina (2187 ng/mL), morina (1846 ng/mL), izoramnetina (992.6 ng/mL), kvercetin-3-*O*-glukozida i hiperozida (1267 ng/mL). U belim vinima je u nešto višim koncentracijama utvrđeno prisustvo kvercetina (300.1 ng/mL) i kvercitrina (317.6 ng/mL). Miricetin i rutin su isključivo bili zastupljeni u crvenim i roze vinima, a morin (s izuzetkom jednog vina Traminca) i kemferol-3-*O*-glukozid (s izuzetkom jednog vina Furmint) samo u crvenim vinima.

Od 9 ispitivanih flavona, 5 je detektovano, ali u dosta nižim koncentracijama u poređenju sa drugim jedinjenjima. Jedino je bajkalein bio detektovan u sve tri grupe vina i to najviše u vinima Traminca (296.7 ng/mL), Muskat Hamburga (286.2 ng/mL) i Portugizera (188.6 ng/mL).

Flavanon naringenin i kumarin eskuletin si bili prisutni u nižim koncentracijama u svim vinima, a najviše ih je bilo u crvenim vinima. Flavan-3-oli katehin i epikatehin su detektovani u značajnim količinama u svim ispitivanim vinima, i u svakom uzorku je bilo više epikatehina, dok je epigalokatehin galat detektovan samo u 3 crvena vina sorti Merlot, Frankovke i Pinot noir-a u dosta nižim koncentracijama (53.83 – 120.2 ng/mL). Sadržaj katehina i epikatehina je rastao u smeru bela (najviše detektovano u vinu Rajnski Rizling, 1578 i 3330 ng/mL) < roze (najviše detektovano u vinu Muskat Hamburg, 6821 i 13868 ng/mL) < crvena vina (najviše detektovano u vinu Pinot noir, 16629 i 36484 ng/mL).

Stilbeni su takođe u višim koncentracijama bili prisutni u crvenim vinima, i na nivou sorti deluje da uzorci sadrže više rezveratrola nego piceida, ali na nivou pojedinačnih uzoraka se ne može izvući jasan zaključak o njihovoj distribuciji. Oba jedinjenja je najviše sadržalo vino sorte Pinot noir (r: 3834 ng/mL, p: 2276 ng/mL), od belih vina su to bili Italijanski Rizling (r: 358.3 ng/mL) i Rajnski Rizling (p: 454.6 ng/mL), dok su roze vina bila nešto između crvenih i belih vina i sadržala su više rezveratrola od piceida.

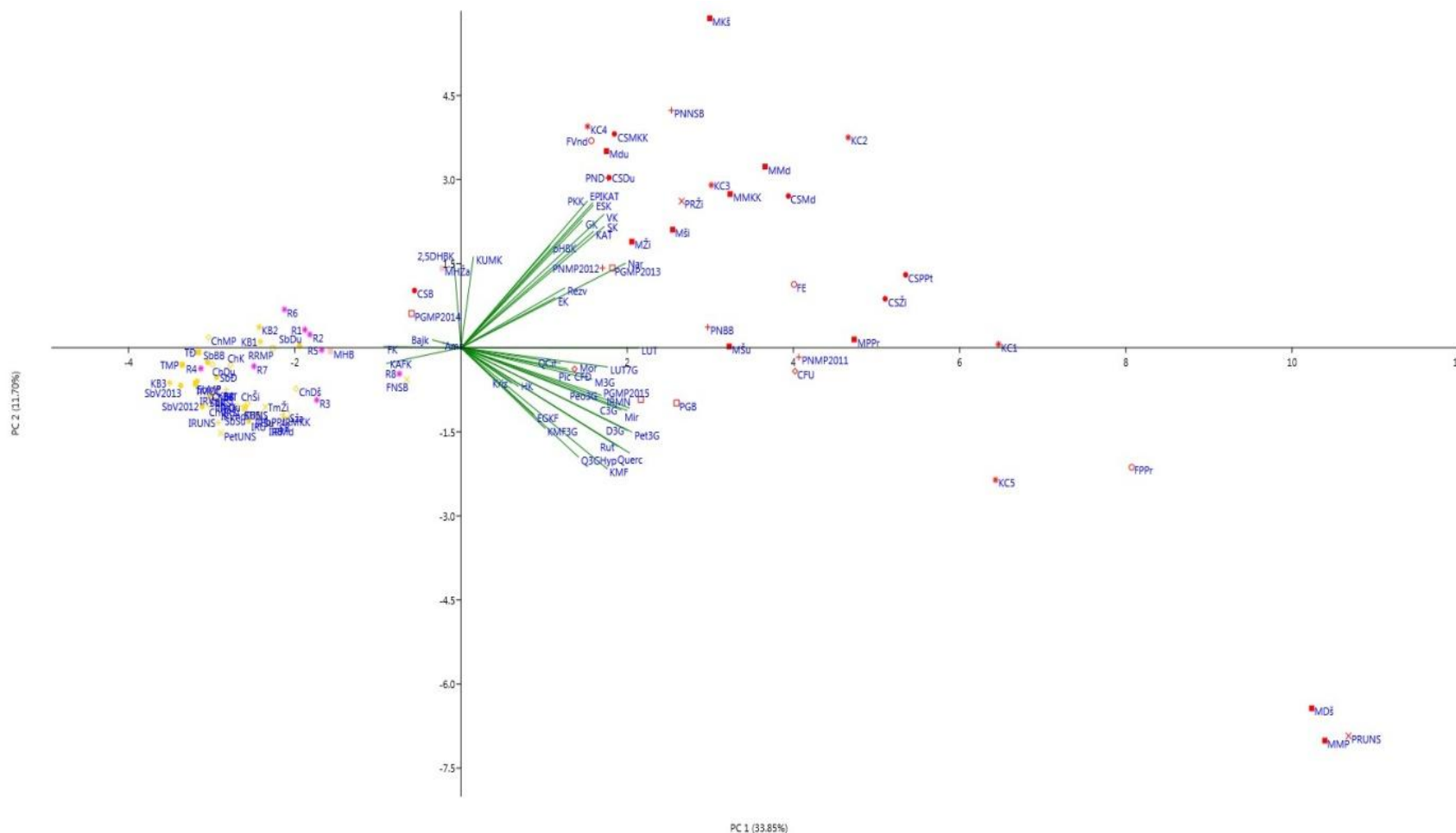
Osim malvidin-3-*O*-glukozida, koji je detektovan u jako niskim koncentracijama u nekoliko belih vina (sorti Traminac, Italijanski i Rajnski Rizling, Sila, Chardonnay i Furmint), svi ostali antocijani su detektovani isključivo u roze i crvenim vinima. Najdominantniji je bio malvidin-3-*O*-glukozid koji je dosegao koncentraciju od 206568 ng/mL u vinima Frankovke, dok je najmanje bilo cijanidin-3-*O*-glukozida u uzorcima (najviše detektovano 2063 ng/mL u vinu sorte Probus). Vina Frankovke su se još istakla sa količinom peonidin-3-*O*-glukozida (16735



ng/mL), Merlot sa petunidin-3-*O*-glukozidom (11590 ng/mL), a Probus sa delfinidin- (12570 ng/mL) i cijanidin-3-*O*-glukozidom (2063 ng/mL). Crvena vina unutar iste sorte su najviše varirala u pogledu antocijana.

Kako su kod komercijalnih vina najviše zastupljena ona koja potiču iz Sremskih Karlovaca i Iriga, teško je sa sigurnošću porediti karakteristike pojedinih lokaliteta prema fenolnom sastavu. Neke od uočenih osobina koje mogu da budu odlika lokaliteta, ali svakako ne isključuju i uticaj drugih faktora u vidu klime i tehnološkog postupka su: da Sremski Karlovci pogoduju gajenju Italijanskog Rizlinga u poređenju sa Sremskom Kamenicom, Banoštorom, Temerinom i Šidom prema količini skoro svih detektovanih fenola, gde se uzorak iz S. Kamenice istakao samo sa znatno većim koncentracijama elagne kiseline, kemferola i stilbena. Kod sorte Sauvignon blanc sa lokaliteta S. Karlovci, S. Kamenica, Irig i Čerević, uočeno je da su se vina iz S. Kamenice istakla količinom hlorogenske kiseline, kvercetina, izoramnetina i kemferola, a uzorci iz Iriga katehinom, epikatehinom i piceidom. Vina Traminac i Chardonnay iz Iriga su se takođe istakla po količini katehina i epikatehina u poređenju sa vinima ostalih lokacija. Rajnski Rizling uzet iz Iriga, S. Karlovaca i Banoštora je donekle bio sličan sa najjasnijim razlikama u pogledu katehina, epikatehina i hidroksibenzoevih kiselina kojih je bilo više u iriškome vinu, i u pogledu većih količina hidroksicimetnih kiselina i stilbena u vinima iz Banoštora. Vино sorte Muskat Hamburg iz Čerevića je sadržalo više fenolnih kiselina, kemferola, miricetina, naringenina, katehina, epikatehina, rezveratrola i piceida, dok su ostali flavonoli, eskuletin, peonidin- i malvidin-3-*O*-glukozid bili dominantniji u karlovačkom vinu. Vinogradi S. Karlovaca su pogodovali i sorti Merlot, budući da je većina detektovanih fenola bila veća u ovim vinima, a naročito su te razlike jasne u pogledu antocijana. Merlot iz Banoštora se izdvojio sa elagnom kiselinom i amentoflavonom, a vino iz Iriga sa kvercetin-3-*O*-glukozidom i hiperozidom, kvercitrinom, kemferolom, miricetinom, morinom i flavonima. Frankovka iz S. Karlovaca se isto od ostalih lokaliteta istakla po većoj količini antocijana, dok je karlovački Portugizer u poređenju sa iriškime bio bogatiji samo flavonolima i siringinskom kiselinom.

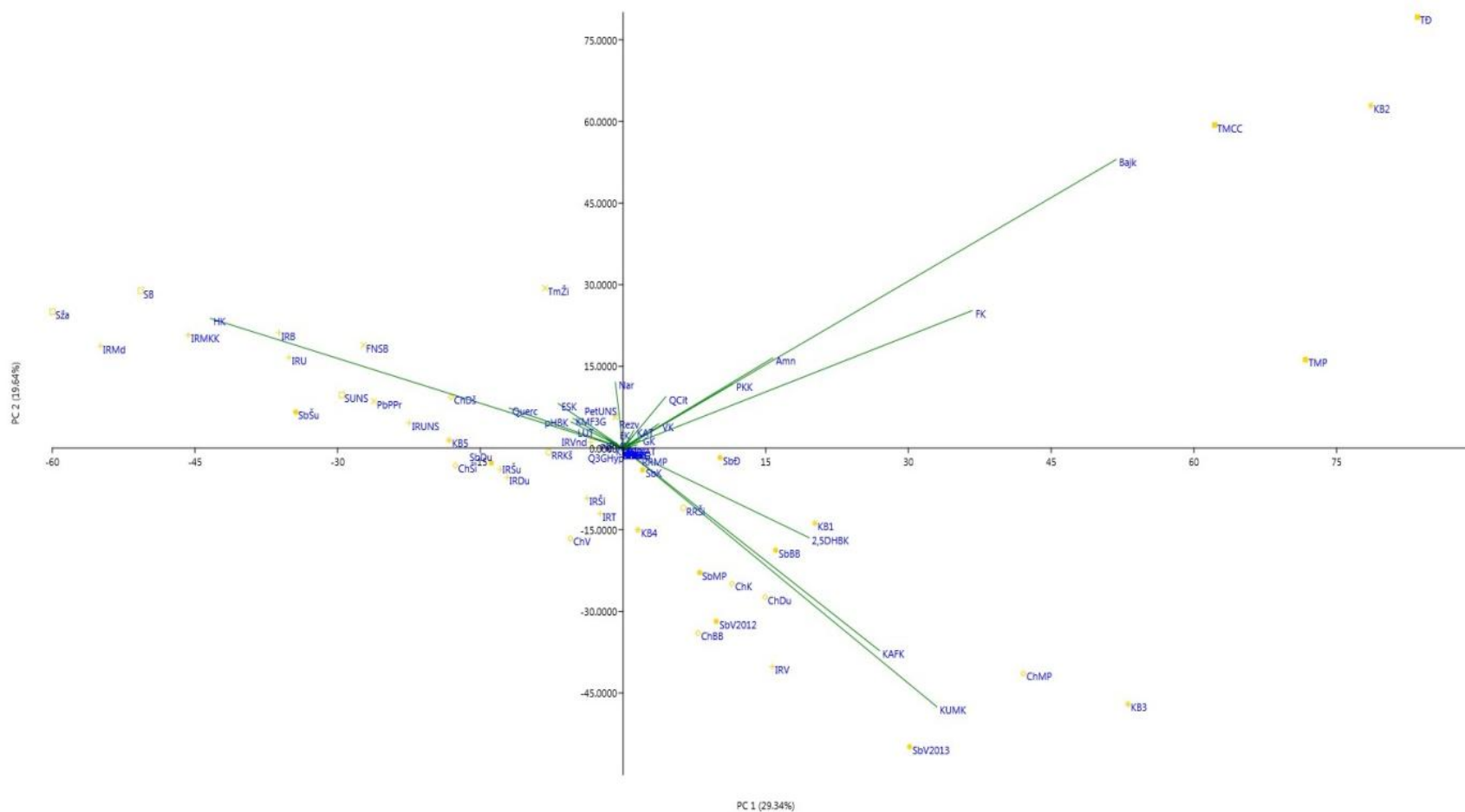
Da bi se videlo kako se fruškogorska vina grupišu na osnovu hemijskog sastava, urađena je PCA analiza, prvo za sva ispitivana vina kao grupu (Slika 6.2.), a onda i zasebno za sve bele uzorke, odnosno za uzorke roze i crvenih vina (Slika 6.3. i Slika 6.4., redom).



Slika 6.2. PCA analiza detektovanih komponenti u fruškogorskim komercijalnim vinima

(oznake videti na str. 54 u Tabeli 5.2.); 2,5DHBK – 2,5-dihidroksibenzoeva kiselina; pHBK – *p*-hidroksibenzoeva kiselina; PKK – protokatehinska kiselina; GK – galna kiselina; SK – siringinska kiselina; VK – vanilinska kiselina; EK – elagna kiselina; KUMK – *p*-kumarinska kiselina; KAFK – kafena kiselina; FK – ferulna kiselina; HK – hlorogenska kiselina; Querc – kvercetin; Q3GHyp – kvercetin-3-*O*-glukozid+hiperozid; IRMN –Izoramnetin; QCit – kvercitrin; Rut – rutin; KMF –kemferol; KMF3G – kemferol-3-*O*-glukozid; Mir – miricetin; Mor – morin; LUT – luteolin; LUT7G – luteolin-7-*O*-glukozid; Bajk – bajkalein; Amn – amentoflavon; Kriz – krizoeriol; Nar – naringenin; KAT – katehin; EPIKAT – epikatehin; EGKF – epigalokatehin galat; ESK – eskuletin; Rezv – rezveratrol; Pic – piceid; D3G – delfinidin-3-*O*-glukozid; C3G – cijanidin-3-*O*-glukozid; Pet3G – petunidin-3-*O*-glukozid; Peo3G – peonidin-3-*O*-glukozid; M3G – malvidin-3-*O*-glukozid)

Kod analize koja je obuhvatila sve uzorke (Slika 6.2.), vina su se jasno razdvojila na osnovu boje – sva crvena vina (s izuzetkom 2 vina) su se grupisala u pozitivnom delu PC 1, dok su se bela i roze vina grupisala zajedno u negativnom delu iste ose. Ovakvom razdvajanju su najviše doprineli antocijani, miricetin, luteolin, kvercetin i izoramnetin sa pozitivne, i ferulna i kafena kiselina sa negativne strane PC 1 (doprinos ukupnoj varijansi od 33.85%). Na razdvajanje po PC 2 su najviše uticali epikatehin, eskuletin, protokatehinska kiselina, kemferol, kvercetin, kvercetin-3-*O*-glukozid i hiperozid (doprinos ukupnoj varijansi od 11.70%). Nakon PCA analize samo belih vina (Slika 6.3.), došlo je do lepog grupisanja uzoraka po sorti kojoj pripadaju, što je ujedno pokazatelj da varijacije vina koja pripadaju jednoj sorti nisu toliko velike.

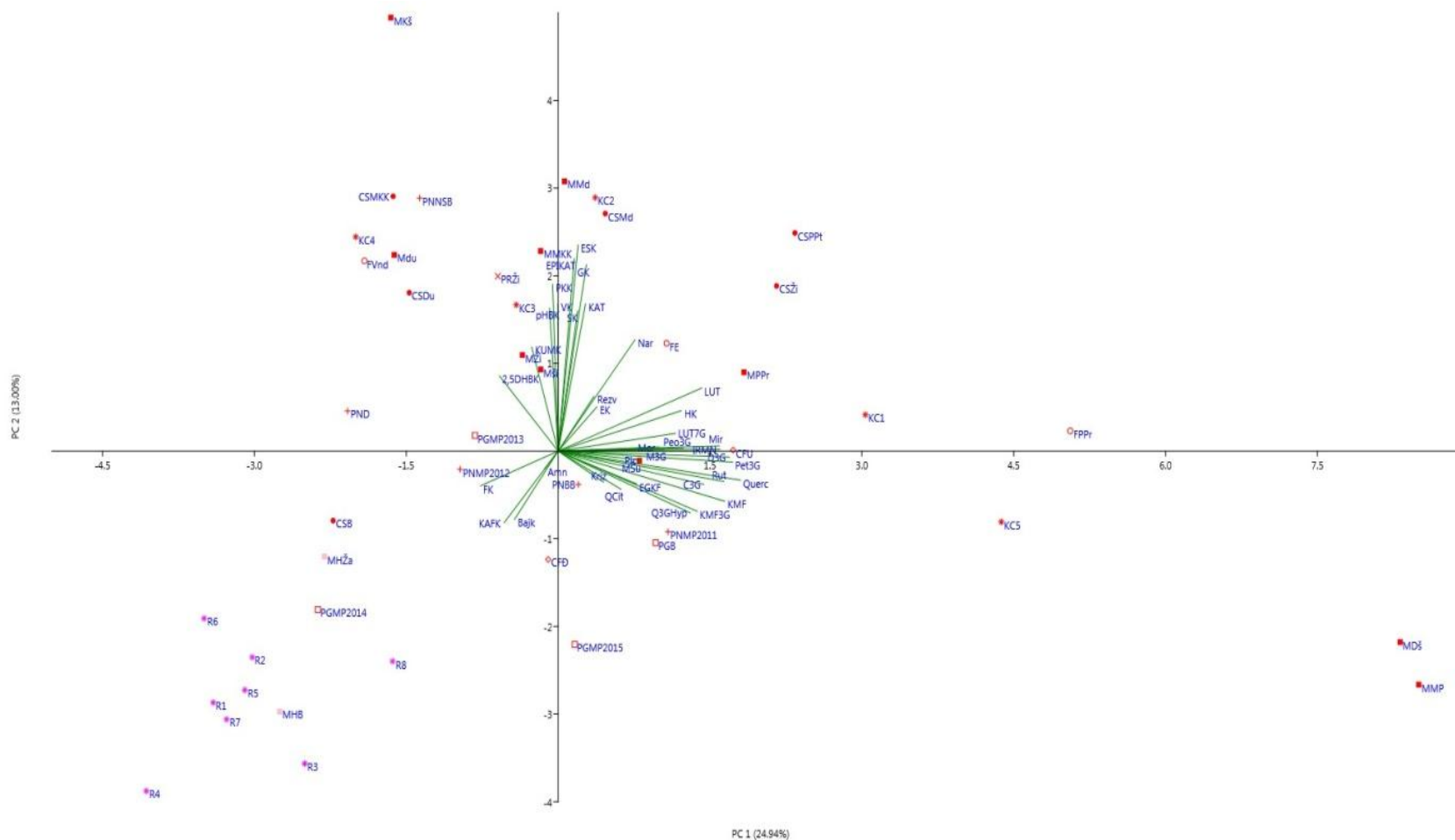


Slika 6.3. PCA analiza detektovanih komponenti u belim fruškogorskim komercijalnim vinima

(oznake videti na str. 54 u Tabeli 3.2.; 2,5DHBK – 2,5-dihidroksibenzoeva kiselina; pHBK – *p*-hidroksibenzoeva kiselina; PKK – protokatehinska kiselina; GK – galna kiselina; SK – siringinska kiselina; VK – vanilinska kiselina; EK – elagna kiselina; KUMK – *p*-kumarinska kiselina; KAFK – kafena kiselina; FK – ferulna kiselina; HK – hlorogenska kiselina; Querc – kvercetin; Q3GHyp – kvercetin-3-*O*-glukozid+hiperozid; IRMN – Izoramnetin; QCit – kvercitrin; Rut – rutin; KMF – kemferol; KMF3G – kemferol-3-*O*-glukozid; Mir – miricetin; Mor – morin; LUT – luteolin; LUT7G – luteolin-7-*O*-glukozid; Bajk – bajkalein; Amn – amentoflavon; Kriz – krizoeriol; Nar – naringenin; KAT – katehin; EPIKAT – epikatehin; EGKF – epigalokatehin galat; ESK – eskuletin; Rezv – rezveratrol; Pic – piceid; D3G – delfinidin-3-*O*-glukozid; C3G – cijanidin-3-*O*-glukozid; Pet3G – petunidin-3-*O*-glukozid; Peo3G – peonidin-3-*O*-glukozid; M3G – malvidin-3-*O*-glukozid)

Vina Traminca su se izdvojila kao posebna grupa u pozitivnom delu obe ose, gde su najveće opterećenje u pozitivnom delu PC 1 ose imali bajkalein, ferulna, kafena i *p*-kumarinska kiselina, a u pozitivnom delu PC 2 bajkalein, ferulna i hlorogenska kiselina. Ova sorta daje karakteristična vina što se može videti i po uzorku kupažiranog vina (KB2) koje se izdvojilo u tu grupu i koje ima sortni sastav u kom preovlađuje upravo Traminac. Još jedno vino sa udelom Traminca je KB3 koje se izdvojilo u pozitivnom delu PC 1, ali u negativnom delu PC 2, bliže vinima sorti Chardonnay koja, kao i Italijanski Rizling, čine ovu kupažu. Vina sorti Chardonnay, Sauvignon blanc i Rajnski Rizling su se grupisala najvećim delom na negativnoj strani PC 2 i to uglavnom u 2. kvadrantu, gde su se našli i uzorci KB1 i KB4, koji u svom sastavu sadrže ove sorte, dok su vina sorte Italijanski Rizling zauzela 4. kvadrant, zajedno sa autohtonim sortama Furmint i Tamjanika, i domaćim novostvorenim sortama Petra i Sila.

Kod PCA analize crvenih i roze vina (Slika 6.4.), situacija je bila drugačija. Sva roze vina i vina sorte Muskat Hamburg su se grupisala u negativnom delu obe ose, diktirano najviše sadržajem bajkaleina, kafene i ferulne kiseline. Osim ovog jasnog izdvajanja, ostale grupe koje su se formirale nisu bile diktirane sortom od koje su nastale. Pa tako, iako je većina vina sorti Merlot i Cabernet Sauvignon bila grupisana u pozitivnom delu PC 2 ose, jedno Cabernet Sauvignon vino se približilo grupi roze vina, zajedno sa jednim vinom Portugizera, Pinot noir-a i Cabernet Franc-a. Dva vina Merlot su se izdvojila u 2. kvadrantu zajedno sa vinom sorte Probus, a kupažirana vina su se uglavnom locirala u blizini nekih od vina sorti koje sadrže u svom sastavu. Sa grafika deluje da crvena vina, usled varijacija u tehnološkom postupku, gube neke karakteristike sorte i, bar po ispitivanim jedinjenjima iz ove disertacije, vina različitih sorti postaju međusobno slična. Budući da su se bela vina jasnije grupisala u zavisnosti od sorte, i da glavna razlika između belih i crvenih vina potiče u količini prisutnih flavan-3-ola i antocijana, moguće je da su ova jedinjenja najviše zaslužna za veće varijacije među crvenim vinima.



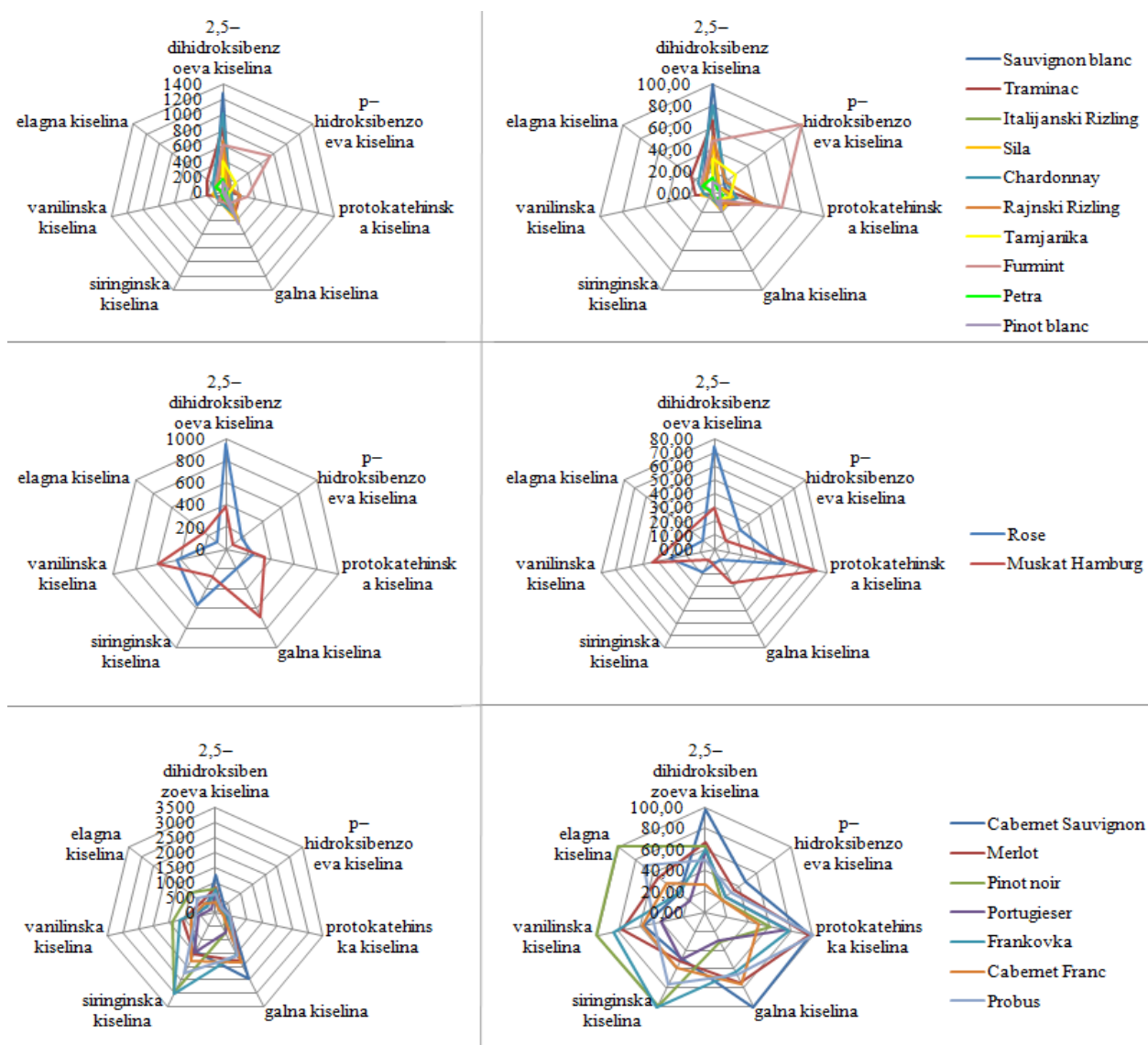
Slika 6.4. PCA analiza detektovanih komponenti u crvenim i roze fruškogorskim komercijalnim vinima

(oznake uzorakavideti na str. [54 u Tabeli 3.2.](#); 2,5DHBK – 2,5-dihidroksibenzoeva kiselina; pHBK – *p*-hidroksibenzoeva kiselina; PKK – protokatehinska kiselina; GK – galna kiselina; SK – siringinska kiselina; VK – vanilinska kiselina; EK – elagna kiselina; KUMK – *p*-kumarinska kiselina; KAFK – kafena kiselina; FK – ferulna kiselina;

HK – hlorogenska kiselina; Querc – kvercetin; Q3GHyp – kvercetin-3-*O*-glukozid+hiperozid; IRMN – Izoramnetin; QCit – kvercitrin; Rut – rutin; KMF –kemferol; KMF3G – kemferol 3-*O*-glukozid; Mir – miricetin; Mor – morin; LUT – luteolin; LUT7G – luteolin-7-*O*-glukozid; Bajk – bajkalein; Amn – amentoflavon; Kriz – krizoeriol; Nar – naringenin; KAT – katehin; EPIKAT – epikatehin; EGKF – epigalokatehin galat; ESK – eskuletin; Rezv – rezveratrol; Pic – piceid; D3G – delfinidin-3-*O*-glukozid; C3G – cijanidin-3-*O*-glukozid; Pet3G – petunidin-3-*O*-glukozid; Peo3G – peonidin-3-*O*-glukozid; M3G – malvidin-3-*O*-glukozid)

Da bi se jasnije sagledao uticaj ispitivanih grupa jedinjenja na razdvajanje po sortama, rezultati su predstavljeni preko radar grafikona na kom su prikazane srednje vrednosti pojedinačnih jedinjenja svih vina unutar jedne sorte i to na dva načina. Jedan način prikazuje realno stanje jedinjenja, odnosno njegovu detektovanu koncentraciju u vinu (ng/mL), i ti grafikoni su prikazani sa leve strane. Oni pokazuju koje jedinjenje je dominantno na osnovu svoje detektovane koncentracije. Grafikoni sa desne strane su konstruisani sa normalizovanim vrednostima jedinjenja (kao kod PCA analize) i njihova uloga je da istaknu jedinjenja, koja su možda zastupljena i u nižim koncentracijama, ali se nalaze samo u jednoj sorti, čime bi se izdvojila kao karakteristika određene sorte. Jedinjenja su podeljena na grupe kojima pripadaju, a vina na bela, roze i crvena. Kupažirana bela i crvena vina su izostavljena iz prikaza, budući da sorte porede međusobno.

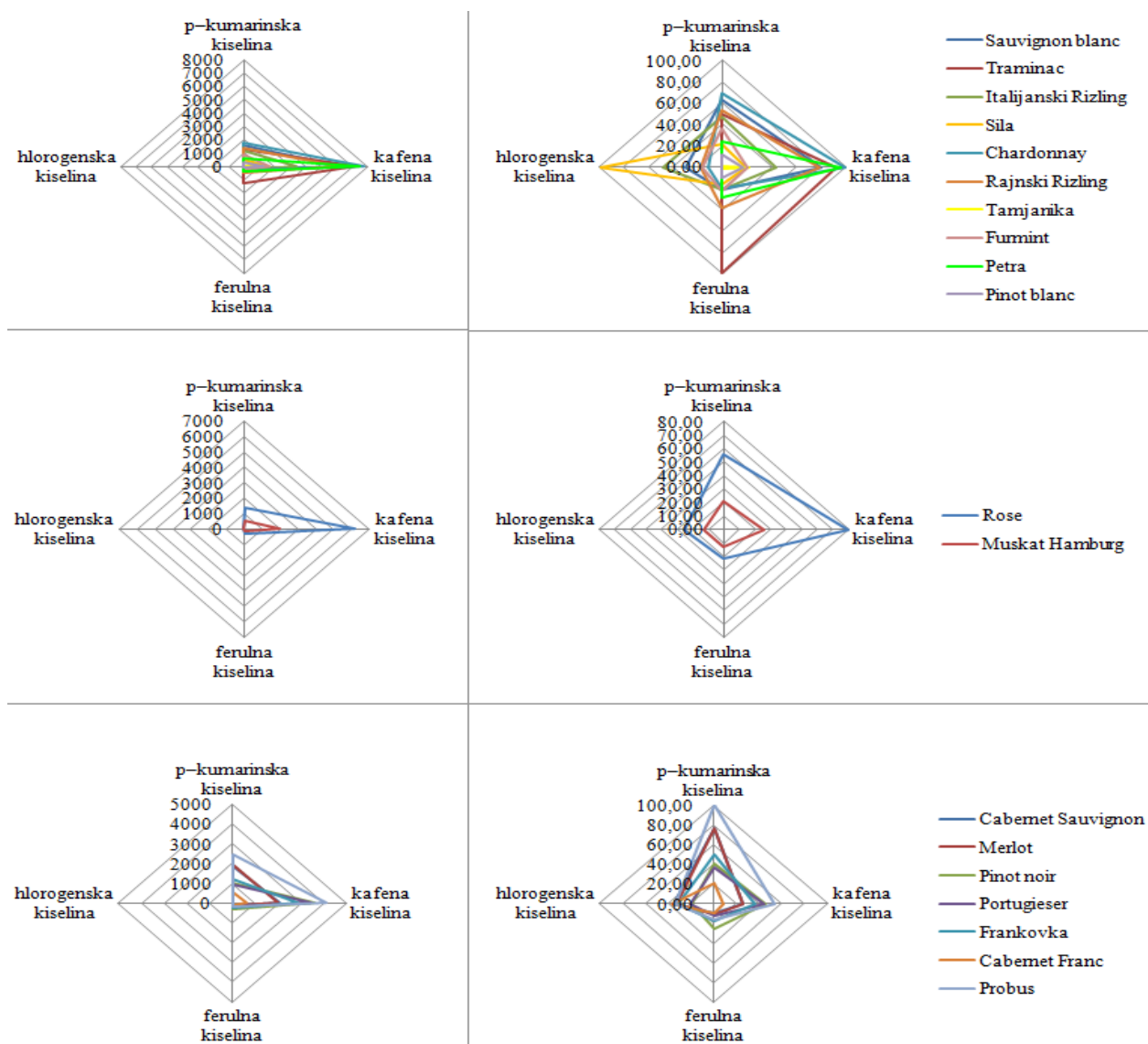
Na Radar grafikonu 6.1. prikazane su hidroksibenzoeve kiseline. Prema skali se može videti da sadržaj ovih jedinjenja u crvenim vinima doseže 3500 ng/mL, najviše zahvaljujući siringinskoj kiselini, dok u belim i roze vinima doseže 1400 ng/mL i 1000 ng/mL respektivno, uglavnom zbog prisustva 2,5-dihidroksibenzoeve kiseline. Kod belih vina se može uočiti da se sorta Furmint od ostalih razlikuje po sadržaju *p*-hidroksibenzoeve kiseline, a Traminac po prisustvu galne i vanilinske kiseline. Cabernet Sauvignon se izdvojio po sadržaju 2,5-dihidroksibenzoeve, *p*-hidroksibenzoeve i galne kiseline, Pinot noir po sadržaju elagne, vanilinske i, zajedno sa Frankovkom, siringinske kiseline, dok su mnoge crvene sorte imale sličnu koncentraciju protokatehinske kiseline.



Radar grafikon 6.1. Prikaz stvarnog (levo) i normalizovanog (desno) sadržaja hidroksibenzojevih kiselina u fruškogorskim komercijalnim vinima

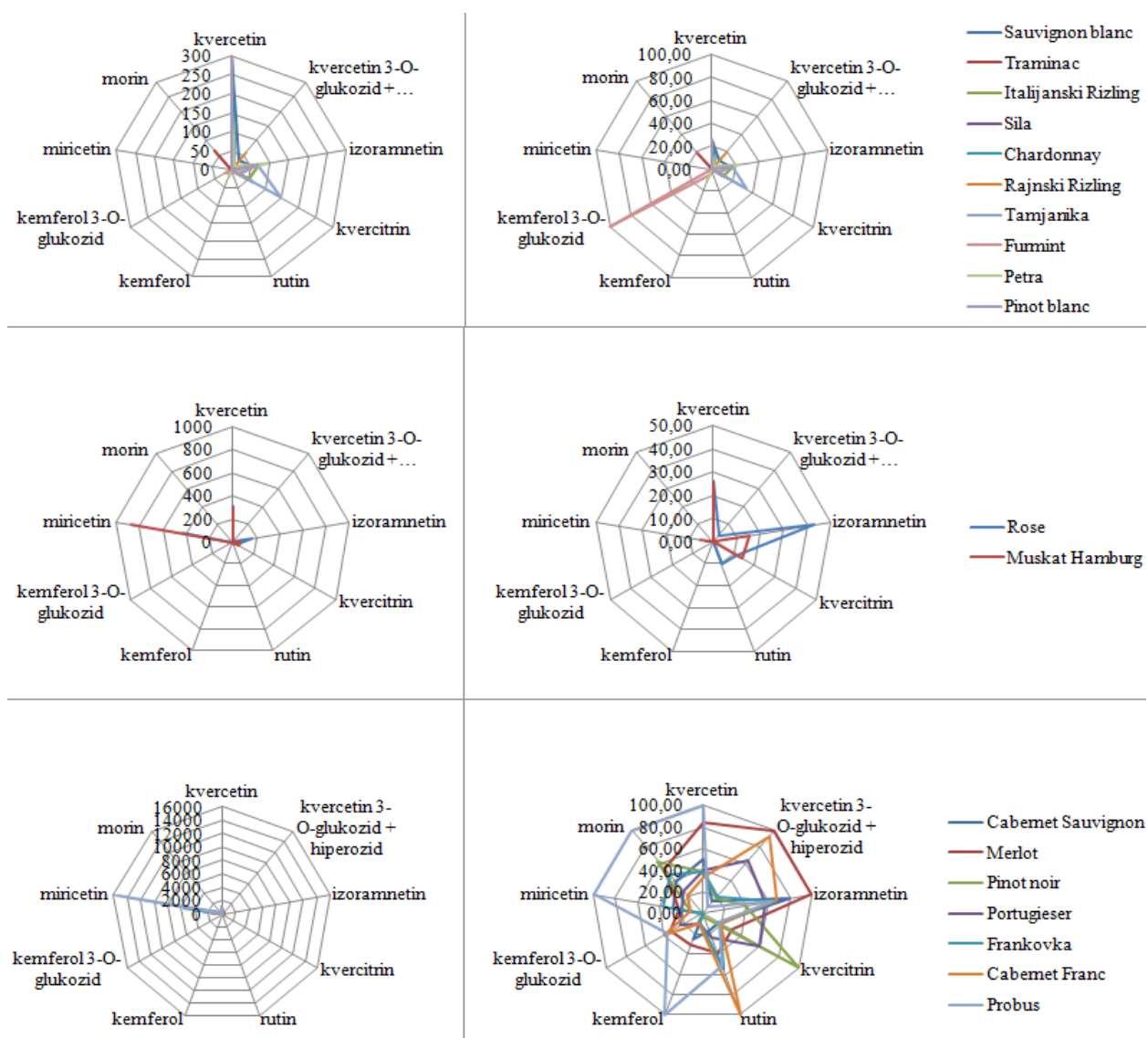
Kod hidroksicimetnih kiselina, na Radar grafikonu 6.2. sa leve strane se vidi da je kafena kiselina dominantna kod svih vina i da njena koncentracija opada u nizu bela > roze > crvena vina. Sa desne strane se mnogo bolje vide sorte odlike. Pa tako, Traminac se od svih ostalih ističe po ferulnoj kiselini, Sila po hlorogenskoj kiselini, Probus po skoro svim ispitanim kiselinama, a Pinot noir samo po ferulnoj. Interesantno je uočiti da je odnos hidroksicimetnih kiselina isti u svim roze vinima, samo je manji sadržaj kod Muskat Hamburg sorte, a može se primetiti i da sva crvena vina imaju sličnu raspodelu ovih jedinjenja, gde Cabernet Sauvignon i Merlot imaju gotovo identičan sastav. Takođe, Sauvignon blanc, Chardonnay i Rajnski Rizling su se pokazali veoma slični prema sadržaju svih ispitanih fenolnih kiselina.





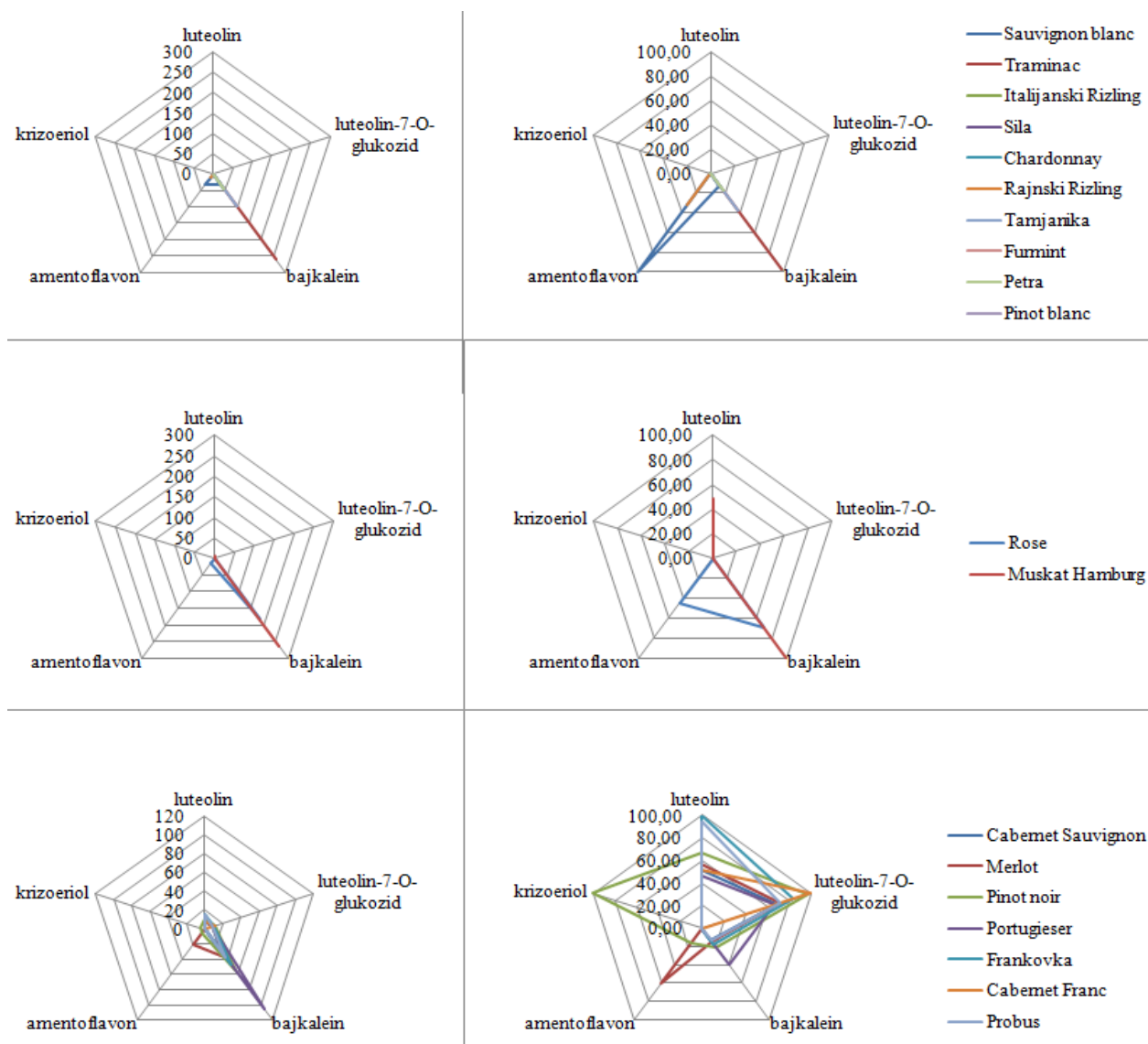
Radar grafikon 6.2. Prikaz stvarnog (levo) i normalizovanog (desno) sadržaja hidroksicimetnih kiselina u fruškogorskim komercijalnim vinima

Koncentracija flavonola, prikazanih na Radar grafikonu 6.3., raste u smeru bela < roze < crvena vina, u kojima su i pokazali najveću varijabilnost među sortama. Furmint se izdvojio kemferol-3-*O*-glukozidom, Traminac morinom, Tamjanika kvercitrinom, a Rajnski Rizling kvercetin-3-*O*-glukozidom i hiperozidom. Muskat Hamburg se razlikovao od ostalih roze vina po većem sadržaju miricetina i kvercitrina i manjem sadržaju rutina. Probus su istakli kvercetin, morin, miricetin i kemferol, u Merlot-u su se našle veće količine izoramnetina, kvercetin-3-*O*-glukozida i hiperozida, kvercitrin je odlikovao Pinot noir vina, a rutin Cabernet Franc.



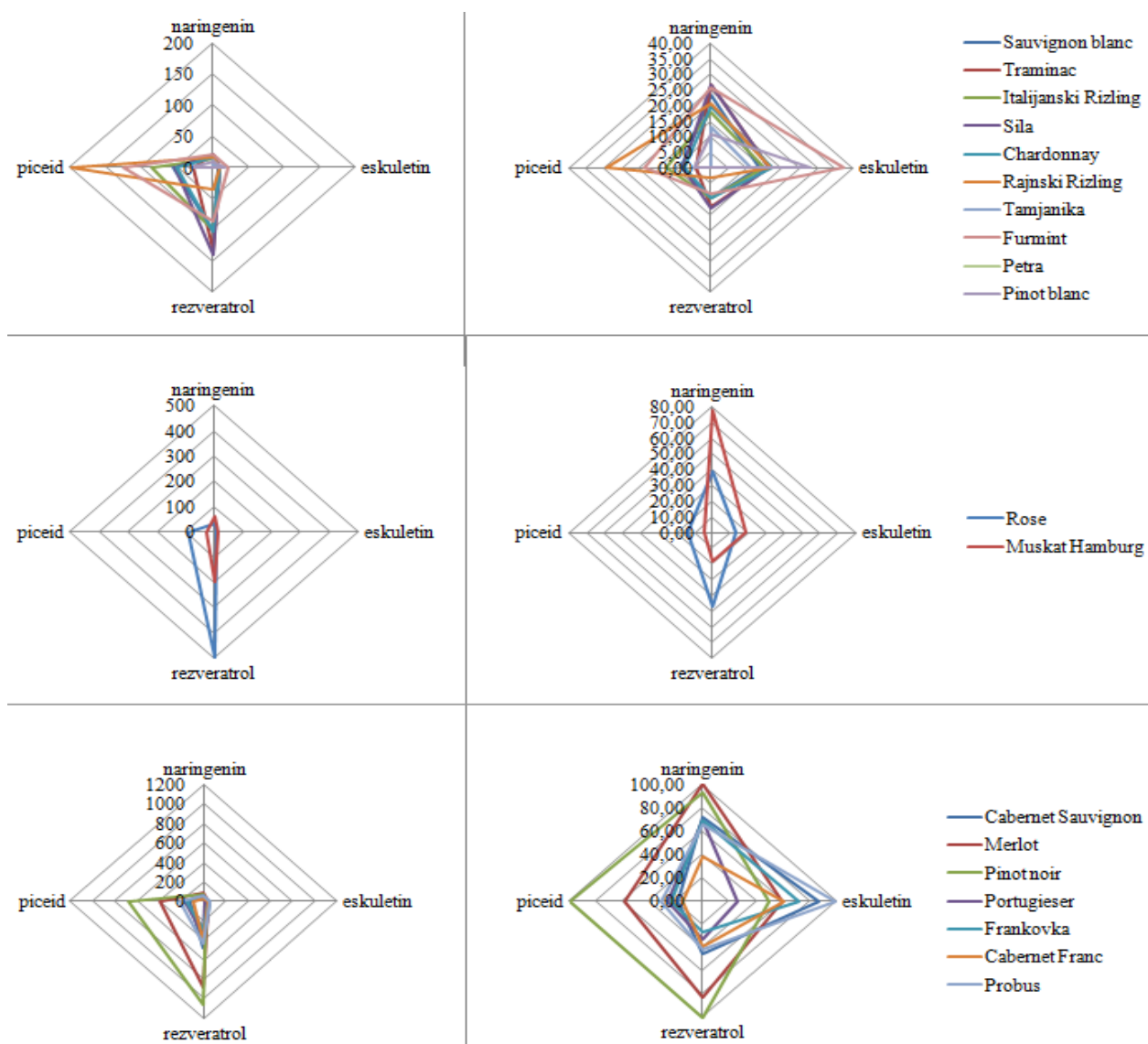
Radar grafikon 6.3. Prikaz stvarnog (levo) i normalizovanog (desno) sadržaja flavonola u fruškogorskim komercijalnim vinima

Flavoni su bili prisutni u jako malim koncentracijama u svim fruškogorskim vinima i njihova raspodjela je prikazana na Radar grafikonu 6.4. Traminac se izdvojio od svih drugih sorti po sadržaju bajkaleina, a Sauvignon blanc po amentoflavonu, dok se Muskat Hamburg istakao bajkaleinom i luteolinom slično ostalim crvenim sortama, za razliku od drugih roze vina koja su imala više amentoflavona i zbog toga bila sličnija belim vinima. Luteolin-7-O-glukozid je bio prisutan u sličnim koncentracijama kod crvenih vina, a sorte koje su se razlikovale od ostalih su Pinot noir po sadržaju krizoeriola, Merlot po amentoflavonu, Portugizer po rutinu i Probus i Frankovka po luteolinu.



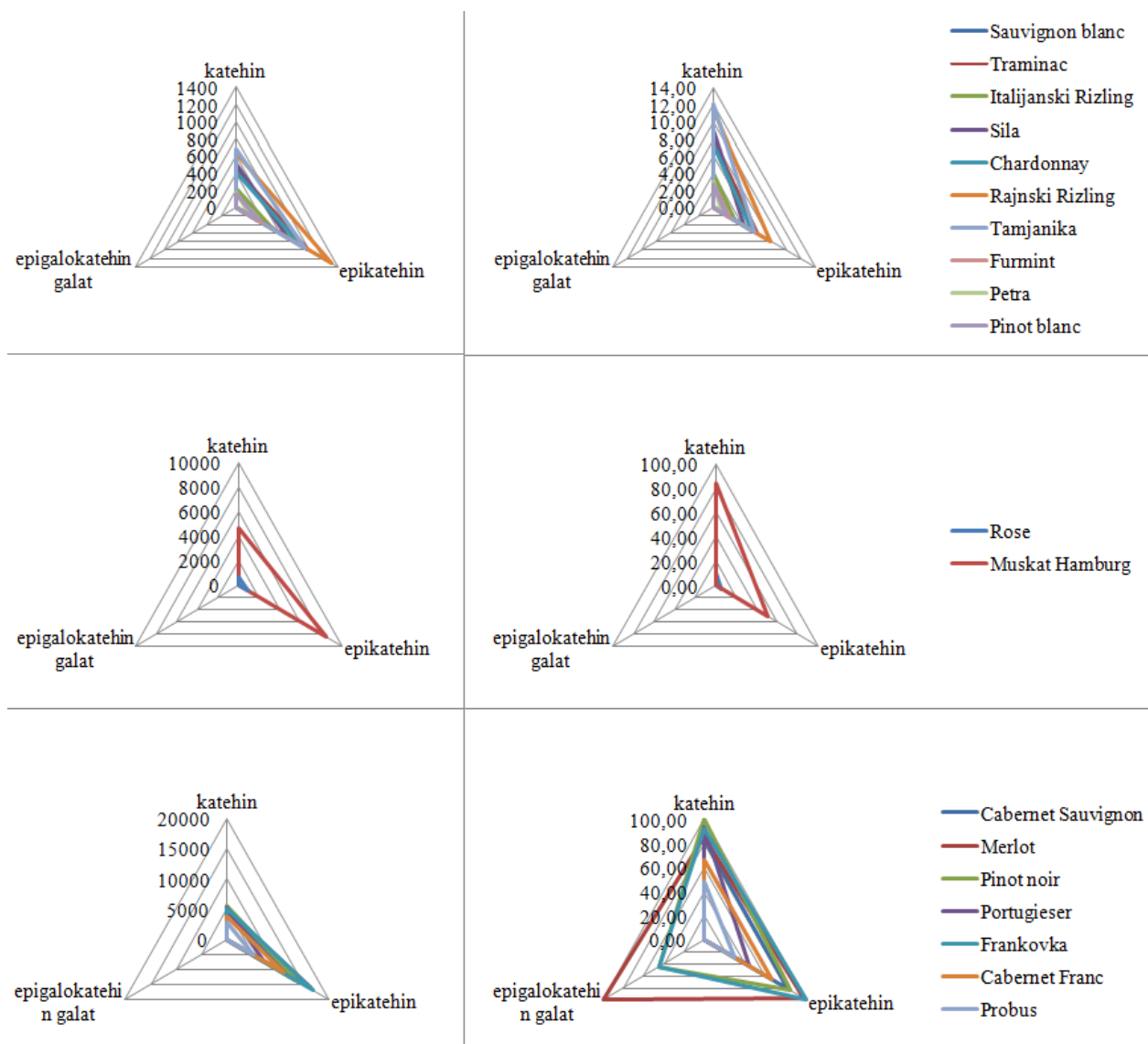
Radar grafikon 6.4. Prikaz stvarnog (levo) i normalizovanog (desno) sadržaja flavona u fruškogorskim komercijalnim vinima

Grupe flavanona, kumarina i stilbena su prikazane na Radar grafikonu 6.5. gde se vidi da je u belim vinima njihova koncentracija dosta niska, a distribucija slična među sortama. Jedino su se Furmint i Pinot blanc izdvojili po eskuletinu, a Rajnski Rizling po piceidu. Kod roze vina, Muskat Hamburg je sadržao više eskuletina i naringenina, dok su ostala roze vina imala više stilbena. I kod crvenih vina je uočena slična distribucija ispitivanih grupa jedinjenja među sortama, a istakao se Pinot noir po sadržaju stilbena i flavanona, za njim i Merlot, dok su Cabernet Sauvignon, Probus i Frankovka imale više eskuletina.



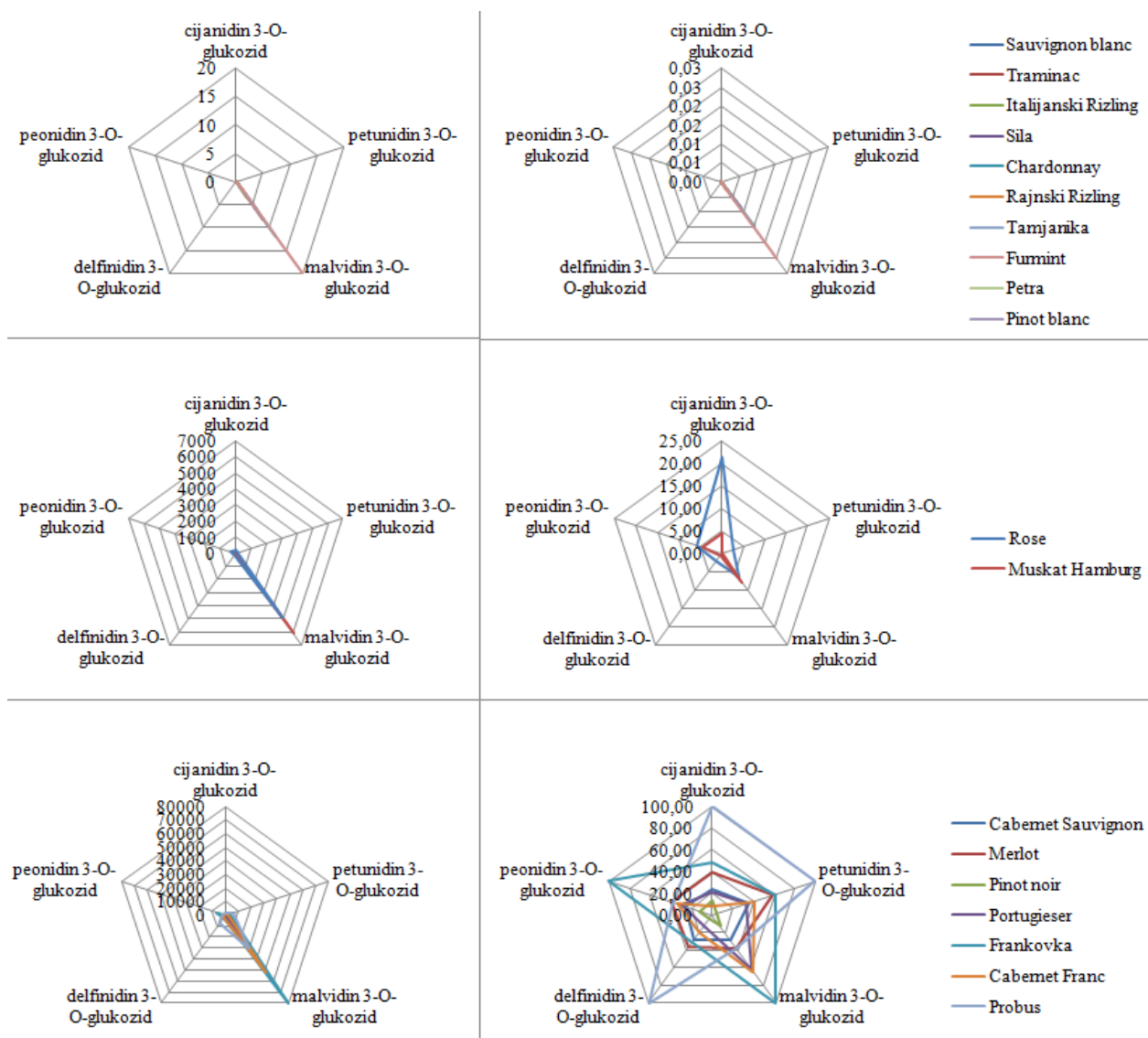
Radar grafikon 6.5. Prikaz stvarnog (levo) i normalizovanog (desno) sadržaja flavanona, kumarina i stilbena u fruškogorskim komercijalnim vinima

Iz grupe flava-3-ola (Radar grafikon 6.6.), u svim sortama je bio detektovan veći sadržaj epikatehina u odnosu na katehin, a samo se u pojedinim vinima našao i epigalokatehin galat. Sve bele sorte su bile dosta slične, i roze vina su im nalikovala, dok su roze vina od Muskat Hamburg sorte po detektovanim koncentracijama bila bliža crvenim vinima. Crvene sorte vina su takođe bila slična po sadržaju katehina i epikatehina, dok su se po epigalokatehin galatu izdvojile sorte Merlot, Frankovka i Pinot noir.



Radar grafikon 6.6. Prikaz stvarnog (levo) i normalizovanog (desno) sadržaja flavan-3-ola u fruškogorskim komercijalnim vinima

Kod antocijana (Radar grafikon 6.7.), u svim sortama je najdominantniji bio malvidin-3-*O*-glukozid. Iako je nađen u niskim koncentracijama, izdvojio je Furmint, Italijanski i Rajnski Rizling, Traminca, Silu i Chardonnay od ostalih belih sorti. Muskat Hamburg je imao niži sadržaj ispitivanih antocijana od ostalih roze vina, dok su kod crvenih sorti bile prisutne različite varijacije ove grupe jedinjenja. Probus vina se mogu izdvojiti po najvećem sadržaju cijanidin, petunidin- i delfinidin-3-*O*-glukozida, a Frankovka po malvidin- i peonidin-3-*O*-glukozidu.



Radar grafikon 6.7. Prikaz stvarnog (levo) i normalizovanog (desno) sadržaja antocijana u fruškogorskim komercijalnim vinima

U poređenju vina uzetih iz vinarija u toku trogodišnjeg perioda, nakon odležavanja, a pre flaširanja, sa komercijalno dostupnim fruškogorskim vinima, uočeno je da postoji nekoliko razlika u pogledu njihovog hemijskog sastava. Sva vina iz vinarija su sadržala znatno manje količine flavonola. Vina Sile i Italijanskog Rizlinga vinarije Bajilo se nisu mnogo razlikovala po ostalim grupama jedinjenja od komercijalnih vina ovih sorti, dok je Italijanski Rizling vinarije Agner predstavljao izuzetak u svakom pogledu jer je sadržao veću koncentraciju svih fenolnih jedinjenja u poređenju sa komercijalnim vinima. Muskat Hamburg vina su takođe bila slična komercijalnim vinima i pored flavonola su imala i niži sadržaj flavan-3-ola, dok su u Chardonnay vinima iz vinarija u većim količinama detektovani samo flavanoni u odnosu na flaširana vina. Crvena vina su ponovo više varirala u pogledu hemijskog sastava, pa su tako vina iz vinarija sorti Cabernet Sauvignon, Merlot i Frankovka imala manje flavonola, flavona i

flavan-3-ola, i više stilbena i antocijana u poređenju sa komercijalno dostupnim fruškogorskim vinima istih sorti. Može se primetiti da starenjem u flaši vino menja neke svoje karakteristike što se najbolje vidi na primeru antocijana čija koncentracija opada u komercijalnim vinima usled reakcija polimerizacije i kopigmentacije, dok je s druge strane moguće da se flavonoli i flavan-3-oli oslobađaju iz kompleksa zbog čega ih ima više u flaširanim vinima.

Fenolna jedinjenja su veoma značajna za proizvode vinove loze jer osim svojih bioloških aktivnosti služe i kao markeri kvaliteta i parametri za distinkciju vina prema sorti grožđa i vrsti vinove loze, geografskom poreklu, godini berbe, tehnološkom postupku, dužini starenja i izboru bačve u te svrhe. Još uvek nisu razjašnjeni svi faktori koji uslovljavaju prisustvo i količinu ovih jedinjenja u vinu jer se najviše istraživanja usmerilo na crvene sorte vina, dok za roze vina gotovo uopšte nema podataka. Dosadašnje studije su pokazale da su dobri markeri geografskog porekla vina fenolne kiseline i flavonoidi, naročito antocijani u crvenom vinu, zajedno sa mineralnim sastavom zemljišta. Za određivanje godine berbe kod belih vina su značajne fenolne kiseline, a kod crvenih antocijani, dok je elagna kiselina zajedno sa određenim flavonolima i taninima karakteristika vina koja su starila u drvenim buradima. Za determinaciju sorte grožđa se, osim navedenih grupa, gledaju i stilbeni (Merkytė i sar., 2020). Da bi se utvrdilo koliko se i po čemu vina sa Fruške gore razlikuju od vina drugih regija, rezultati iz ove teze su upoređeni sa dostupnim literaturnim podacima, pretežno obuhvatajući internacionalne sorte koje su najviše rasprostranjene u drugim zemljama. Italija, Francuska i Španija su na samom vrhu proizvodnje i izvoza vina, i njihova vina su sinonim za kvalitet mnogim potrošačima širom sveta. U radu Landraulta i saradnika (2001) određeno je nekoliko fenolnih komponenti francuskih komercijalnih vina različitih godina berbe, sorti Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot noir, Sauvignon, Chardonnay i roze vina. U poređenju sa fruškogorskim, francuska vina su imala mnogo više galne kiseline i katehina, ali i mnogo manje ispitivanih antocijana u crvenim sortama, kafene kiseline u belim sortama i roze vinima, a nivo epikatehina je bio sličan. Simonetti i sar. (1997) i Ragusa i sar. (2017) su ispitivali vina iz različitih italijanskih regija i uočeno je da po sadržaju flavonola italijanski i fruškogorski Traminac imaju sličan profil, fruškogorski Chardonnay i roze vina su imala veći sadržaj kvercetina, rezveratrola, galne i siringinske kiseline, jedino se razlikujući od italijanskih po luteolinu koji nije detektovan u fruškogorskim vinima, a fruškogorski Cabernet Sauvignon odskočio je samo sadržajem miricetina. Dok su u Francuskoj i Italiji zastupljene internacionalne sorte za proizvodnju vina, u Španiji preovlađuju domaće ili autohtone sorte uglavnom za proizvodnju crvenih vina kao što su Tempranillo, Graciano, Granacha i Mencia, i za njih ima više podataka u naučnoj literaturi. Fruškogorska crvena vina u poređenju sa španskim imaju mnogo više kvercetina i slične količine rezveratrola, više epikatehina od sorti Cabernet Sauvignon, Tempranillo i Graciano, dok španska vina iz regija Ribeira Sacra i Rias Baixas imaju znatno više katehina, epikatehina, siringinske kiseline i malvidin-3-O-glukozida. Interesantno je bilo i zapažanje da vina od španskih Merlot i Cabernet Sauvignon sorti imaju isti međusobni odnos 5 detektovanih antocijana, kao i fruškogorski (tj. CS: Mlv3Glc > Dlf3Glc > Pn3Glc ≈ Pt3Glc > Cij3Glc; M: Mlv3Glc > Pt3Glc > Pn3Glc > Dlf3Glc > Cij3Glc) (Revilla i sar., 2001; Monagas i sar., 2003; Martelo-Vidal &

Vázquez, 2015). Roze vina iz Češke su obuhvatila sorte Frankovku, Portugizer i Pinot noir i determinaciju nekoliko fenolnih jedinjenja iz različitih grupa. Poredeći roze vina i vina navedenih sorti sa Fruške gore sa češkim vinima, u fruškogorskim uzorcima može se uočiti manji sadržaj *p*-kumarinske i ferulne kiseline, sličan sadržaj katehina i rezveratrola i mnogo veći sadržaj epikatehina. U pogledu antocijana, češka Frankovka se istakla najvećom koncentracijom ovih jedinjenja u poređenju sa ostalim sortama iz Češke, što je slučaj i kod fruškogorskih vina, gde se vino Frankovke takođe ističe bogatijim sadržajem ovih jedinjenja u odnosu na druga vina (Baron i sar., 2017). Poređenjem vina proizvedenih u okolnim zemljama, hrvatski Merlot je imao sličan sadržaj antocijana i *p*-hidroksibenzojeve kiseline kao fruškogorski, dok je Cabernet Sauvignon imao manje antocijana i elagne kiseline, ali su oba fruškogorska uzorka imala veći sadržaj ostalih ispitanih fenolnih kiselina, epikatehina i flavonola. I bela fruškogorska vina sorti Chardonnay i Graševina (Italijanski Rizling) su imala veći sadržaj svih fenolnih kiselina (osim galne i vanilinske), piceida, kvercitrina, kvercetin-3-*O*-glukozida i hiperozida (Lukić i sar., 2019). Vina Merlot i Cabernet Sauvignon iz Grčke su bila bogatija svim detektovanim fenolnim kiselinama i katehinom, verovatno usled mediteranske klime (Stavridou i sar., 2016), a crnogorski Cabernet Sauvignon iz različitih vinograda je u odnosu na fruškogorski prednjačio samo u većim koncentracijama galne i ferulne kiseline i katehina, i ponovo je odnos antocijana bio isti za ovu sortu, dok je odnos katehina i epikatehina bio obrnut (Pajović-Šćepanović i sar., 2018). U studiji gde je poređen fenolni profil Cabernet Sauvignon balkanskih vinograda (Bugarska, Hrvatska, Makedonija, Crna Gora, i 4 lokacije u Srbiji – Oplenac, Kruševac, Beograd i Niš), uočeno je da su sorte iz fruškogorskih vinograda najslabije onima iz Kruševca i Niša, i da imaju manji sadržaj antocijana, flavan-3-ola i nekih fenolnih kiselina u poređenju sa okolnim zemljama, ali i da rezultati vezani za istu sortu iz iste zemlje dosta variraju u zavisnosti od lokacije vinograda, godine berbe i klime (Radovanović & Radovanović, 2010; Radovanović i sar., 2010). Kada se uzmu u obzir vina iz udaljenijih regija kao što su Kina, Australija, Južna Afrika, Brazil, Čile i Argentina, dosta razlika se može uočiti, kao što je i očekivano, usled različitih agroklimatskih i vinogradarskih faktora. Kineski Cabernet Sauvignon, Merlot i Cabernet Franc su imali mnogo veće koncentracije fenolnih jedinjenja od fruškogorskih, sa izuzetkom epikatehina i s tom razlikom da je kineski Merlot bio uzorak sa najmanje detektovanih jedinjenja, dok je kod fruškogorskih bilo obrnuto (Sun i sar., 2015), a isti slučaj je i sa Cabernet Sauvignon vinima iz južne Afrike koja imaju veći sadržaj fenolnih kiselina, katehina i flavonola, ali ne i epikatehina i antocijana koji su zastupljeniji u fruškogorskim sortama (Minnaar & Booyse, 2011). Vina iz Južne Amerike, proizvedena od sorti Cabernet Sauvignon, Merlot i Cabernet Franc, su pokazala da im sadržaj jedinjenja varira između dve godine berbe, što je bio slučaj i u ovoj tezi. Takođe, uočen je sličan nivo katehina sa čileanskim Cabernet Sauvignon-om, niži nivo katehina, ali mnogo viši nivo epikatehina u fruškogorskim vinima u poređenju sa brazilskim Merlot-om i Cabernet Franc-om, dok je koncentracija antocijana, galne i protokatehinske kiseline, piceida, katehina, flavonola i naringenina bila niža, a koncentracija epikatehina, siringinske, 2,5-dihidroksibenzojeve, kafene i *p*-kumarinske kiseline bila viša u



fruškogorskim Cabernet Sauvignon i Merlot vinima nego u argentinskim (Fanzone i sar., 2011; Gris i sar., 2011; Cáceres i sar., 2012).

Još jedan pozitivan aspekt dobijenih rezultata se ugleda upravo u jedinjenjima koja su istakla fruškogorska vina kao što su epikatehin, miricetin, galna, elagna, kafena, *p*-kumarinska i siringinska kiselina, rezveratrol i antocijani. Iako se rezveratrol dugo smatrao veoma bitnom komponentom u vinima zbog dokazanih zdravstvenih benefita, novija istraživanja su pokazala da i druga polifenolna jedinjenja iz vina imaju širok dijapazon bioloških aktivnosti. U literaturi postoji mnogo radova o miricetinu, antocijanima, kao i navedenim flavan-3-olima i fenolnim kiselinama što ide u prilog fruškogorskim vinima. Osim biološke aktivnosti, ova jedinjenja utiču i na organoleptičke osobine vina, gde su antocijani odgovorni za boju, a flavan-3-oli i fenolne kiseline za ukus i miris, što ova vina čini prijemčivim za potrošače.

Iz ovih rezultata je jasno da fruškogorska vina ne zaostaju za svetski poznatim vinima kada se uzmu u obzir fenolna jedinjenja kao parametri kvaliteta vina. Često su se isticala od drugih vina većom koncentracijom epikatehina i pojedinih fenolnih kiselina što može poslužiti kao odlika ovog vinskog regiona. Takođe je jasno da do varijacija između vina istih sorti neizbežno dolazi usled različitih zemljišta, klime, vinogradarske prakse i koraka u tehnološkom postupku, što sa jedne strane otežava poređenje, ali sa druge strane svakom vinu omogućava jedinstvenost, što potrošači najviše i cene i zahtevaju.

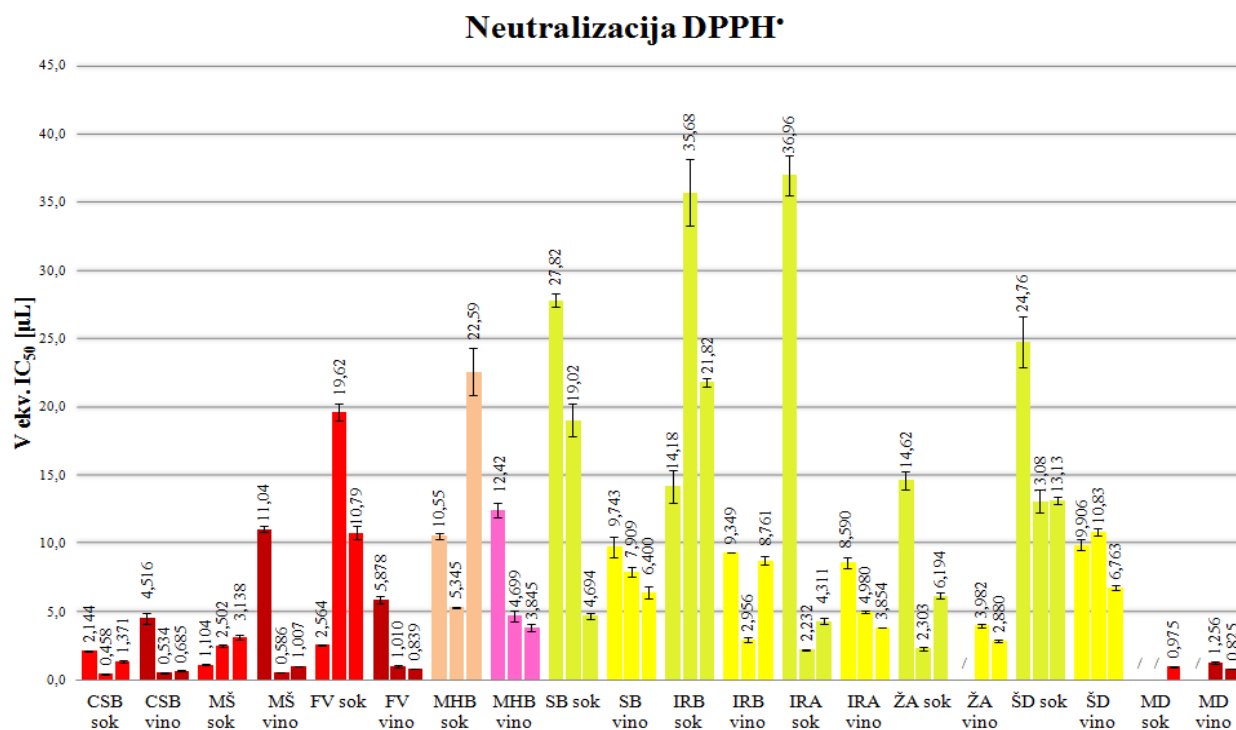
### 6.3. Antioksidantna aktivnost

#### 6.3.1. Praćenje promena u antioksidantnoj aktivnosti uzoraka soka i vina u periodu od tri godine

Mediterranska ishrana se zasniva na redovnom unosu raznovrsnih biološki aktivnih fitohemikalija preko voća, povrća, vina, ribe i žitarica, koje doprinose povećanju ukupnog antioksidantnog kapaciteta organizma. Individualci koji prate koncept ove dijeta imaju duži životni vek i ređe oboljevaju od kardiovaskularnih i neurodegenerativnih bolesti, kancera i dijabetesa melitusa. Budući da oksidativni stres predstavlja stanje poremećene ravnoteže između oksidanasa i antioksidanasa i leži u osnovi mnogih hroničnih bolesti, neophodan je unos egzogenih antioksidanasa radi prevencije i ublažavanja posledica oksidativnog stresa (Iriti & Faoro, 2010; Bagetta i sar., 2016). Vino i sok od grožđa, kao napici biljnog porekla, su bogat izvor egzogenih antioksidanasa, prvenstveno u vidu polifenola. Budući da u hrani i napicima biljnog porekla postoji kompleksan matriks jedinjenja sa različitim mehanizmima antioksidantnog delovanja, gde mnoga jedinjenja u zavisnosti od koncentracije i međusobnih interakcija mogu da imaju sinergističke, antagonističke i prooksidativne efekte, neophodno je primeniti više testova za određivanje antioksidantnog potencijala, kako bi se dobila što potpunija slika o njihovom mogućem dejstvu *in vivo*. U okviru ove teze, primenjeno je šest različitih testova: neutralizacija DPPH<sup>•</sup>, „hvatanje“ <sup>•</sup>NO, HO<sup>•</sup> i O<sub>2</sub><sup>•-</sup> radikala, inhibicija lipidne peroksidacije i FRAP test. U DPPH testu se mogu ispitati dva mehanizma antioksidantnog delovanja, budući da se DPPH<sup>•</sup> može neutralisati transferom i elektrona i vodonikovog atoma, FRAP test obuhvata elektronski tranfer i njime se ispituje redukciona sposobnost uzoraka, dok se kod „hvatanja“ HO<sup>•</sup> i lipidne peroksidacije može pratiti kako neutralizacija radikala koji pokreću radikalsku reakciju, tako i potencijal zaustavljanja lančane reakcije heliranjem gvožđa ili reakcijom sa nastalim lipidnim i ugljovodoničnim radikalima (Pisoschi i sar., 2016).

Svi dobijeni rezultati su prikazani u Tabelama 9.51 – 9.106., 9.201 – 9.256., 9.351 – 9.406., 9.501 – 9.556., 9.651 – 9.706., 9.801 – 9.803. u Prilogu, kao i na odgovarajućim graficima (9.22 – 9.77., 9.172 – 9.227., 9.322 – 9.377., 9.472 – 9.527., 9.622 – 9.677., i kalibracionim krivama (Tabele 9.807 – 9.815. i Grafici 9.772 – 9.780.). Na prikazanim graficima, rezultati su izraženi u  $\mu\text{L}$  kao pokazatelj zapremina uzoraka koje su ekvivalentne dobijenim IC<sub>50</sub> vrednostima za sve testove, osim za FRAP, gde su rezultati izraženi kao  $\mu\text{g}$  ekvivalenta askorbinske kiseline po mL uzorka ( $\mu\text{g}$  EAK/mL uzorka). U Prilogu se nalaze i rezultati izraženi kao IC<sub>50</sub> vrednosti, radi lakšeg poređenja sa dostupnim podacima iz naučne literature, ali neće biti komentarisani u diskusiji. Takođe se nalaze i podaci za sintetičke antioksidanse, koji se koriste kao aditivi, propil galat (PG, E310) i butilovani hidroksitoluen (BHT, E321), i vodorastvorni analog vitamina E - troloks. Oznaka na graficima „/“ stoji kod stubića onih uzoraka koji nisu uzeti određene godine, a „X“ prikazuje da uzorak nije ispoljio aktivnost u ispitanom opsegu koncentracija.

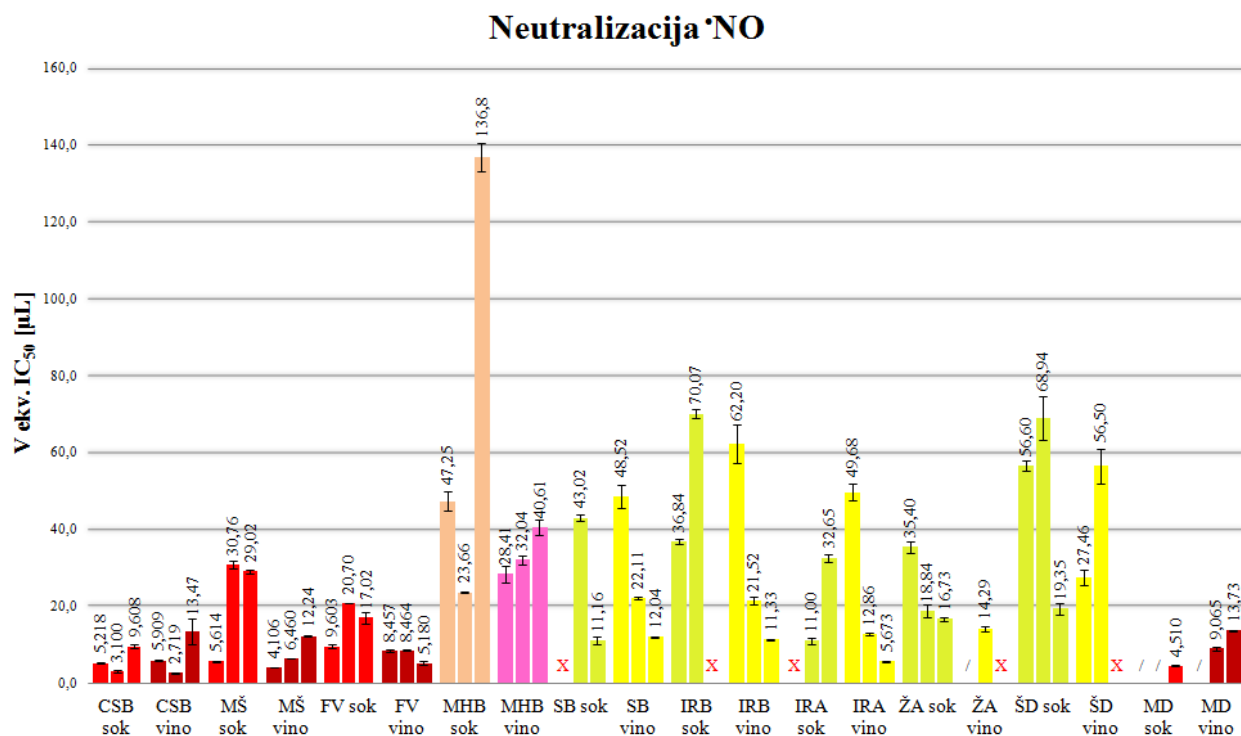
Na Grafiku 6.11. su prikazane zapremine uzoraka ekvivalentne dobijenim  $IC_{50}$  vrednostima. Svi ispitani uzorci su neutralizovali DPPH<sup>\*</sup>, gde se kao najaktivniji uzorak istakao Cabernet Sauvignon sok iz 2. godine (0.458  $\mu$ L), a najmanje aktivan je bio Italijanski Rizling sok vinarije Agner iz 1. godine (36.96  $\mu$ L). Generalno gledano, crveni uzorci su ispoljili bolju sposobnost neutralizacije radikala, mada se vrednosti za uzorke Župljanke i Italijanskih Rizlinga nisu mnogo razlikovale od uzoraka crvenih sorti. Posmatranjem trogodišnjeg perioda, većina uzoraka je bila aktivnija u drugoj i trećoj godini u odnosu na prvu, ali ne postoji jasna zavisnost i vidljive su veće varijacije u aktivnosti kod svih uzoraka u trogodišnjem periodu. Interesantno je napomenuti da je kod crvenih sorti više varirala aktivnost vina u toku tri godine u poređenju sa sokom, dok je kod belih uzoraka uočena obrnuta situacija. Ovo bi se možda moglo objasniti tehnološkim postupkom, budući da u toku proizvodnje crvenih vina postoji mnogo više faktora na koje utiče vinar kao što su dužina kontakta pokožice i soka u toku maceracije, dužina fermentacije, odabir suda za odležavanje vina itd. Takođe, ne postoji jasna razlika u pogledu aktivnosti soka i vina, jer iako je uglavnom vino bilo aktivnije od soka, postoje uzorci, naročito crvenih sorti, gde se sok pokazao boljim hvatačem DPPH radikala.



Grafik 6.11. Sposobnost uzoraka soka i vina da neutrališu DPPH radikal

(CSB – Cabernet Sauvignon Bajilo; MŠ – Merlot Šukac; FV – Frankovka Vinum; MHB – Muskat Hamburg Bajilo; SB – Sila Bajilo; IRB – Italijanski Rizling Bajilo; IRA – Italijanski Rizling Agner; ŽA – Župljanka Agner; ŠD – Chardonnay Došen; MD – Merlot Došen; / – uzorak nije uzet te godine)

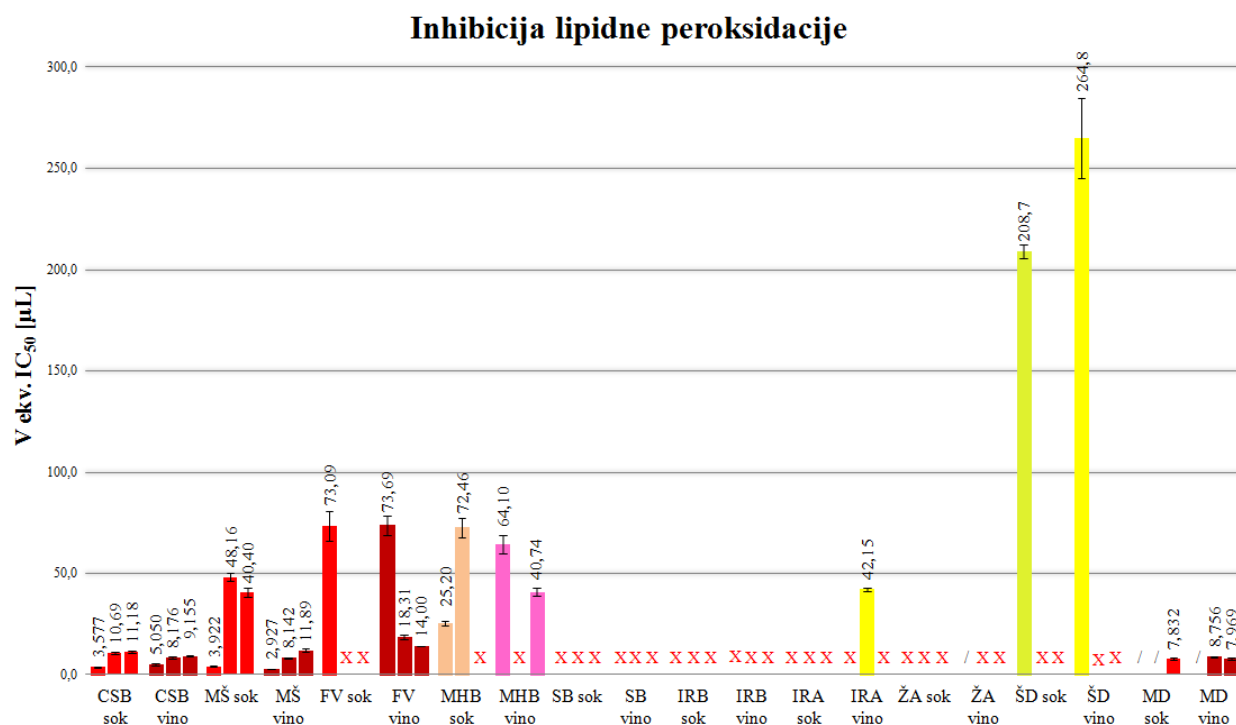
Zapremine uzoraka ekvivalentne dobijenim IC<sub>50</sub> vrednostima za „hvatanje“ NO radikala, su prikazane na Grafiku 6.12. Svi crveni uzorci su ispoljili aktivnost prema NO i to uglavnom veću nego beli uzorci, kod kojih 3 soka i 2 vina nisu bila aktivna, a sokovi i vina Muskat Hamburg sorte (za pripremanje roze vina) su bila sličnija belim sortama. Najveći potencijal za „hvatanje“ NO je pokazalo Cabernet Sauvignon vino iz druge godine (2.719 µL), a najmanji Muskat Hamburg sok iz treće godine (136.8 µL). Usled varijacija u rezultatima uzoraka sakupljenim u trogodišnjem periodu, rezultati ne ukazuju jasno u kojoj godini su uzorci bili najaktivniji, dok se poređenjem soka i vina vidi da je vino imalo bolju aktivnost sa par izuzetaka kao što su sorte Cabernet Sauvignon, Merlot Došen i Župljanka.



Grafik 6.12. Sposobnost uzoraka soka i vina da neutrališu NO radikal

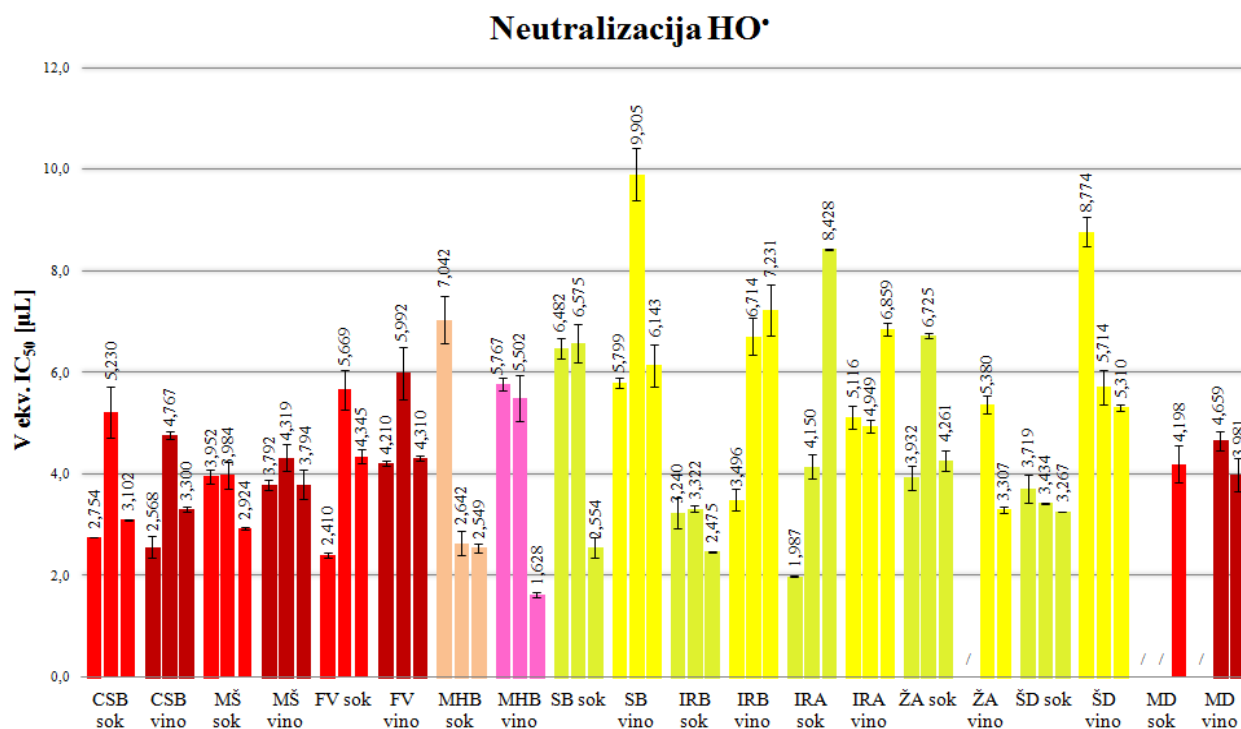
(CSB – Cabernet Sauvignon Bajilo; MŠ – Merlot Šukac; FV – Frankovka Vinum; MHB – Muskat Hamburg Bajilo; SB – Sila Bajilo; IRB – Italijanski Rizling Bajilo; IRA – Italijanski Rizling Agner; ŽA – Župljanka Agner; ŠD – Chardonnay Došen; MD – Merlot Došen; / – uzorak nije uzet te godine; X – uzorak nije ispoljio aktivnost u ispitanoj opsegu koncentracija)

Kod inhibicije lipidne peroksidacije se najjasnije vidi razlika između crvenih i belih sorti (Grafik 6.13.). Osim soka Frankovke, svi crveni uzorci su pokazali dobru sposobnost inhibicije lipidne peroksidacije, dok je od belih uzoraka aktivnost jedino pokazao Italijanski Rizling vinarije Agner iz 2. godine, koja je bila slična crvenim sokovima, i Chardonnay sok i vino iz 1. godine koji su ujedno bili i najslabiji uzorci (208.7  $\mu\text{L}$  i 264.8  $\mu\text{L}$ ). Najbolje se pokazao Merlot vino vinarije Šukac iz 1. godine (2.927  $\mu\text{L}$ ), ali ni sokovi ni vina sorte Cabernet Sauvignon nisu zaostajali. Gledajući trogodišnji period, uzorci su bili najaktivniji u toku 1. godine, dok su 2. i 3. godina bile slične. Vina su bila aktivnija u odnosu na sokove s izuzetkom Muskat Hamburg i Chardonnay sorte.



Grafik 6.13. Sposobnost uzoraka soka i vina da inhibiraju lipidnu peroksidaciju (CSB – Cabernet Sauvignon Bajilo; MŠ – Merlot Šukac; FV – Frankovka Vinum; MHB – Muskat Hamburg Bajilo; SB – Sila Bajilo; IRB – Italijanski Rizling Bajilo; IRA – Italijanski Rizling Agner; ŽA – Župljanka Agner; ŠD – Chardonnay Došen; MD – Merlot Došen; / – uzorak nije uzet te godine; X – uzorak nije ispoljio aktivnost u ispitanoj opsegu koncentracija)

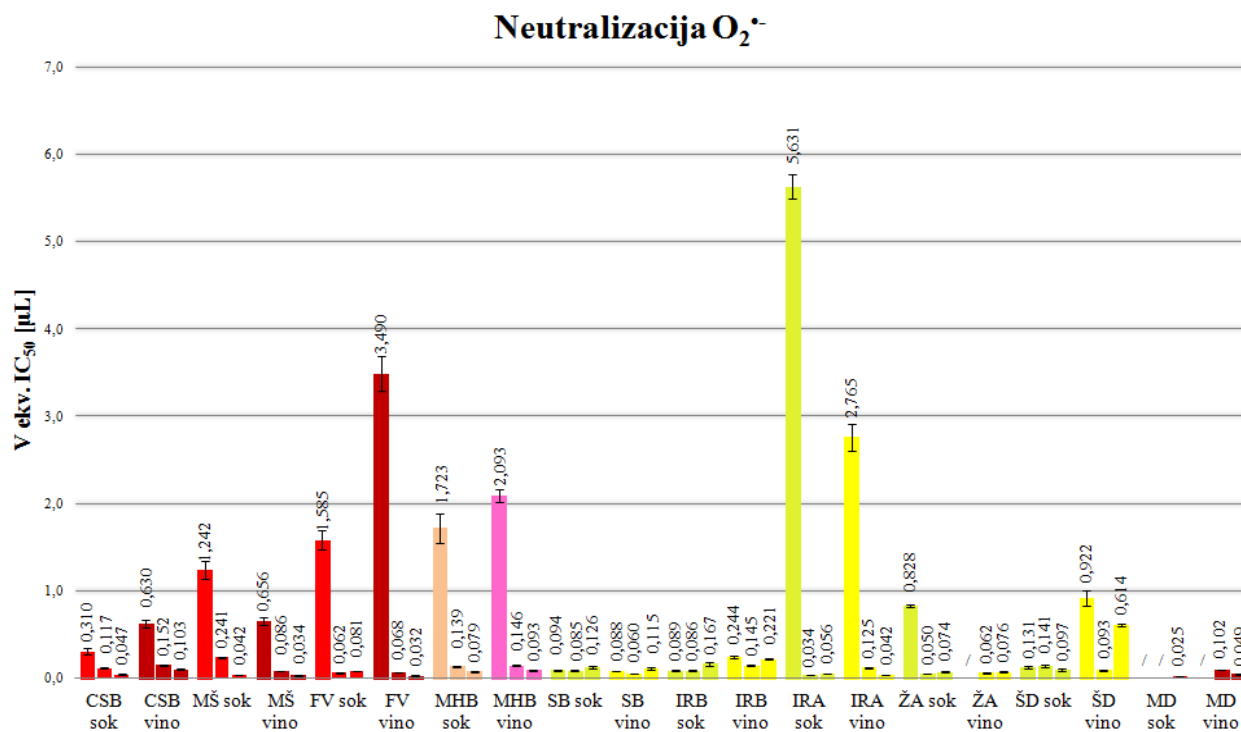
Svi ispitivani uzorci su pokazali veoma dobar kapacitet za „hvatanje“ HO<sup>•</sup> i nije bila toliko izražena razlika između crvenih, roze i belih sokova i vina (Grafik 6.14.). Najbolju aktivnost je pokazalo Muskat Hamburg vino iz treće godine (1.628 µL), a najslabiju sok Sile iz druge godine (9.905 µL). Kod većine sorti, sok je pokazao čak bolju aktivnost od odgovarajućeg vina, i pojedini sokovi belih belih sorti grožđa su imali sličan ili bolji kapacitet za „hvatanje“ HO<sup>•</sup> od crvenih sokova i vina. Uzorci iz druge godine su pokazali najslabiju aktivnost, ali nisu uočene velike varijacije rezultata u trogodišnjem periodu.



Grafik 6.14. Sposobnost uzoraka soka i vina da neutrališu HO radikal

(CSB – Cabernet Sauvignon Bajilo; MŠ – Merlot Šukac; FV – Frankovka Vinum; MHB – Muskat Hamburg Bajilo; SB – Sila Bajilo; IRB – Italijanski Rizling Bajilo; IRA – Italijanski Rizling Agner; ŽA – Župljanka Agner; ŠD – Chardonnay Došen; MD – Merlot Došen; / – uzorak nije uzet te godine)

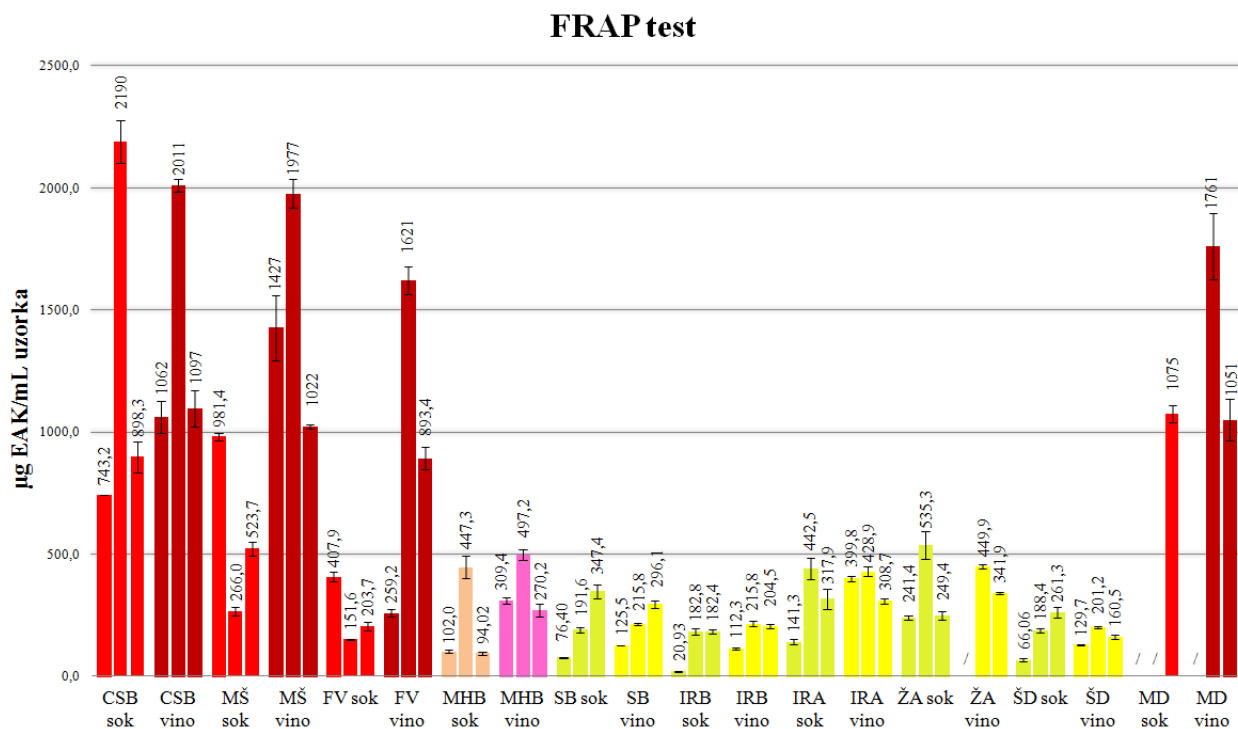
Izuzetan kapacitet „hvatanja“  $O_2^{\cdot-}$  su pokazali svi ispitivani uzorci fruškogorskih sokova i vina (Grafik 6.15.). Najbolju aktivnost je imao Merlot sok vinarije Došen (0.025  $\mu L$ ), a najslabiju sok Italijanskog Rizlinga vinarije Agner iz 1. godine (5.631  $\mu L$ ). Generalno su, gledajući trogodišnji period, najmanje bili aktivni uzorci iz prve godine. Sokovi većine uzoraka su ispoljili bolju aktivnost od vina, a nema ni veće razlike u poređenju crvenih, roze i belih uzoraka.



Grafik 6.15. Sposobnost uzoraka soka i vina da neutrališu  $O_2^{\cdot-}$

(CSB – Cabernet Sauvignon Bajilo; MŠ – Merlot Šukac; FV – Frankovka Vinum; MHB – Muskat Hamburg Bajilo; SB – Sila Bajilo; IRB – Italijanski Rizling Bajilo; IRA – Italijanski Rizling Agner; ŽA – Župljanka Agner; ŠD – Chardonnay Došen; MD – Merlot Došen; / – uzorak nije uzet te godine; X – uzorak nije ispoljio aktivnost u ispitanoj koncentraciji)

Ispitivanje redukcionih sposobnosti uzoraka uz pomoć FRAP testa (Grafik 6.16.) istaklo je crvene uzorke i drugu godinu ispitivanja, dok su uzorci iz prve godine bili najslabiji. Rezultati su izraženi kao  $\mu\text{g}$  ekvivalenata askorbinske kiseline po mL uzorka ( $\mu\text{g}$  EAK/mL). Mahom su vina bila aktivnija od sokova i razlike su vidljivije kod crvenih uzoraka, dok je kod belih uzoraka slična aktivnost sokova i vina. Najbolju redukcionu sposobnost je ispoljio sok Cabernet Sauvignon iz 2. godine (2190  $\mu\text{g}$  EAK/mL), a najslabiju sok Italijanskog Rizlinga vinarije Bajilo iz 1. godine (20.93  $\mu\text{g}$  EAK/mL).



Grafik 6.16. Redukciona sposobnost uzoraka soka i vina

(CSB – Cabernet Sauvignon Bajilo; MŠ – Merlot Šukac; FV – Frankovka Vinum; MHB – Muskat Hamburg Bajilo; SB – Sila Bajilo; IRB – Italijanski Rizling Bajilo; IRA – Italijanski Rizling Agner; ŽA – Župljanka Agner; ŠD – Chardonnay Došen; MD – Merlot Došen; / – uzorak nije uzet te godine)



Da bi se ispitala korelacija između antioksidantne aktivnosti i sadržaja ukupnih fenola, tanina, flavonoida, antocijana i pojedinih fenolnih jedinjenja koja su u uzorcima bila prisutna u većim koncentracijama, urađene su regresiona i PCA analiza. U Tabelama 6.2. i 6.3. su prikazani korelacioni faktori ( $R^2$ ) posebno za sokove i vina belih sorti, a posebno za roze i crvene sorte. Što je faktor veći i bliži broju 1, to je veća korelacija.

**Tabela 6.2.** Korelacioni faktori ( $R^2$ ) antioksidantnih aktivnosti i sadržaja fenolnih jedinjenja crvenih i roze vina i sokova crvenih sorti grožđa

$R^2$	UFen [μgEG K/mL]	UTan [μgEG K/mL]	UFla [μgEK /mL]	UAnt [μgEC3 G/mL]	GK [ng/ mL]	KK [ng/ mL]	M [ng/ mL]	KT [ng/ mL]	EKT [ng /mL]	R [ng/ mL]	P [ng/ mL]	M3G [ng/ mL]
DPPH <sup>*</sup> [1/μL]	0,749	0,782	0,598	0,698	0,388	0,371	0,444	0,571	0,420	0,232	0,400	0,516
<sup>*</sup> NO [1/μL]	0,810	0,796	0,628	0,622	0,348	0,352	0,380	0,661	0,296	0,204	0,319	0,559
LP [1/μL]	0,677	0,657	0,513	0,464	0,480	0,225	0,427	0,690	0,118	0,258	0,306	0,467
HO <sup>*</sup> [1/μL]	0,650	0,560	0,626	0,365	0,384	0,401	0,239	0,515	0,032	0,172	0,237	0,332
O <sub>2</sub> <sup>••</sup> [1/μL]	0,510	0,492	0,694	0,609	0,291	0,337	0,183	0,336	0,001	0,368	0,564	0,623
FRAP [μgEAK /mL]	0,913	0,935	0,652	0,720	0,496	0,436	0,568	0,711	0,603	0,261	0,391	0,481

\*UFen – ukupan sadržaj fenola; UTan – ukupan sadržaj tanina; UFla – ukupan sadržaj flavonoida; UAnt – ukupan sadržaj antocijana; GK – galna kiselina; KK – kafena kiselina; M – miricetin; KT – katehin; EKT – epikatehin; R – rezveratrol; P – piceid; M3G – malvidin-3-*O*-glukozid; EGK – ekvivalenti galne kiseline; EK – ekvivalenti kvercetina; EC3G – ekvivalenti cijanidin-3-*O*-glukozida; EAK – ekvivalenti askorbinske kiseline;

■ ≈ 1 – visok stepen korelacije; ■ – srednja korelacija; ■ – niska korelacija

**Tabela 6.3.** Korelacioni faktori ( $R^2$ ) antioksidantnih aktivnosti i sadržaja fenolnih jedinjenja belih vina i sokova belih sorti grožđa

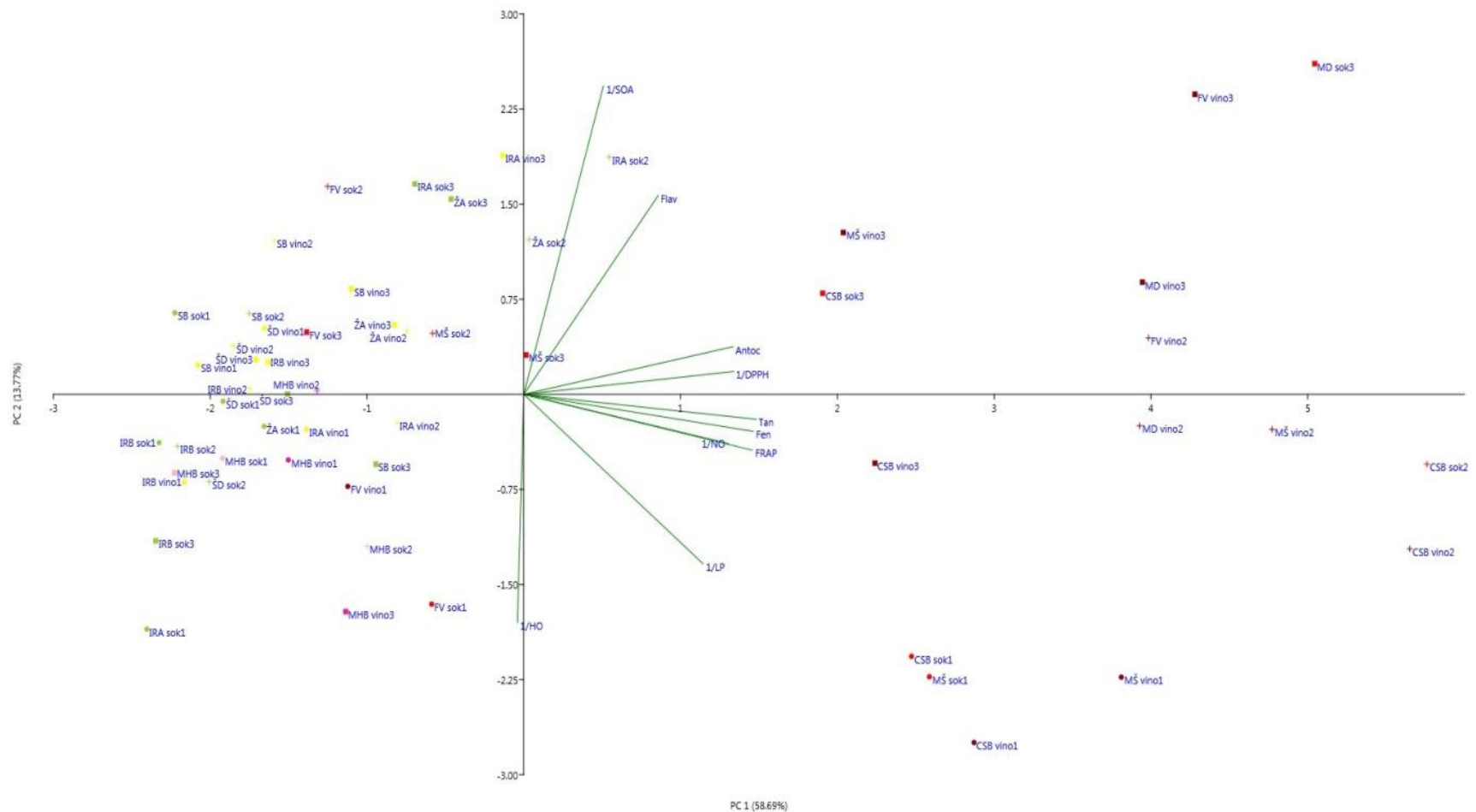
$R^2$	UFen [μgEG K/mL]	UTan [μgEG K/mL]	UFla [μgEK /mL]	UAnt [μgEC3 G/mL]	GK [ng/ mL]	KK [ng/ mL]	M [ng/ mL]	KT [ng/ mL]	EKT [ng /mL]	R [ng/ mL]	P [ng/ mL]	<i>p</i> - KmK [ng/mL]
DPPH <sup>*</sup> [1/μL]	0,875	0,884	0,628	0,020	0,462	0,422	0,170	0,750	0,418	0,138	0,529	0,450
<sup>*</sup> NO [1/μL]	0,589	0,561	0,569	0,024	0,475	0,265	0,170	0,647	0,272	0,374	0,480	0,415
LP [1/μL]	0,084	0,089	0,028	0,000	0,094	0,030	0,000	0,038	0,160	0,006	0,062	0,016
HO <sup>*</sup> [1/μL]	0,599	0,424	0,555	0,014	0,277	0,225	0,057	0,359	0,028	0,054	0,176	0,275
O <sub>2</sub> <sup>••</sup> [1/μL]	0,805	0,744	0,586	0,068	0,419	0,345	0,159	0,605	0,173	0,180	0,518	0,424
FRAP [μgEAK /mL]	0,935	0,897	0,698	0,025	0,490	0,407	0,098	0,735	0,483	0,127	0,431	0,425

\*UFen – ukupan sadržaj fenola; UTan – ukupan sadržaj tanina; UFla – ukupan sadržaj flavonoida; UAnt – ukupan sadržaj antocijana; GK – galna kiselina; KK – kafena kiselina; M – miricetin; KT – katehin; EKT – epikatehin; R – rezveratrol; P – piceid; *p*-KmK – *p*-kumarinska kiselina; EGK – ekvivalenti galne kiseline; EK – ekvivalenti kvercetina; EC3G – ekvivalenti cijanidin-3-*O*-glukozida; EAK – ekvivalenti askorbinske kiseline;

■ ≈ 1 – visok stepen korelacije; ■ – srednja korelacija; ■ – niska korelacija

Za nivo korelacije definisana su 3 opsega: vrednosti od 1.000 – 0.750 predstavljaju visoku korelaciju između prisutnih jedinjenja i ispoljene aktivnosti (zeleno obeležene vrednosti u tabeli), 0.750 – 0.500 predstavljaju srednju korelaciju gde prisutna jedinjenja umereno utiču na aktivnost (narandžasto obeležene vrednosti u tabeli) i vrednosti < 0.500 predstavljaju nisku korelaciju između prisutnih jedinjenja i antioksidantne aktivnosti (crveno obeležene vrednosti u tabeli). Iz prikazanih tabela se vidi da su antioksidantni testovi najviše korelirali sa ukupnim sadržajem fenola i tanina. Visok stepen korelacije između ukupnih fenola i DPPH i FRAP testa ukazuje na to da jedinjenja koja se nalaze u fruškogorskim sokovima i vinima svoj antioksidantni potencijal ispoljavaju prvenstveno kroz doniranje elektrona (tj. kroz redukcionu sposobnost), na čemu se i zasnivaju sva tri testa. Bolja korelacija ukupnih fenola sa NO testom je uočena kod crvenih i roze uzoraka u odnosu na bele, a budući da su ti uzorci i sadržali više fenola, ovakav rezultat je očekivan. Kod  $O_2^{\cdot-}$ , u belim uzorcima je bolja korelacija sa ukupnim fenolima, dok je kod obojenih uzoraka veći faktor dobijen sa ukupnim flavonoidima i antocijanima. Ako se pogledaju Tabele iz Priloga, može se videti da su upravo obojeni uzorci bili mnogo bogatiji flavonolima, flavan-3-olima i antocijanima, čime bi se ova razlika mogla objasniti, a potvrđuje je i viši korelacioni faktor sa malvidin-3-*O*-glukozidom. Korelacioni faktori su bili umereni kod testova inhibicije lipidne peroksidacije (kod belih sorti skoro nijedan uzorak nije bio aktivan, zato su jako niske vrednosti) i „hvatanja“  $HO^{\cdot}$  što znači da postoje i druga jedinjenja osim fenolnih koja doprinose antioksidantnoj aktivnosti. Takođe, može značiti i da različite grupe fenolnih jedinjenja sinergistički deluju i da se ne može antioksidantna aktivnost pripisati samo jednom jedinjenju. Od fenola koji su bili prisutni u uzorcima u većim koncentracijama, najviši faktori korelacije su dobijeni sa katehinom, za obe grupe uzoraka i skoro sve primenjene testove, dok su faktori korelacije sa epikatehinom bili dosta niži. Slična situacija je i sa rezveratrolom i njegovim glukozidom, gde su mnogo viši faktori korelacije dobijeni za piceid.

Kod PCA analize (Slika 6.5.) uzorci su se lepo grupisali, tako da je većina crvenih uzoraka obuhvatila pozitivan deo PC 1, dok su beli i roze uzorci bili smešteni u negativnom delu ove ose. Među crvenim uzorcima našli su se sokovi Župljanke i Italijanskog Rizlinga vinarije Agner iz 2. godine, koji su se istakli kako sa dobrom aktivnošću u antioksidantnim testovima, tako i sa većim sadržajem svih ispitivanih jedinjenja. Među belim i roze uzorcima locirali su se svi sokovi Frankovke i vino iz 1. godine, kao i Merlot sokovi iz 2. i 3. godine vinarije Šukac. Ovi uzorci su se pokazali slabijim u poređenju sa ostalim crvenim sokovima i vinima i više su nalikovali roze i belim uzorcima. Ukupna varijansa po PC 1 osi je iznosila 58.69% i svi testovi su pokazali slično opterećenje na pozitivan deo, osim HO testa koji je bio odgovoran za opterećenje na negativan deo, dok je ukupna varijansa po PC 2 osi iznosila 13.77% gde je HO test pokazao najveće opterećenje na negativan, a superoksid anjon na pozitivan deo ose.



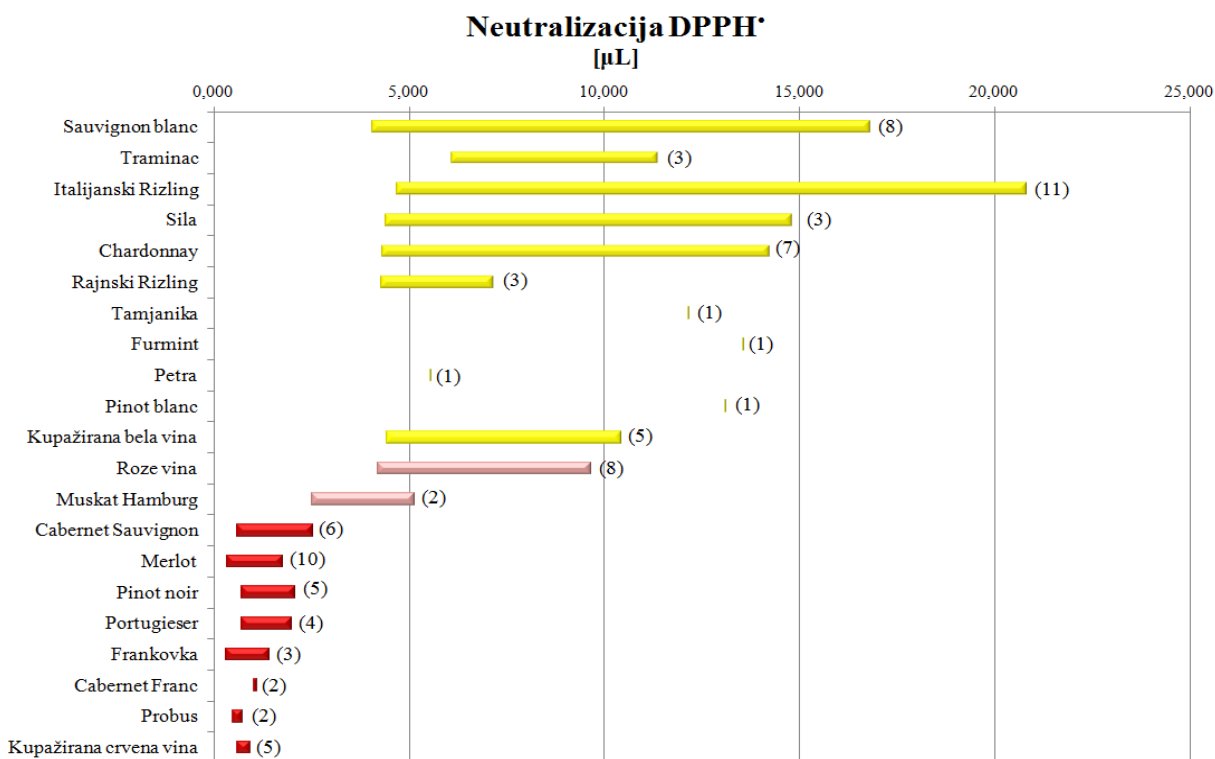
Slika 6.5. PCA analiza antioksidantne aktivnosti i ukupnog sadržaja fenolnih jedinjenja fruškogorskih sokova i vina

(CSB – Cabernet Sauvignon Bajilo; MŠ – Merlot Šukac; FV – Frankovka Vinum; MHB – Muskat Hamburg Bajilo; SB – Sila Bajilo; IRB – Italijski Rizling Bajilo; IRA – Italijski Rizling Agner; ŽA – Župljanka Agner; ŠD – Chardonnay Došen; 1, 2 i 3 se odnose na godinu trogodišnjeg perioda kad su uzeti uzorci; oznake 1/[naziv testa] – normalizovane recipročne vrednosti zapremina uzoraka ekvivalentnih  $IC_{50}$  vrednostima; LP – inhibicija lipidne peroksidacije; SOA – neutralizacija superoksid anjon radikala; Fen – ukupan sadržaj fenola; Tan – ukupan sadržaj tanina; Flav – ukupan sadržaj flavonoida; Antoc – ukupan sadržaj antocijana

### 6.3.2. Antioksidantna aktivnost komercijalnih fruškogorskih vina

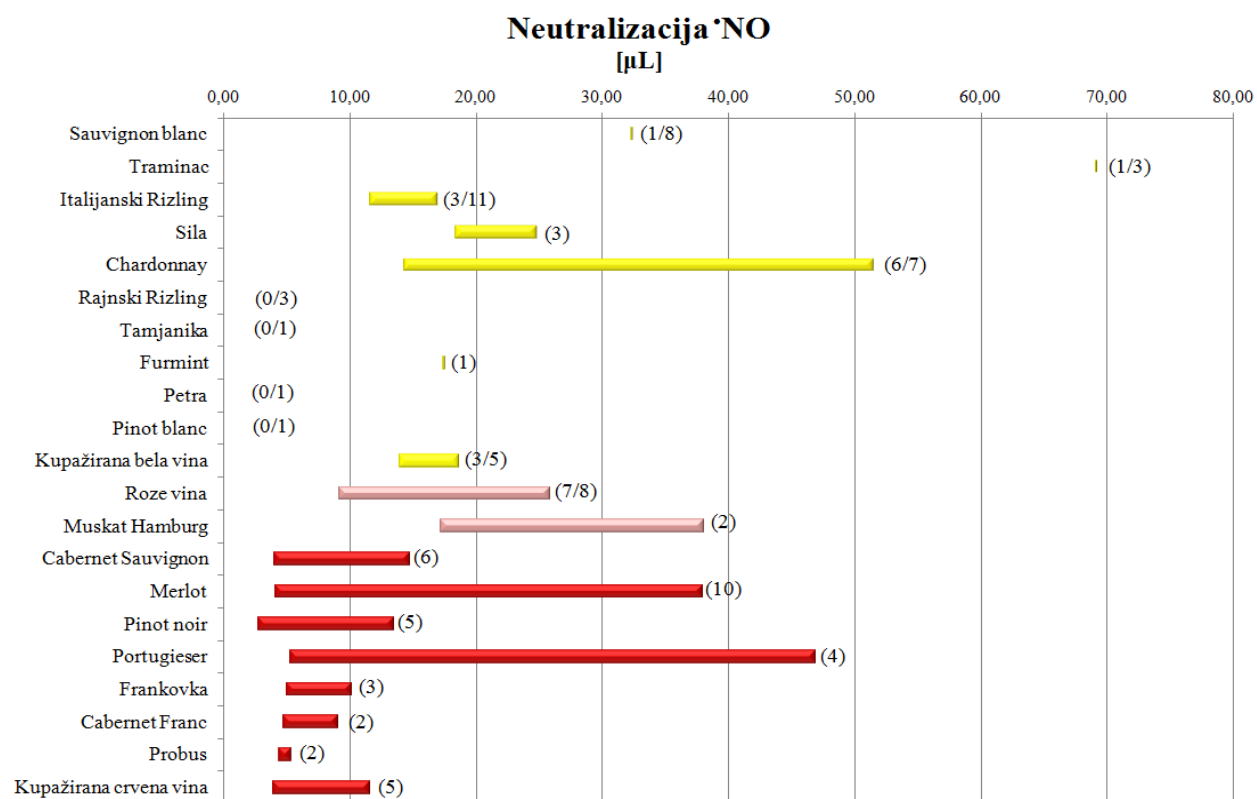
Antioksidantna aktivnost komercijalnih fruškogorskih vina je predstavljena graficima, na kojima se vidi opseg ispoljene aktivnosti, od najmanje do najveće dobijene vrednosti za svaku sortu. Što je opseg širi, tj. grafički prikaz duži, to su bile veće varijacije između vina unutar iste sorte i obrnuto, a uz svaki opseg u zagradi je prikazan broj ispitanih vina date sorte, da se mali opseg ne bi pomešao sa malom varijabilnošću, ukoliko je ispitan manji broj uzoraka. Razlomak u zagradi daje informaciju o broju uzoraka koji su ispoljili aktivnost u odnosu na ukupan broj ispitanih uzoraka. Za svako pojedinačno vino rezultati se nalaze u Tabelama 9.107 – 9.200, 9.257 – 9.350., 9.407 – 9.500., 9.9.557 – 9.650., 9.707 – 9.800, 9.804 – 9.806. u Prilogu, a na graficima su prikazani rezultati izraženi kao zapremine koje su ekvivalentne dobijenim  $IC_{50}$  vrednostima i kao  $\mu\text{g}$  ekvivalenata askorbinske kiseline po mL vina ( $\mu\text{g}$  EAK/mL vina, za FRAP test).

Na Grafiku 6.17. se mogu videti rezultati DPPH testa i to da su crvena vina mnogo bolje neutralisala DPPH<sup>•</sup> od roze i belih vina. Varijacija unutar grupe roze vina je bila gotovo identična sa varijacijama kupажiranih belih vina, a najviše razlika između pojedinačnih vina je prisutno kod sorte Italijanski Rizling. Najaktivniji uzorak je bilo vino Frankovke (0.319  $\mu\text{L}$ ), a najmanje aktivno je bilo vino Italijanskog Rizlinga (20.81  $\mu\text{L}$ ). Crvene sorte karakteristične za Frušku goru, Frankovka, Portugizer i Probus, su pokazale veoma dobru aktivnost, dok su se od belih sorti istakle novostvorene domaće sorte Sila i Petra.



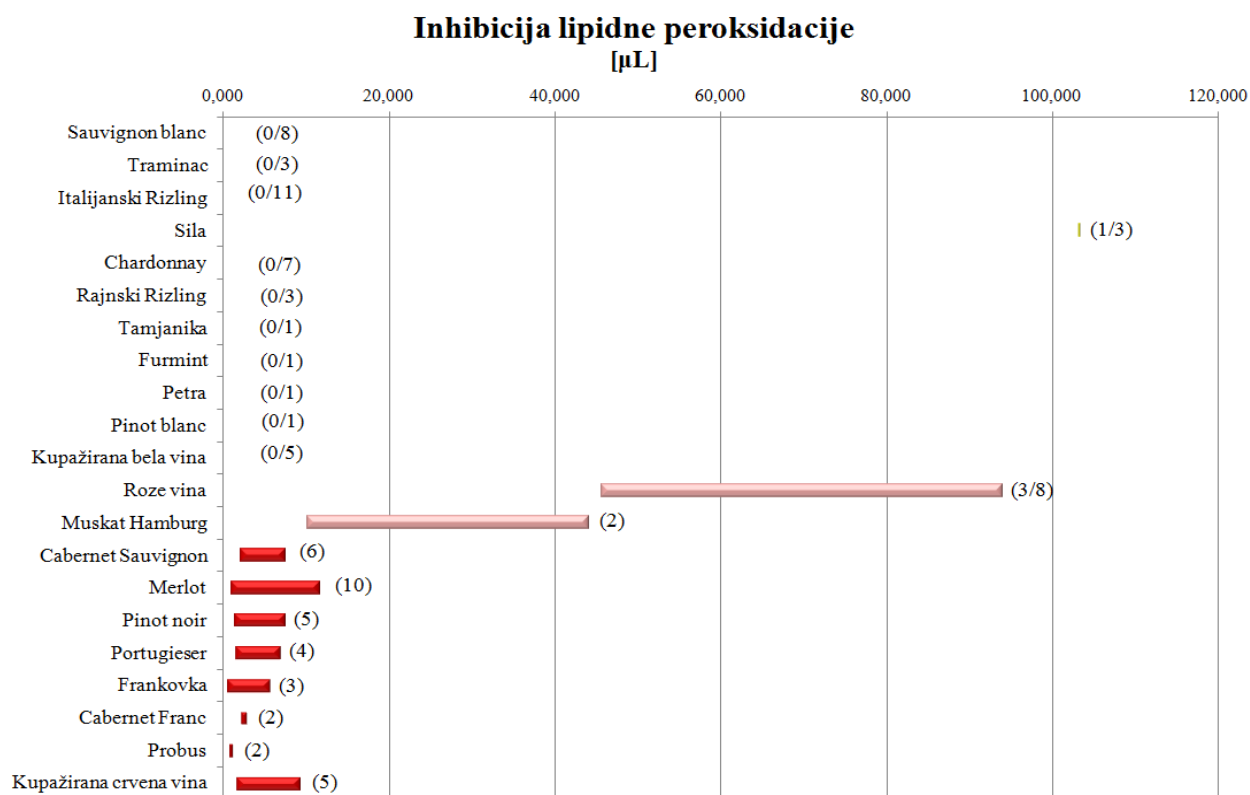
Grafik 6.17. Spособnost komercijalnih fruškogorskih vina da neutrališu DPPH radikal

Slično kao i kod sokova i vina, i kod komercijalnih vina određeni uzorci belih vina nisu ispoljili sposobnost „hvatanja“  $\cdot\text{NO}$  u ispitanom opsegu koncentracija (Grafik 6.18.). Iako su sva crvena vina bila aktivna prema  $\cdot\text{NO}$  i imala početak opsega oko 5  $\mu\text{L}$ , što pokazuje da su bolji hvatači  $\cdot\text{NO}$  od roze i belih vina, usled varijacija unutar sorte, ona roze i bela vina koja su imala sposobnost „hvatanja“  $\cdot\text{NO}$  su ulazila u opseg crvenih vina, pa se ne može reći da su bila mnogo lošija od crvenih. Najbolje se pokazalo vino Pinot noir (2.745  $\mu\text{L}$ ), a najslabije Chardonnay (51.52  $\mu\text{L}$ ). Treba istaći da su od belih sorti karakterističnih za fruškogorske vinograde sva tri vina Sile pokazala aktivnost, kao i vino Furmint, dok se od crvenih istakao Probus, a najviše varijacija je primećeno u sorti Portugizera.



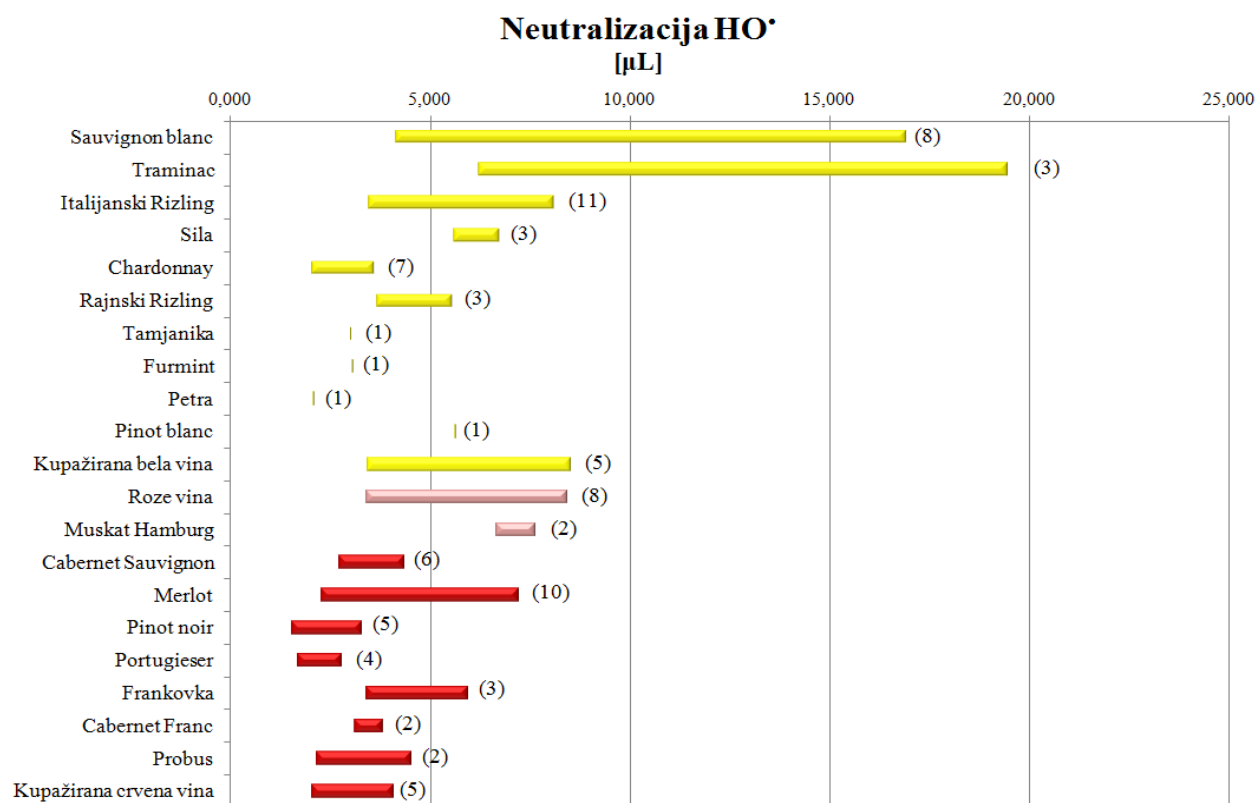
Grafik 6.18. Sposobnost komercijalnih fruškogorskih vina da neutrališu  $\text{NO}$  radikal

Ispitivanje inhibicije lipidne peroksidacije najbolje diferencira uzorke (Grafik 6.19.), budući da su ponovo sva crvena vina bila aktivna i nekoliko roze vina, dok je od svih 44 belih vina, samo jedno vino Sile uspelo da inhibira lipidnu peroksidaciju sa najslabijim učinkom (103.2  $\mu\text{L}$ ). Dok su roze vina dosta varirala međusobno, crvena vina su imala sličnu aktivnost, među njima je najbolje bilo vino Frankovke (0.618  $\mu\text{L}$ ), za kojim je sledilo vino Probusa. Roze vina od Muskat Hamburg sorte su bila aktivnija od ostalih roze vina, a budući da su po hemijskom sastavu roze vina bila sličnija belim, a Muskat Hamburg crvenim vinima, imajući više ispitivanih fenolnih jedinjenja, ovo je moguć razlog za nastalu razliku.



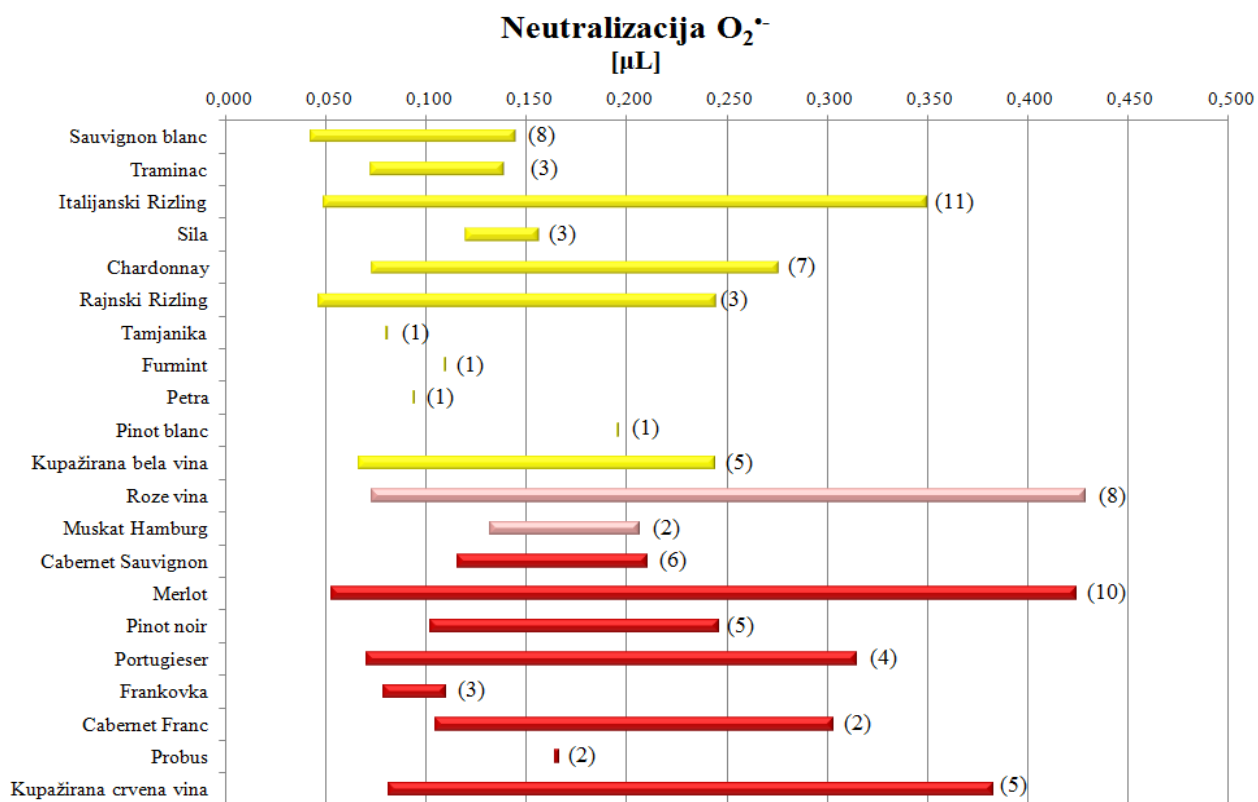
Grafik 6.19. Sposobnost komercijalnih fruškogorskih vina da inhibiraju lipidnu peroksidaciju

Za razliku od inhibicije lipidne peroksidacije, sva komercijalna vina su pokazala dobru sposobnost „hvatanja“ HO<sup>•</sup> (Grafik 6.20.). Budući da lipidnu peroksidaciju pokreću kiseonični radikali kao što je HO<sup>•</sup>, do ovakve razlike dolazi zbog sredine u kojoj se reakcija odvija. Dok je u HO testu polarna sredina koja pogoduje polarnijim jedinjenjima, kod lipidne peroksidacije će bolju aktivnost pokazati uzorci sa udelom nepolarnijih jedinjenja. Takva jedinjenja se najviše nalaze u semenu i uglavnom čine grupu flavan-3-ola, koja se upravo nalazi najviše u crvenim vinima. Kao najaktivniji hvatači HO<sup>•</sup> su se istakla vina Pinot noir-a (1.544 μL) i Portugizera (1.686 μL) od crvenih, a Chardonnay (2.041 μL) i Petra (2.083 μL) od belih vina, dok je Traminac pokazao najslabiju aktivnost prema HO<sup>•</sup> (19.44 μL).



Grafik 6.20. Sposobnost komercijalnih fruškogorskih vina da neutrališu HO radikal

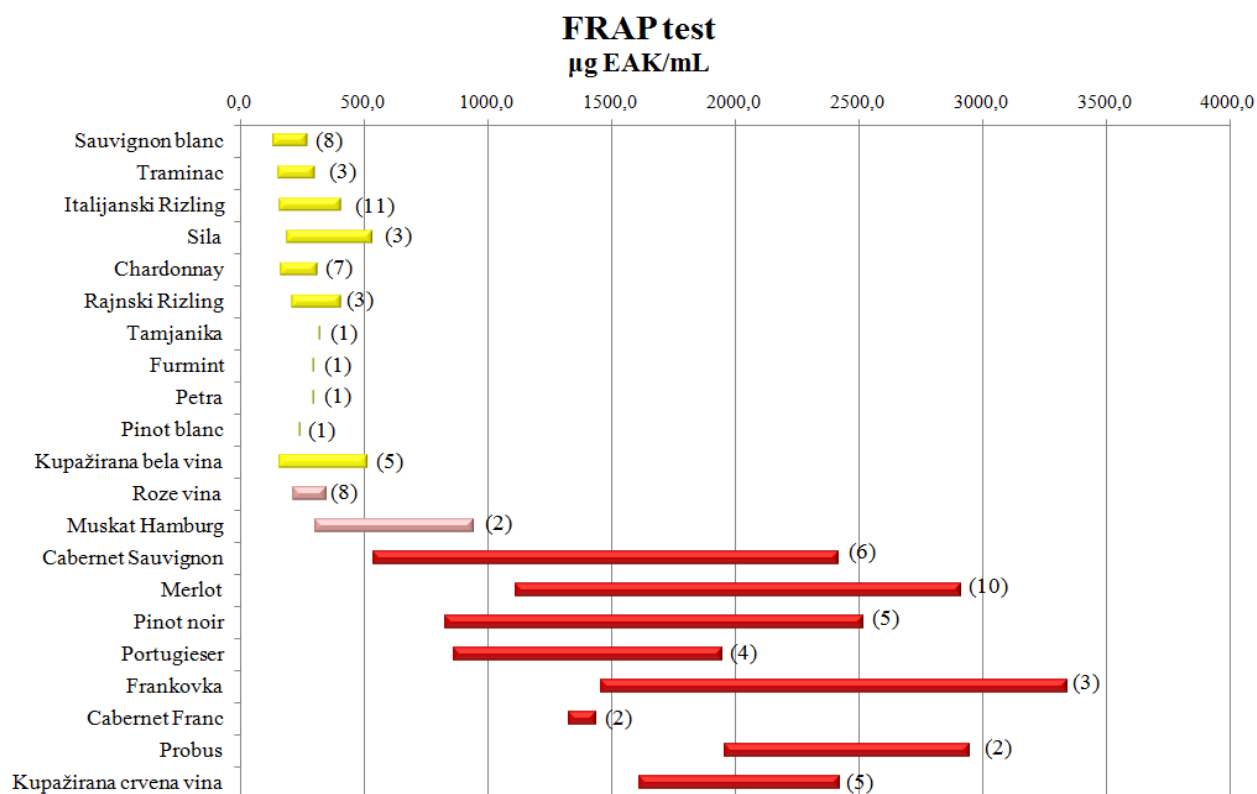
Kao i kod HO testa, svi uzorci su pokazali odličnu sposobnost „hvatanja“  $O_2^{\cdot-}$ , i to u veoma malim zapreminama ekvivalentnim  $IC_{50}$  vrednostima (Grafik 6.21.). Slično sa uzorcima soka i vina, i kod komercijalnih vina nije očigledna razlika između crvenih, roze i belih vina. Najviše su se istakla vina Sauvignon blanc (0.042  $\mu$ L), Rajnski Rizling (0.046  $\mu$ L), kao i vina sorti Italijanski Rizling i Merlot koji su u svojoj grupi imali i jedan od najaktivnijih i jedan od najmanje aktivnih uzoraka (IR: 0.048 – 0.349  $\mu$ L; M: 0.053 – 0.424  $\mu$ L). Najslabije je bilo roze vino (0.429  $\mu$ L), a u toj grupi su uočene i najveće varijacije među vinima.



Grafik 6.21. Sposobnost komercijalnih fruškogorskih vina da neutrališu  $O_2^{\cdot-}$



U FRAP testu (Grafik 6.22.), sva crvena vina su pokazala mnogo bolju redukcionu sposobnost u odnosu na bela vina, kao i veće varijacije unutar grupe. Ovde se takođe vidi da je grupa roze vina sličnija belim vinima, dok su roze vina od Muskat Hamburg sorte bliža crvenim uzorcima. Vino Frankovke se ponovo istaklo kao najbolje (3343  $\mu\text{g EAK/mL}$ ), dok je vino sorte Sauvignon blanc (129.8  $\mu\text{g EAK/mL}$ ) bilo najslabije. Od belih vina, vino Sile je imalo najbolju redukcionu sposobnost.



Grafik 6.22. Redukciona sposobnost komercijalnih fruškogorskih vina

Rezultati regresione analize su prikazani u Tabelama 6.4. i 6.5. Za nivo korelacije definisana su 3 opsega: vrednosti od 1.000 – 0.750 predstavljaju visoku korelaciju između prisutnih jedinjenja i ispoljene aktivnosti (zeleno obeležene vrednosti u tabeli), 0.750 – 0.500 predstavljaju srednju korelaciju gde prisutna jedinjenja umereno utiču na aktivnost (narandžasto obeležene vrednosti u tabeli) i vrednosti < 0.500 predstavljaju nisku korelaciju između prisutnih jedinjenja i antioksidantne aktivnosti (crveno obeležene vrednosti u tabeli). Kod roze i crvenih vina najveći faktor korelacije je dobijen između skoro svih antioksidantnih testova i ukupnih fenola i tanina. Izuzetno mali  $R^2$  su dobijeni za hvatanje superoksid anjon radikala, a budući da su sva vina pokazala veoma dobru aktivnost u ovom testu, moguće je da neke druge komponente iz vina učestvuju u neutralizaciji ovog radikala, ali i da fenolna jedinjenja bolju aktivnost ispoljavaju sinergistički nego kao pojedinačne komponente. Od ispitanih jedinjenja, galna kiselina je dobro korelirala sa DPPH, NO i FRAP testom, miricetin sa lipidnom peroksidacijom,

a katehin sa HO testom. Interesantno je primetiti da lipidna peroksidacija ima niže faktore korelacije sa ukupnim antocijanima i sa malvidin-3-*O*-glukozidom, kao najzastupljenijim antocijanom. U naučnoj literaturi se uvek ističe baš ova grupa jedinjenja, da je odgovorna za mnogo bolju sposobnost crvenih vina da inhibiraju lipidnu peroksidaciju u odnosu na bela vina u kojima se antocijani nalaze u tragovima. Iako antocijani nesumnjivo doprinose toj aktivnosti, u Tabeli 6.4. se veći  $R^2$  vide sa miricetinom i flavan-3-olima, jedinjenjima kojih takođe ima više u crvenom vinu, i koji isto u značajnoj meri utiču na terminaciju lipidne peroksidacije. Kod belih vina, HO i FRAP test su najbolje korelacije pokazali sa ukupnim fenolima, a DPPH sa flavonoidima. Kao i kod crvenih i roze vina, i bela su imala male koeficijente korelacije sa superoksid anjon radikalom, i sa lipidnom peroksidacijom i NO testom, ali budući da nisu svi uzorci bili aktivni, ovo je i očekivano. Od jedinjenja iz belih vina, antioksidantni testovi su najbolju korelaciju imali sa *p*-kumarinskom kiselinom, ali i sa galnom kiselinom, katehinom i epikatehinom.

**Tabela 6.4.** Korelacioni faktori ( $R^2$ ) antioksidantnih aktivnosti i sadržaja fenolnih jedinjenja komercijalnih fruškogorskih crvenih i roze vina

$R^2$	UFen [ $\mu$ gEG K/mL]	UTan [ $\mu$ gEG K/mL]	UFla [ $\mu$ gEK /mL]	UAnt [ $\mu$ gEC3 G/mL]	GK [ng/ mL]	KK [ng/ mL]	M [ng/ mL]	KT [ng/ mL]	EKT [ng /mL]	R [ng/ mL]	P [ng/ mL]	M3G [ng/ mL]
DPPH <sup>*</sup> [1/ $\mu$ L]	0,932	0,926	0,800	0,564	0,619	0,231	0,557	0,526	0,574	0,254	0,286	0,257
<sup>*</sup> NO [1/ $\mu$ L]	0,791	0,773	0,738	0,652	0,589	0,224	0,462	0,515	0,509	0,425	0,422	0,327
LP [1/ $\mu$ L]	0,696	0,703	0,574	0,426	0,458	0,154	0,538	0,359	0,377	0,114	0,100	0,193
HO <sup>*</sup> [1/ $\mu$ L]	0,804	0,767	0,751	0,501	0,561	0,336	0,367	0,657	0,574	0,300	0,302	0,263
O <sub>2</sub> <sup>•-</sup> [1/ $\mu$ L]	0,031	0,027	0,030	0,021	0,000	0,004	0,007	0,011	0,016	0,040	0,000	0,076
FRAP [ $\mu$ gEAK /mL]	0,967	0,955	0,843	0,617	0,691	0,244	0,576	0,604	0,618	0,321	0,355	0,307

\*UFen – ukupan sadržaj fenola; UTan – ukupan sadržaj tanina; UFla – ukupan sadržaj flavonoida; UAnt – ukupan sadržaj antocijana; GK - galna kiselina; KK - kafena kiselina; M - miricetin; KT - katehin; EKT - epikatehin; R - rezveratrol; P - piceid; M3G – malvidin-3-*O*-glukozid; EGK – ekvivalenti galne kiseline; EK – ekvivalenti kvercetina; EC3G – ekvivalenti cijanidin-3-*O*-glukozida; EAK – ekvivalenti askorbinske kiseline;

■  $\approx 1$  – visok stepen korelacije; ■ – srednja korelacija; ■ – niska korelacija

**Tabela 6.5.** Korelacioni faktori ( $R^2$ ) antioksidantnih aktivnosti i sadržaja fenolnih jedinjenja komercijalnih fruškogorskih belih vina

$R^2$	UFen [ $\mu\text{gEG}$ K/mL]	UTan [ $\mu\text{gEG}$ K/mL]	UFla [ $\mu\text{gEK}$ /mL]	UAnt [ $\mu\text{gEC3G}$ /mL]	GK [ng/ mL]	KK [ng/ mL]	KT [ng/ mL]	EKT [ng /mL]	R [ng/ mL]	P [ng/ mL]	<i>p</i> -KmK [ng/mL]
DPPH <sup>*</sup> [1/ $\mu\text{L}$ ]	0,872	0,885	0,885	0,034	0,560	0,632	0,537	0,552	0,254	0,108	0,690
NO <sup>*</sup> [1/ $\mu\text{L}$ ]	0,324	0,299	0,299	0,004	0,132	0,170	0,152	0,161	0,230	0,079	0,282
LP [1/ $\mu\text{L}$ ]	0,022	0,040	0,040	0,000	0,147	0,001	0,011	0,007	0,000	0,000	0,001
HO <sup>*</sup> [1/ $\mu\text{L}$ ]	0,807	0,771	0,771	0,058	0,375	0,509	0,480	0,491	0,277	0,245	0,572
O <sub>2</sub> <sup>••</sup> [1/ $\mu\text{L}$ ]	0,024	0,023	0,006	0,105	0,045	0,007	0,011	0,013	0,042	0,033	0,016
FRAP [ $\mu\text{gEAK}$ /mL]	0,921	0,905	0,905	0,059	0,597	0,534	0,627	0,597	0,310	0,137	0,613

\*UFen – ukupan sadržaj fenola; UTan – ukupan sadržaj tanina; UFla – ukupan sadržaj flavonoida; UAnt – ukupan sadržaj antocijana; GK - galna kiselina; KK - kafena kiselina; KT - katehin; EKT - epikatehin; R - rezveratrol; P - piceid; *p*-KmK - *p*-kumarinska kiselina; EGK – ekvivalenti galne kiseline; EK – ekvivalenti kvercetina; EC3G – ekvivalenti cijanidin-3-*O*-glukozida; EAK – ekvivalenti askorbinske kiseline;

■  $\approx 1$  – visok stepen korelacije; ■ – srednja korelacija; ■ niska korelacija

PCA analiza je, kao i kod sokova i vina, sva komercijalna crvena vina grupisala u pozitivan deo, a bela i roze vina u negativan deo PC 1 ose (Slika 6.6.). Samo se jedno Cabernet Sauvignon vino našlo u negativnom delu obe ose, blizu roze vina, i to uzorak koji je u svim antioksidantnim testovima pokazao najslabiju aktivnost, kao i najniži sadržaj većine ispitivanih jedinjenja u okviru te sorte. Ukupna varijabilnost po PC 1 komponenti je iznosila 66.82%, sa sličnim opterećenjem testova u pozitivnom delu, dok je najveće opterećenje na negativan deo imao test „hvatanja“ superoksid anjon radikala. Ovaj test je imao i najveće opterećenje na pozitivan deo PC 2 ose, dok su opterećenje na negativan deo ove ose imali NO i HO test, sa ukupnom varijabilnošću od 11.04%. U prvom kvadrantu su se izdvojila tri vina – Merlot Mačkov Podrum, Frankovka Erdevik i Probus novosadskog Univerziteta, koja su se istakla i po prikazanoj antioksidantnoj aktivnosti i po sadržaju fenolnih jedinjenja kao najaktivniji uzorci. Kupažirana bela i crvena vina su se našla blizu sorti koje ulaze u njihov sastav, a bela vina proizvedena od karakterističnih fruškogorskih i domaćih novonastalih sorti (Furmint, Sila i Petra) su se grupisala zajedno u 3. kvadrantu, dok se Tamjanika izdvojila u 4. kvadrantu uz par roze vina.



Budući da je vino proizvod koji osim mnogih zdravstvenih efekata ima i hedonističku vrednost, još jedan aspekt je sagledan u poređenju fruškogorskih komercijalnih vina. Već je rečeno da je kvalitet vina neretko subjektivna procena pojedinca, a često se cena povezuje upravo sa kvalitetom. Iz ugla sudija na vinskim takmičenjima, kvalitet se procenjuje na osnovu organoleptičkih svojstava kao što su miris, ukus, boja, astringentnost i specifičnosti vezanim za korake u tehnološkom postupku i geografsko poreklo. Iz naučnog ugla, sve te specifičnosti se mogu povezati sa određenim komponentama u vinu, koje takođe mogu imati i blagotvorno dejstvo na ljudsko zdravlje. Zbog toga su komercijalna vina podeljena u 3 cenovne kategorije: do 600 din, između 600 i 1000 din, i preko 1000 din, i cena je upoređena sa dobijenim rezultatima antioksidantnih testova, neuroprotektivne aktivnosti (rezultati će biti komentarisani u narednom poglavlju) i ukupnim sadržajem fenola (koji obuhvataju i flavonoide i tanine) i antocijana (koji su veoma važni za kvalitet crvenih vina). Ako se pravi korelacija između cene i efekta na ljudsko zdravlje, onda bi se kvalitetno vino definisalo kao ono koje sadrži najviše fenola i antocijana i koje je pokazalo najbolju antioksidantnu i neuroprotektivnu sposobnost, pa samim tim opravdano pripada najvišoj cenovnoj kategoriji. Kao što je donekle i očekivano, najskuplja vina nisu ujedno bila i najbolja po zadatim parametrima, i često su se vina iz najnižeg cenovnog ranga pokazala i aktivnijim i bogatijim fenolnim komponentama. Kako u cenu vina ulaze i troškovi tehnološkog procesa, ambalaže, brenda i sl. ovakve razlike su i logične, gde nove i još uvek nepoznate vinarije mogu da proizvedu vrhunsko vino ali po nižoj ceni, dok već priznate vinarije mogu da usmere veća ulaganja ka marketingu koja nemaju veze sa kvalitetom. Primećeno je i da je sadržaj fenola i antocijana uglavnom veći u nižim cenovnim kategorijama, najverovatnije zbog tehnološkog postupka, jer se od skupljih vina na tržištu zahteva određen izgled kao npr. da bude bistro, da nema taloga itd. pa će se i više puta pretakati i bistriri što dovodi do gubitka fenolnih jedinjenja. Od belih vina koja su karakteristična za Frušku goru, sorte Sila i Petra spadaju u najnižu cenovnu kategoriju, a Tamjanika i Furmint u najvišu. Po sadržaju fenolnih jedinjenja sve 4 sorte su slične, dok su se po antioksidantnoj aktivnosti Sila i Petra mnogo više istakle. Isto tako, vino Frankovke koje se pokazalo najboljim i po aktivnosti i po sadržaju fenolnih jedinjenja je, po naučnim parametrima, nepravedno svrstano u najniži cenovni rang. Postoje i primeri gde je cena u skladu sa zadatim parametrima, pa tako kupažirana crvena vina iz najviše kategorije su po svemu bila bolja od jeftinijih vina iz te grupe, slična situacija je i kod roze vina i vina sorti Cabernet Sauvignon, Merlot i Pinot noir, ali ako bi se svako pojedinačno vino poredilo, nezavisno od sorte, bilo kakva korelacija sa cenom prestaje da postoji.

Ako se pogledaju dobijeni rezultati za sve fruškogorske uzorke ispitane u ovoj tezi, može se uočiti da su crveni uzorci imali veći antioksidantni potencijal u većini primenjenih testova. Takođe, i sadržaj ukupnih fenola, tanina, flavonoida i antocijana je bio mnogo viši u crvenim uzorcima u poređenju sa roze i belim sokovima i vinima. Svi ispitani uzorci su se naročito istakli u neutralizaciji hidroksil i superoksid anjon radikala, gde su, ako se poredi  $IC_{50}$  vrednosti sa sintetičkim antioksidansima, uzorci bili mnogo bolji od PG i BHT. I u ostalim testovima su pojedini uzorci imali bolju aktivnost od sintetičkih antioksidanasa, što je veoma poželjno budući

da je dokazano da dužom upotrebom PG, BHT, BHA i dr. mogu biti štetni po zdravlje (Pop i sar., 2013). Uglavnom je vino pokazalo bolju antioksidantnu aktivnost u poređenju sa sokom, a to se naročito vidi kod inhibicije lipidne peroksidacije, gde je verovatno i procenat alkohola pomogao kako u aktivnosti, tako i u boljem rastvaranju aktivnih komponenti. Sposobnost inhibicije lipidne peroksidacije je glavna odlika crvenih uzoraka koja ih u potpunosti razdvaja od belih uzoraka koji, osim u 4 izuzetka (Italijanski Rizling Agner vino, Chardonnay Došen sok i vino, Sila vino novosadskog Univerziteta), nisu ispoljili aktivnost u ispitanom opsegu koncentracija. Sokovi su pokazali bolju aktivnost kod neutralizacije  $\text{HO}^{\bullet}$  i  $\text{O}_2^{\bullet-}$ , što bi takođe mogla biti posledica sredine u kojoj se ovi testovi odigravaju. Generalno se sok sorte Cabernet Sauvignon (2. godina) vinarije Bajilo pokazao odličnim uzorkom, aktivnijim od odgovarajućeg vina, s njim i sok Merlot vinarije Došen, a od belih sokova dobro su se pokazali Italijanski Rizling i Župljanka vinarije Agner (2. godina), pogotovo po ukupnom sadržaju ispitivanih fenolnih komponenti. Interesantno je da su se navedeni uzorci razlikovali od odgovarajućih uzoraka iz preostalih godina ispitivanja po većem sadržaju kvercetin-3-*O*-glukozida i hiperozida, kvercitrina, kemferol-3-*O*-glukozida i flavan-3-ola. Od komercijalnih vina, tri crvena uzorka su se izdvojila po svim parametrima – Frankovka Erdevik, Merlot Mačkov Podrum i Probus novosadskog Univerziteta, a od belih vina istakle su se Sila i Petra novosadskog Univerziteta, Chardonnay Mačkov Podrum, Italijanski Rizling Šukac i Sauvignon blanc (Kovačević i Dulka). Komercijalna fruškogorska vina su bila bogata fenolnim kiselinama, flavan-3-olima i antocijanima. Petra se istakla zbirom svih detektovanih jedinjenja u poređenju sa ostalim karakterističnim belim sortama, a Probus po najvećem sadržaju kvercetina, miricetina, delfinidin i cijanidin-3-*O*-glukozida. Sva navedena jedinjenja se u naučnoj literaturi spominju zbog svojih *in vitro* i *in vivo* aktivnosti, kao što su kardio, neuro i gastroprotektivne, antiproliferativne, antioksidantne i antiinflamatorne aktivnosti, hipotenzivni i antikoagulantni efekti, smanjenje nivoa LDL, a povećanje HDL, inhibicija angiotenzin konvertujućeg enzima, modulacija ćelijskog signalinga i ekspresije gena, i mnogih drugih (Galvano i sar., 2004; Actis-Goretta i sar., 2006; Iriti & Faoro, 2010; Arranz i sar., 2014; Lesjak i sar., 2018). Činjenica da su se pojedini sokovi pokazali jednako dobrim ili čak i boljim antioksidansima od vina je veoma pozitivan rezultat, budući da zbog odsustva alkohola, sok mogu da konzumiraju potrošači svih uzrasta radi poboljšanja opšteg zdravstvenog stanja.

Do sada, studije koje su ispitivale antioksidantni potencijal uzoraka sa Fruške gore, gotovo da ne postoje. Zato je bitno uporediti rezultate dobijene u ovoj disertaciji sa naučnom literaturom, da bi se utvrdio kvalitet sokova i vina iz ove vinske regije u poređenju sa vinskim regijama drugih zemalja. U svetu sok od grožđa se uglavnom pravi od vrste *V. labrusca* i postoji više podataka o ovim sokovima, koji će se koristiti za poređenje. U poređenju sa brazilskim crvenim sokovima, u FRAP testu jedino je fruškogorski Cabernet Sauvignon sok iz 2. godine ispoljio bolju redukcionu sposobnost, dok su svi ostali sokovi bili slabiji u poređenju sa brazilskim (Margraf i sar., 2016). U radu Dani i sar. (2007), u kom su poredili aktivnost brazilskih crvenih i belih sokova kroz DPPH test i inhibiciju lipidne peroksidacije, su pokazali da sokovi ispoljavaju sličnu aktivnost bez velikih razlika u odnosu na boju uzorka. Kod

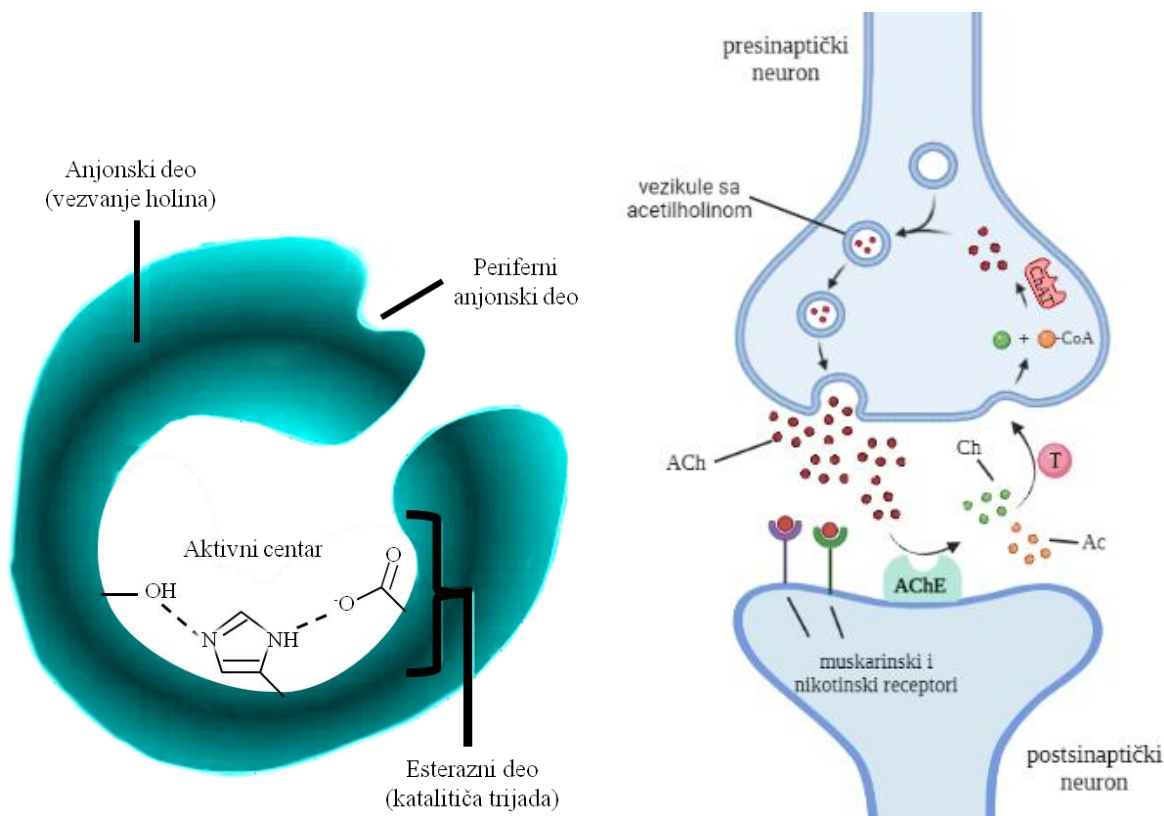
fruškogorskih sokova, crveni uzorci su bili mnogo aktivniji u odnosu na bele, a u testu lipidne peroksidacije sokovi belih sorti grožđa nisu ni ispoljili aktivnost, osim Chardonnay-a iz 1. godine. Ovakve razlike su prvenstveno rezultat poređenja sokova različitih vrsti vinove loze, ali i različitih agroklimatskih faktora. Abu-Amsha i sar. (1996) su poredili sposobnost sokova i vina crvenih sorti i belih vina da inhibiraju LDL oksidaciju i došli su do rezultata sličnim fruškogorskim uzorcima – crvena vina su najbolje inhibirala lipidnu peroksidaciju, za njima su sledili sokovi crvenih sorti grožđa, a najslabiju aktivnost su ispoljila bela vina, i bolja aktivnost je bila u korelaciji sa sadržajem fenolnih komponenti. Do istih zaključaka, samo koristeći FRAP test su došli i Moreno-Montoro i sar. (2015), ističući pre svega crvena vina, pa potom crvene sokove, dok su bela vina i sokovi ispoljili sličnu aktivnost, kao i kod fruškogorskih uzoraka. Katalinić i sar. (2004) su u svom radu poredili aktivnost crvenih i belih vina sorti Cabernet Sauvignon, Merlot, Traminac, Graševina (Italijanski Rizling), i nekoliko autohtonih sorti uz pomoć DPPH i FRAP testa. Svi crveni uzorci su imali veći antioksidantni potencijal od belih, hrvatski Cabernet Sauvignon je bio aktivniji od Merlota u oba testa, takođe je Graševina bila aktivnija od Traminca, a dve autohtone sorte, jedna crvena i jedna bela, su se istakle sa boljom aktivnošću od navedenih sorti. Crvena fruškogorska komercijalna vina su takođe u navedenim testovima bila aktivnija od belih, ali su vina sorte Merlot bila uglavnom aktivnija od Cabernet Sauvignon, dok je Traminac imao bolju sposobnost neutralizacije DPPH radikala od Italijanskog Rizlinga. Kao i kod hrvatskih vina, i fruškogorske autohtone sorte Frankovka, Portugizer i Petra su se istakle u poređenju sa internacionalnim sortama u pojedinim antioksidantnim testovima. Minussi i sar. (2003) su određivali ukupni antioksidantni potencijal komercijalnih italijanskih, portugalskih, čileanskih, brazilskih i argentinskih vina. Kao i kod fruškogorskih uzoraka, redosled aktivnosti je bio crvena > roze > bela vina, dok je Cabernet Sauvignon je imao veći potencijal od Pinot vina, a Rizling (Rajnski) od Chardonnay vina, što nije u skladu sa zapažanjima vezanim za fruškogorska vina. Uočili su i korelaciju između aktivnosti i koncentracije galne kiseline, katehina i epikatehina, što je slično kao i za fruškogorska vina. U pogledu neutralizacije  $\cdot\text{NO}$ , Rebelo i sar. (2014) su poredeći dva crvena portugalska vina uočili zavisnost između bolje aktivnosti i viših koncentracija antocijana i kafene kiseline. Sva crvena fruškogorska vina su neutralisala  $\cdot\text{NO}$  dok su samo pojedini beli uzorci dostigli  $\text{IC}_{50}$ , što se može pripisati antocijanima, ali u pogledu kafene kiseline nije uočena takva korelacija jer uzorci sa mnogo većim sadržajem ove fenolne kiseline nisu inhibirali, ili su u mnogo manjoj meri inhibirali ovaj radikal. Li i sar. (2009) su primenili nekoliko antioksidantnih testova da bi ispitali potencijal kineskih vina, među kojima su se našle i sorte Cabernet Sauvignon, Merlot, Muskat Hamburg, Italijanski Rizling i Chardonnay. Sposobnost neutralizacije DPPH i  $\text{O}_2^{\cdot-}$  i inhibicije lipidne peroksidacije je opadala u nizu: Cabernet Sauvignon > Merlot > Muskat Hamburg > Chardonnay > Italijanski Rizling, dok je samo kod neutralizacije  $\text{HO}^{\cdot}$  Merlot bio na 1. mestu. Ovakvi rezultati se uglavnom poklapaju sa komercijalnim fruškogorskim vinima, naročito za roze i bele sorte, dok su pojedina Merlot vina bila i bolja i lošija u poređenju sa Cabernet Sauvignon. Takođe, kod neutralizacije  $\text{O}_2^{\cdot-}$  bele sorte su bile jednako aktivne kao crvene i roze sorte, što kod kineskih vina nije slučaj.

Postoji mnogo radova koji su se bavili *in vitro* određivanjem antioksidantne aktivnosti vina, sa glavnim fokusom na crvene sorte, dok su bela, a naročito roze vina u mnogo manjoj meri zastupljena, kao što je to slučaj i sa sokovima *V. vinifera* vrste, gde u literaturi uglavnom prednjače radovi sa *V. labrusca* vrstom. Iz ovih poređenja je jasno da su opšti zaključci slični u svim radovima, kao npr. da crvena vina imaju mnogo veći antioksidantni potencijal od belih, a da su roze vina često između crvenih i belih po aktivnosti. Međutim, kada se detaljnije porede sorte vina međusobno, u pogledu aktivnosti i fenolnog profila, retko kad se usaglase rezultati i to ne samo u poređenju vina iz različitih zemalja, već i iz iste zemlje, a različitih godina berbi, ili lokacija vinograda. Ovo je najvećim delom posledica različitih agroklimatskih faktora i tehnološke prakse vinarija, ali ima malo i do laboratorijskih analiza gde se metode često razlikuju od laboratorije do laboratorije, kao i način izražavanja dobijenih rezultata, što dodatno otežava poređenje aktivnosti. Činjenica je da antioksidantna aktivnost umnogome zavisi od prisutnih fenolnih komponenti i dalja istraživanja su neophodna da bi se utvrdilo koje tačno komponente, u kojim koncentracijama i međusobnom odnosu ispoljavaju najbolji efekat na ljudsko zdravlje. Takođe, velika praznina postoji u literaturi vezana za sokove *V. vinifera* vrste, koji su u ovoj tezi ispoljili jako dobru aktivnost, pa bi pažnju trebalo usmeriti i na njih, pogotovo što mogu imati širu primenu kao napici bez alkohola.



## 6.4. Neuroprotektivna aktivnost

Neuroprotektivna aktivnost uzoraka je ispitana kroz sposobnost inhibicije enzima acetilholin esteraze. Acetilholin esteraza se nalazi u sinaptičkim pukotinama centralnog i perifernog nervnog sistema, gde vrši hidrolizu neurotransmitera acetilholina i na taj način dovodi do terminacije nervnog impulsa. Ovaj enzim ima veliki klinički značaj jer je njegova disfunkcija povezana sa patologijom mnogih bolesti. Pa tako, prevelikom aktivnošću acetilholin esteraze (AChE), dolazi do prekida i gubitka signala u mozgu, što dovodi do demencije, a povezuje se i sa nakupljanjem senilnih plakova, koji odlikuju Alchajmerovu i Parkinsonovu bolest. Povećavanjem okularnog pritiska može dovesti do glaukoma, usled smrti retinalnih ganglijskih ćelija, a povezan je i sa bolešću mijastenija gravis budući da ima ulogu u neuromuskularnom prenosu signala. Potencijalni inhibitori AChE bi doveli do povećanja količine acetilholina u sinaptičkim pukotinama čime bi poboljšali holinergičke funkcije i ublažili simptome navedenih bolesti. Međutim, veoma je bitno da se inhibitori reverzibilno vežu za aktivno mesto enzima, jer bi ireverzibilna inhibicija mogla dovesti do smrti, kao i da mogu da pređu krvno-moždanu barijeru (Roseiro i sar., 2012; Figueira i sar., 2017). Postoje tri varijante AChE – sinaptička AChE, koja je tetramerna i nalazi se u mozgu i mišićima, monomerna i solubilna varijanta koja je indukovana hemijskim i fizičkim stresom, i eritrocitna AChE koja predstavlja dimer povezan glikofosfatidilinozitolom i nalazi se na membranama eritrocita i limfocita. Ove tri izoforme su međusobno slične po katalitičkom domenu koji se sastoji od oko 500 aminokiselinskih rezidua, ali se razlikuju po C-terminalnom domenu koji čini peptid od oko 50 rezidua. Aktivni centar se sastoji iz dva dela – anjonskog dela, za koji se vezuje pozitivni kvarterni amin acetilholina, i esteraznog dela gde se vrši hidroliza na acetat i holin (Slika 6.7.). Ova reakcija je jedna od najbržih enzimskih reakcija u organizmu i odvija se u dva koraka, gde se u prvom koraku otpušta holin, a na acilovani enzim u drugom koraku molekul vode vrši nukleofilni napad, pri čemu se oslobađa acetatna kiselina i enzim se regeneriše. Postoji još jedan bitan deo aktivnog centra koji se nalazi ispred samog prolaza do aktivnog centra i naziva se periferni anjonski deo. Sastoji se od rezidua aromatičnih aminokiselina i predstavlja mesto gde se inhibitori selektuju za modulaciju katalitičke aktivnosti enzima, budući da vezivanje određenih inhibitora ovde može dovesti do konformacione promene AChE (Soreq & Seidman, 2001; Roseiro i sar., 2012; Lionetto i sar., 2013).



Slika 6.7. Šematski prikaz aktivnog mesta acetilholin esteraze (levo) i uloga ovog enzima u terminaciji impulsa u sinaptičkoj pukotini (desno). Slika prilagođena iz Soreq & Seidman (2001) i Roseiro i sar. (2012) uz pomoć programa BioRender.com

(ACh – acetilholin; AChE – acetilholin esteraza, Ch – holin; Ac – acetat; T – transporter holina i acetata u presinaptički neuron; ChAT – holin-acetil transferaza)

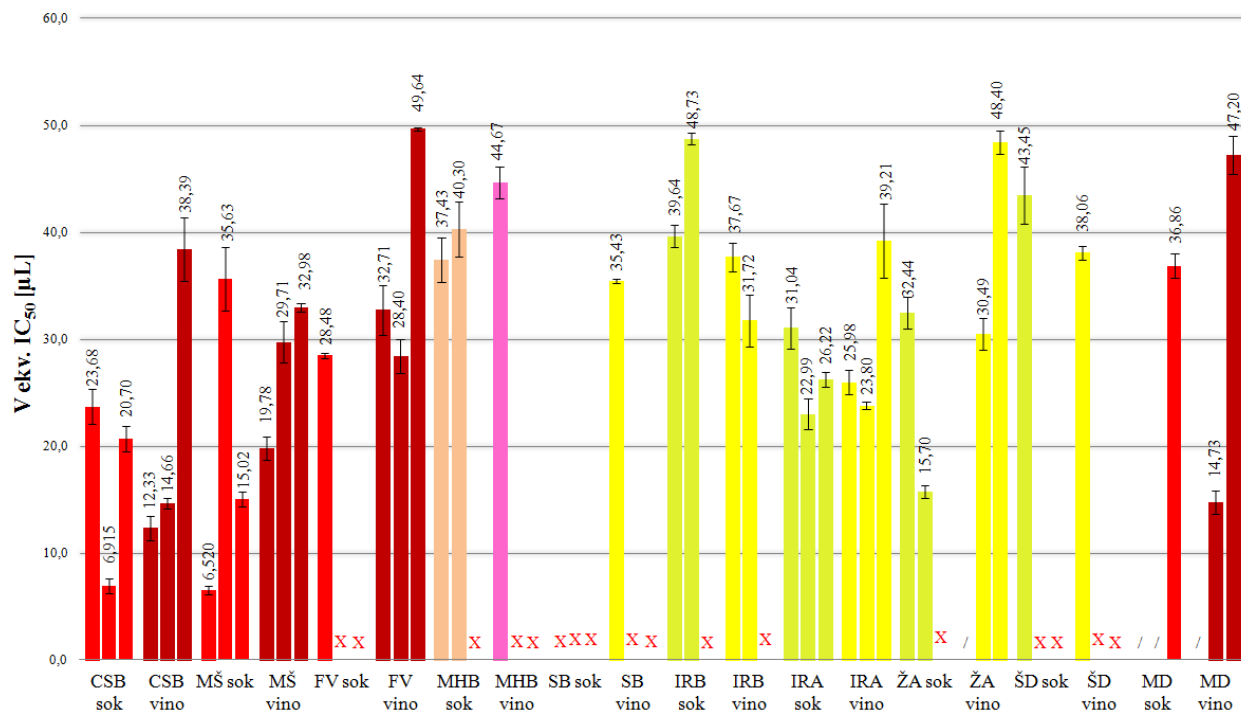
Postoje inhibitori acetilholin esteraze odobreni od FDA, koji se koriste u lečenju Alchajmerove bolesti za ublažavanje simptoma i napredovanje bolesti, poboljšavajući memoriju i kogniciju. Takvi su takrin (povučen zbog hepatotoksičnosti), donepezil, rivastigmin i galantamin. Osim vezivanja za enzim, pojedini inhibitori mogu delovati i na nikotinske i muskarinske receptore, na koje se acetilholin vezuje da bi ostvario svoju ulogu neurotransmitera. Međutim, zbog ograničene efikasnosti i brojnih nuspojava, koje su uglavnom vezane za gastrointestinalni trakt, i dalje su aktivna istraživanja vezana za pronalaženje efikasnijih inhibitora koji će produžiti i poboljšati život ljudima obolelim od neurodegenerativnih bolesti. Kako je galantamin, jedan od potentnijih inhibitora AChE, alkaloid koje se prirodno nalazi u porodici biljaka Amaryllidaceae, naročito u vrstama roda *Galanthus*, sve više se pažnje usmerava na druge fitohemikalije koje bi imale bolji efekat sa manje nuspojava, a koje bi istovremeno bile i novčano pristupačnije (Balkis i sar., 2015; Gonçalves & Romano, 2017). Studije zasnovane na mehanizmima inhibicije AChE su bile više usmerene na odobrene lekove i alkaloide, dok za polifenole nema mnogo podataka. Flavonoidi uglavnom inhibiraju enzim ostvarujući interakcije sa perifernim anjonskim delom, pri čemu blokiraju prolaz do aktivnog centra. Određeni fenoli,

kao što je kvercetin, mogu da se povežu vodoničnim vezama sa anjonskim delom aktivnog centra preko svojih –OH grupa na A i C prstenu, dok –OH grupama B prstena intereaguju sa perifernim anjonskim delom. Bolja inhibitorna aktivnost je uočena kod fenolnih jedinjenja koja imaju slobodnu –OH grupu u položaju C3, u odnosu na one čija je –OH grupa konjugovana (rutin, kemferol 3-*O*-galaktozid), ili je uopšte nemaju (luteolin, apigenin). Od jedinjenja iz vina, postoji par radova gde je tesirana inhibitorna moć rezveratrola, antocijana, flavan-3-ola i miricetina, dok podaci o sposobnosti vina ili soka od grožđa da inhibiraju AChE, u obliku u kojem se konzumiraju, gotovo da ne postoje (Roseiro i sar., 2012; Čolović i sar., 2013; Balkis i sar., 2015; Gonçalves & Romano, 2017; Santos i sar., 2018).

Rezultati svih ispitanih uzoraka sa Fruške gore se nalaze u Tabelama 9.816 – 9.963. u Prilogu, zajedno sa podacima za galantamin, koji je standardni inhibitor AChE. Zapremine ekvivalentne dobijenim IC<sub>50</sub> vrednostima su prikazane na Grafiku 6.23. (sokovi i vina iz vinarija) i Grafiku 6.24. (komercijalna vina). Oznaka na graficima „/“ stoji kod stubića onih uzoraka koji nisu uzeti određene godine, a „X“ prikazuje da uzorak nije ispoljio aktivnost u ispitanom opsegu koncentracija. Opseg na Grafiku 6.24. predstavlja najmanju i najveću dobijenu zapreminu, a u zagradi stoji broj uzoraka ispitanih u okviru sorte, kao i razlomak koji predstavlja broj aktivnih uzoraka u odnosu na ukupan broj ispitanih uzoraka.

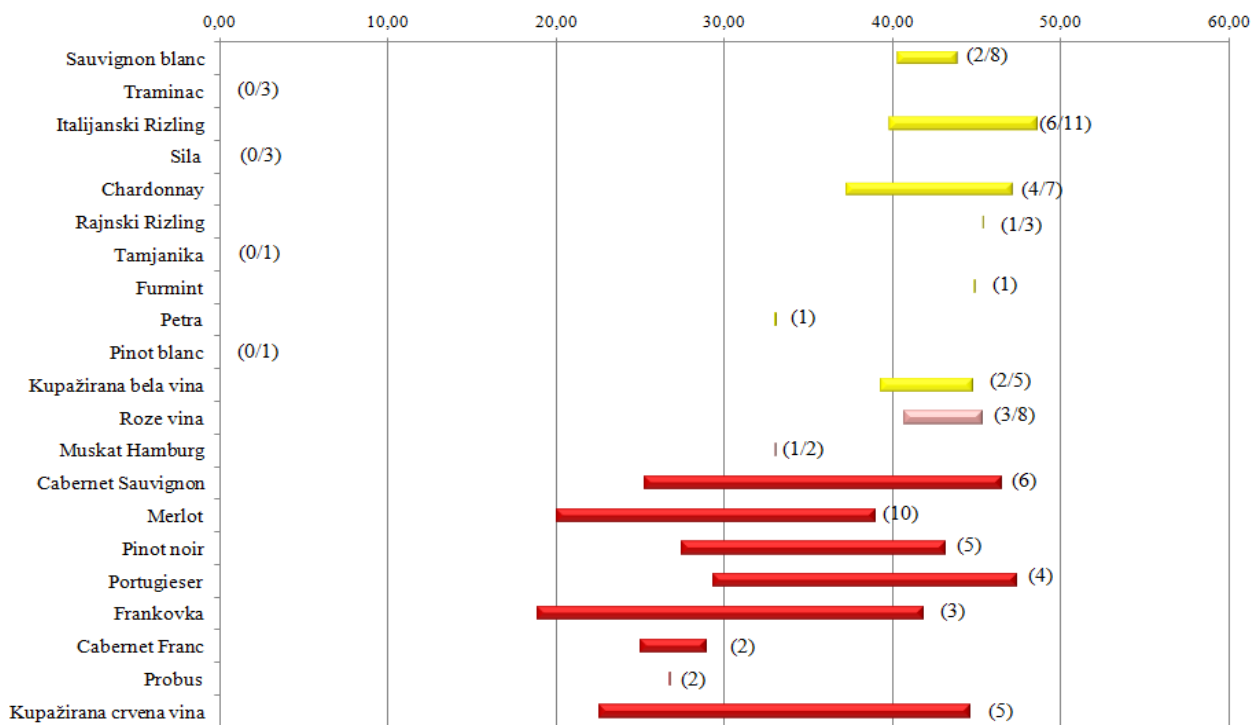
Fruškogorski sokovi i vina su pokazali umerenu sposobnost inhibicije enzima acetilholin esteraze. Ako se izuzme sok Frankovke, koji je i u antioksidantnim testovima bio sličniji roze uzorcima, svi crveni uzorci su pokazali aktivnost, za razliku od belih i roze uzoraka. Većina sokova je bila aktivnija od odgovarajućih vina, gde su se kao najbolji uzorci pokazali sokovi Merlot Šukac iz 1. godine (6.520 μL) i Cabernet Sauvignon iz 2. godine (6.915 μL), od sokova belih sorti su se ponovo istakle sorte Župljanka i Italijanski Rizling vinarije Agner, dok je najslabiju inhibiciju pokazalo vino Frankovke iz 3. godine (49.64 μL). Postoje varijacije u aktivnosti uzoraka ako se posmatra trogodišnji period, i najslabija aktivnost je bila u toku treće godine. Kod komercijalnih vina su takođe svi crveni uzorci bili aktivni za razliku od belih i roze vina, i ispoljili su bolju sposobnost inhibicije AChE. Vino sorti Frankovka (18.91 μL) i Merlot (20.07 μL) su se istakli od crvenih vina, dok je Petra bila najaktivnije belo vino (33.00 μL), a vino Italijanskog Rizlinga najmanje aktivan uzorak (48.66 μL). U Tabeli 6.6 se nalaze podaci za korelacioni faktor između sposobnosti inhibicije enzima i odgovarajućih jedinjenja.

### Inhibicija AChE



Grafik 6.23. Spособnost inhibicije AChE fruškogorskih sokova i vina

### Inhibicija AChE [µL]



Grafik 6.24. Spособnost inhibicije AChE fruškogorskih komercijalnih vina

**Tabela 6.6.** Korelacioni faktori ( $R^2$ ) sposobnosti inhibicije AChE [ $1/\mu\text{L}$ ] i sadržaja fenolnih jedinjenja fruškogorskih uzoraka soka i vina iz vinarija i komercijalnih vina

$R^2$	UFen [ $\mu\text{gEG}$ K/mL]	UTan [ $\mu\text{gEG}$ K/mL]	UFla [ $\mu\text{gEK}$ /mL]	UAnt [ $\mu\text{gEC3}$ G/mL]	GK [ng/ mL]	KK [ng/ mL]	M [ng/ mL]	KT [ng/ mL]	EKT [ng /mL]	R [ng/ mL]	P [ng/ mL]	M3G [ng/ mL]
crveni i roze uzorci soka i vina	0,684	0,634	0,398	0,383	0,298	0,245	0,276	0,638	0,160	0,120	0,206	0,251
crvena i roze komercijalna vina	0,913	0,888	0,865	0,708	0,735	0,304	0,529	0,693	0,663	0,363	0,290	0,380

$R^2$	UFen [ $\mu\text{gEG}$ K/mL]	UTan [ $\mu\text{gEG}$ K/mL]	UFla [ $\mu\text{gEK}$ /mL]	UAnt [ $\mu\text{gEC3}$ G/mL]	GK [ng/ mL]	KK [ng/ mL]	M [ng/ mL]	KT [ng/ mL]	EKT [ng /mL]	R [ng/ mL]	P [ng/ mL]	$p$ - KmK [ng/ mL]
beli uzorci soka i vina	0,689	0,641	0,362	0,001	0,170	0,294	/	0,421	0,150	0,110	0,352	0,266
bela komercijalna vina	0,410	0,352	0,352	0,103	0,204	0,129	/	0,094	0,110	0,205	0,203	0,175

\*UFen – ukupan sadržaj fenola; UTan – ukupan sadržaj tanina; UFla – ukupan sadržaj flavonoida; UAnt – ukupan sadržaj antocijana; GK - galna kiselina; KK - kafena kiselina; M - miricetin; KT - katehin; EKT - epikatehin; R - rezveratrol; P - piceid; M3G – malvidin-3-*O*-glukozid;  $p$ -KmK -  $p$ -kumarinska kiselina; EGK – ekvivalenti galne kiseline; EK – ekvivalenti kvercetina; EC3G – ekvivalenti cijanidin-3-*O*-glukozida; / - nije primenljivo;

■  $\approx 1$  – visok stepen korelacije; ■ – srednja korelacija; ■ – niska korelacija

Za nivo korelacije definisana su 3 opsega: vrednosti od 1.000 – 0.750 predstavljaju visoku korelaciju između prisutnih jedinjenja i ispoljene aktivnosti (zeleno obeležene vrednosti u tabeli), 0.750 – 0.500 predstavljaju srednju korelaciju gde prisutna jedinjenja umereno utiču na aktivnost (narandžasto obeležene vrednosti u tabeli) i vrednosti < 0.500 predstavljaju nisku korelaciju između prisutnih jedinjenja i antioksidantne aktivnosti (crveno obeležene vrednosti u tabeli). Kod svih uzoraka, najveća korelacija je uočena sa ukupnim fenolima, ali verovatno i druge grupe jedinjenja doprinose prikazanoj aktivnosti. Kod crvenih i roze komercijalnih vina su uočeni najveći korelacioni faktori sa svim ispitivanim grupama jedinjenja, dok je od pojedinačnih jedinjenja najbolja korelacija ostvarena sa galnom kiselinom, katehinom i epikatehinom. Kod svih belih uzoraka, korelacioni faktori su bili niži, što je i razumljivo, budući da nisu svi uzorci ispoljili aktivnost. Sokovi su imali bolju sposobnost inhibicije AChE i od vina iz vinarija i od komercijalnih vina. U pogledu hemijskog sastava, sokovi su se istakli samo sa flavonolima u odnosu na vina i to sa kemferol-3-*O*-glukozidom, kvercetin-3-*O*-glukozidom i hiperozidom. Kvercetin se pokazao kao dobar inhibitor AChE u literaturi, dok glikozilovana jedinjenja imaju nešto slabiju aktivnost zbog konjugovane –OH grupe (Roseiro i sar., 2012). Međutim, u *Hypericum* vrstama, hiperozid se istakao kao potentan inhibitor AChE i nosioc aktivnosti u ovim ekstraktima (Hernandez i sar., 2010), a Lopes i sar. (2018) su sintezom novih derivata takrina, pokazali da je najbolju inhibiciju ostvarilo jedinjenje sa dodatim galaktoznim

jedinicama, što ide u prilog aktivnosti sokova. Vina koja su se istakla u inhibiciji AChE su takođe imala više jedinjenja iz grupe flavonola, kao što su npr. kvercetin i kemferol, a budući da su sva crvena vina pokazala bolju aktivnost od belih i roze vina, verovatno su tome doprineli i antocijani i miricetin koji ih odlikuju. Pervin i sar. (2014) su i dokazali značaj antocijana na inhibiciju AChE, testirajući komercijalni preparat ekstrakta antocijana iz pokožice grožđa, čija je  $IC_{50}$  vrednost bila slična vrednosti fruškogorskih sokova. U radu Szwajgier & Borowiec (2012) grožđe se kao voće istaklo u inhibiciji AChE, gde je jedino jagoda pokazala bolju sposobnost, i par uzoraka iz grupe povrća, a u ispitivanju crvenih vina iz Italije, Francuske, Španije i Poljske, Cabernet Sauvignon je pokazao najbolju sposobnost inhibicije AChE, dok su Merlot i Pinot noir bili slični (Stój i sar., 2019). Ovakav rezultat je u skladu sa dobijenim rezultatom za fruškogorsko vino iz vinarije, budući da se Cabernet Sauvignon najbolje pokazao, ali su komercijalna vina od ove tri sorte imala sličnu aktivnost. Jedino treba imati u vidu da se polifenoli često ubrajaju u PAINS (eng. pan-assay interference compounds), odnosno u ona jedinjenja koja zbog nespecifičnih interakcija mogu da daju lažno pozitivne rezultate u eksperimentu i da u *in vivo* testovima ne iskažu željene osobine. Konkretno, polifenoli mogu molekulskim interakcijama da se vežu sa velikim afinitetom za proteine i formiraju agregate koji će dovesti do taloženja i denaturacije proteina, umesto inhibicije (Sun i sar., 2021), pa treba dodatno ispitati ovakvu mogućnost u radu sa uzorcima.

Ako se svi ispitani uzorci uporede sa galantaminom, može se videti da je galantamin mnogo bolji inhibitor AChE. Ali, treba uzeti u obzir sinergističko delovanje više komponenti iz sokova od grožđa i vina, kao i to da polifenoli mogu da ublaže neurodegeneraciju i drugim mehanizmima, smanjujući oksidativni stres i inflamaciju, umanjujući toksičnost izazvanu nagomilavanjem senilnog plaka, poboljšavanjem signalnih puteva i cerebralnog protoka krvi itd., da bi se procenilo kompletno dejstvo soka i vina na neurodegenerativne bolesti. Što je još važnije, konzumacija sokova i vina ne izaziva neželjene zdravstvene efekte koji se vezuju za dosadašnje inhibitore AChE. S obzirom da se ispitivani uzorci smatraju hranom, i da je njihov unos svakodnevn, vina i sokovi, pogotovo crvenih sorti, se mogu smatrati potentnim preventivnim agensima koji dovode do smanjenja procesa koji izazivaju neurodegeneraciju.

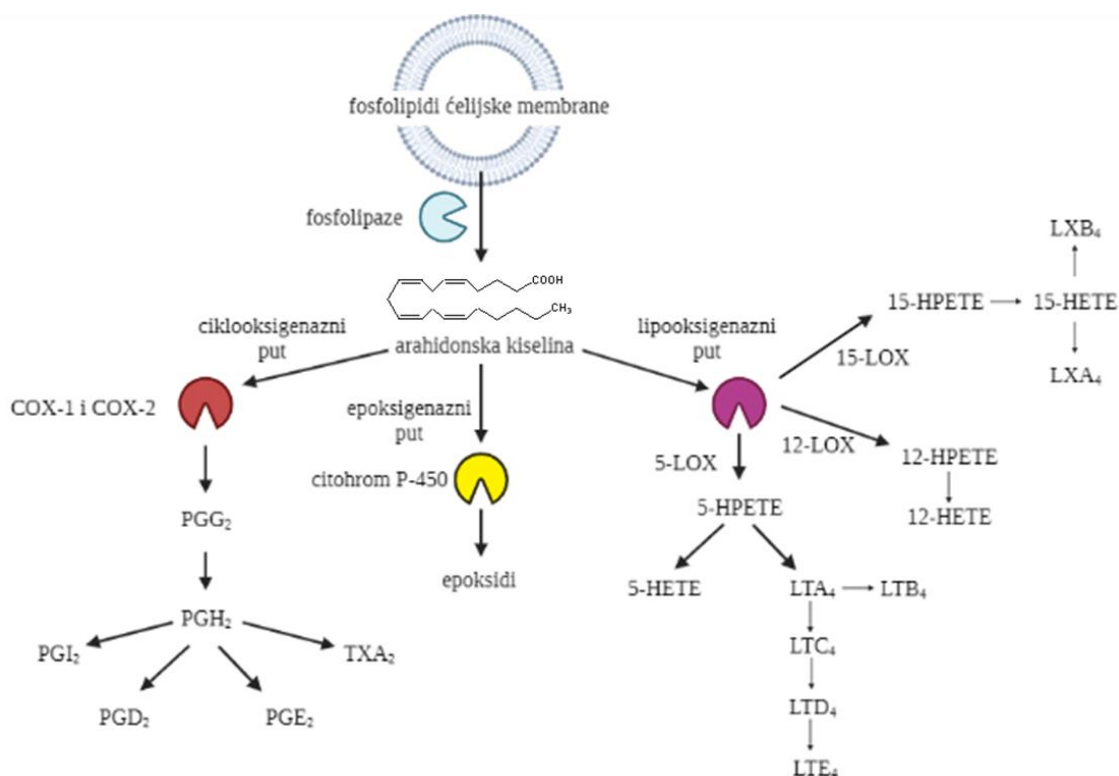
## 6.5. Antiinflamatorna aktivnost

Da bi se ispitaio potencijal sokova i vina da inhibiraju inflamaciju, pratilo se smanjenje produkcije medijatora inflamacije COX (12-HHT, TXB<sub>2</sub> i PGE<sub>2</sub>) i 12-LOX (12-HETE) enzimskog puta u humanim trombocitima (*ex vivo* metoda). Navedeni medijatori inflamacije pripadaju grupi eikozanoida kojima je arahidonska kiselina zajednički prekursor u biosintezi. Arahidonska kiselina (5,8,11,14-eikosatetraenska kiselina) je polinezasićena omega-6 masna kiselina sa 20 C-atoma i 4 *cis* dvostruke veze, koja se može uneti hranom ili nastati od esencijalne linolne kiseline (Moncada & Higgs, 1988; Koračević i sar., 1996). Najčešće se nalazi u esterifikovanom obliku, ugrađena u fosfolipide ćelijske membrane. Ulazi u sastav fosfatidiletanolamina, fosfatidilholina i fosfatidilinozitola u membranama ćelija mozga, mišića i jetre. Zbog toga, pre sinteze eikozanoida mora doći do njenog oslobađanja iz ovih estara. Sposobnost sinteze eikozanoida imaju sve ćelije ljudskog organizma osim eritrocita, a njihovo prisustvo dokazano je i u biljnim i u životinjskim ćelijama (Rang i sar., 2004; Stoker, 2013). Veliki broj različitih fizičkih, hemijskih i hormonskih stimulusa, direktno ili indirektno može da pokrene oslobađanje arahidonske kiseline, aktivirajući jednu od specifičnih fosfolipaza. Tako je trombin stimulus za trombocite, C5a za neutrofile, bradikinin za fibroblaste, a reakcija antigen-antitelo za mastocite. Oštećenje ćelija takođe pokreće ovaj proces. Oslobađanje arahidonske kiseline može da se odigra u jednostepenom procesu direktnim dejstvom fosfolipaze A<sub>2</sub>, ili u dvostepenom procesu, u koji su uključene fosfolipaze C i D, diacilglicerol kinaza i lipaza, kao i fosfolipaza A<sub>2</sub> (Feussner & Wasternack, 2002; Rang i sar., 2004; Aleksić i sar., 2005; Abbas & Lichtman, 2006).

Eikozanoidi primarno nastaju oksidativnim putem iz arahidonske kiseline, ali mogu nastati i iz eikozapentaenske i dihomog- $\gamma$ -linoleinske kiseline. Pripadaju kompleksnoj familiji lipidnih medijatora koji regulišu širok spektar fizioloških i patoloških procesa. Različite ćelije ih proizvode određenim enzimskim putevima, i svoje dejstvo na ciljne ćelije ispoljavaju preko G-protein zavisnih receptora (Harizi i sar., 2008). Različiti G-proteini, nakon aktivacije sa odgovarajućim eikozanoidom, utiču na koncentraciju sekundarnih glasnika (cikličnog AMP, inozitoltrifosfata, inozitoltetrafosfata, diacilglicerola, Ca<sup>2+</sup>) i intracelularnih jona (K<sup>+</sup>, Na<sup>+</sup>, H<sup>+</sup>) tako što stimulišu ili inhibiraju adenilat ciklazu, aktiviraju fosfolipazu C, otvaraju i zatvaraju Ca<sup>2+</sup> i K<sup>+</sup> kanale ili utiču na Na<sup>+</sup>/H<sup>+</sup> izmenu (Smith, 1989). Prvobitno su eikozanoidi privukli pažnju zahvaljujući svojoj sposobnosti da pokrenu biološki odgovor kao što je agregacija trombocita, zaštita sluznice želuca, održavanje vaskularne homeostaze, da bi se kasnije pokazalo da regulišu i imunopatološke procese od inflamatornog odgovora do promocije hronične inflamacije, kancera, astme, reumatoidnog artritisa i autoimunih poremećaja. U imunitetu učestvuju regulacijom proizvodnje citokina, formiranja antitela, ćelijske proliferacije, migracije i prezentacije antigena. Ćelije urođenog imuniteta - makrofage, dendritske ćelije i neutrofile su glavni proizvođači eikozanoida, koji svoje dejstvo ispoljavaju autokrino i parakrino pri nanomolarnim koncentracijama na ciljne ćelije, brzo se razgrađuju i ne deponuju se u ćelijama. Eikozanoidi i njihovi receptori intereaguju sa drugim signalnim molekulima, naročito citokinima

i hemokinima, i zajedno imaju ključnu ulogu u modulaciji fizioloških procesa kako u toku homeostaze tako i u toku stanja inflamacije. Njihova produkcija se značajno povećava u toku inflamacije i proučavanje njihovih biosintetskih puteva je od velikog značaja za klinička istraživanja budući da su njihovi produkti uključeni u patogenezu mnogih funkcija imuniteta (Harizi i sar., 2008).

U zavisnosti od aktivnosti specifičnih enzima, metabolički put arahidonske kiseline može da se odvija u tri različita pravca (Slika 6.8.). Prema nazivu ključnih enzima koji učestvuju u biosintezi eikozanoida postoje: ciklooksigenazni, lipooksigenazni i epoksigenazni put. Epoksigenaznim putem nastaje veliki broj oksidacionih metabolita - epoksida sa različitim biološkim aktivnostima u vidu mobilizacije mikrozomalnog kalcijuma, inhibicije jonskog transporta, deluju na glatke mišiće, trombocite, a smatra se i da imaju važnu ulogu u funkciji bubrega. Ciklooksigenaznim putem nastaju prostaglandini (PG) i tromboksani (TX) koji svoje efekte najčešće ispoljavaju na glatke mišiće disajnih puteva, gastrointestinalnog i reproduktivnog sistema (izazivanje i stimulacija porođaja), na vaskularnu muskulaturu (vazokonstriktori, vazodilatatori), kao i na trombocite (inhibicijom njihove agregacije), monocite i neurone. Lipooksigenaznim putem nastaju leukotrieni (LT) koji igraju važnu ulogu u raznim imunološkim poremećajima i inflamatornim procesima, i lipoksini (LX) koji ispoljavaju antiinflamatornu ulogu (De Ruiter, 2002; <http://www.itmonline.org/arts/lox.htm>, 30.05.2021).



Slika 6.8. Metabolizam arahidonske kiseline i nastali medijatori inflamacije. Slika prilagođena iz Kumar i sar. (2013) uz pomoć programa BioRender.com

(COX – ciklooksigenaza; LOX – lipooksigenaza; PG – prostaglandini; TX – tromboksani; LT – leukotrieni; LX - lipoksini)



U okviru ove teze ispitano je nekoliko uzoraka koji se istakli sa svojim antioksidantnim i neuroprotektivnim potencijalom i koji su sadržali znatne količine ispitivanih polifenola. Rezultati su prikazani u Tabelama 9.964 – 9.967. u Prilogu, i može se videti da odabrani fruškogorski sokovi i vina nisu ispoljili antiinflamatornu sposobnost u ispitanom opsegu koncentracija. Postoji nekoliko radova koji su se bavili antiinflamatornim aktivnostima vina, određenih frakcija vina/grožđa i polifenola iz grožđa, dok za sokove gotovo da i nema informacija. U tim radovima se vidi da crvena vina imaju bolju inhibitornu sposobnost od belih vina, kao i da se komponente kao što su rezveratrol, picetanol, luteolin, kvercetin, miricetin, morin, kemferol, procijanidini i epigalokatehin galat ističu u smanjenju inflamatornog odgovora. Međutim, u tim radovima su korišćeni drugačiji model sistemi, kao što su izolovani enzimi iz soje ili biološkog materijala, rekombinantni enzimi, krv goveda, ovce, pacova, zeca, različite ćelije kao što su leukociti, monociti, retikulociti, neutrofili pored životinjskih i humanih trombocita, ali što je još bitnije, praćeni su i drugi parametri, kao što je agregacija trombocita, oslobađanje NO i smanjenje oksidativnog stresa, redukcija sekrecije TNF- $\alpha$  i IL-1 $\beta$ , inaktivacija NK- $\kappa$  $\beta$  i modulacija MAPk, regulacija sinteze proinflamatornih citokina i modulacija ekspresije gena mnogih važnih učesnika inflamatornog odgovora (Freedman i sar., 2001; Sadik i sar., 2003; Ruf, 2004; Kutil i sar., 2014; Yahfoufi i sar., 2018; Fragopoulou i sar., 2020; Magrone i sar., 2020). Zbog toga se na osnovu prikazanih rezultata ne može tvrditi da ispitani uzorci nemaju antiinflamatornu aktivnost, već da u ispitanim koncentracijama nisu doprineli smanjenju odabranih medijatora inflamacije COX i 12-LOX puta u primenjenom *ex vivo* model sistemu, a dalja istraživanja su neophodna da bi se utvrdilo kojim mehanizmom sok od grožđa i vino mogu da doprinesu utišavanju inflamatornog odgovora i poboljšanju stanja izazvanih hroničnom inflamacijom.

## 7. ZAKLJUČAK

U okviru ove doktorske disertacije izvršena je hemijska i biohemijska karakterizacija sokova od grožđa i vina, od sorti vinove loze koje se gaje u vinogradima Fruške gore. Sorte koje su bile uključene u istraživanje su obuhvatile kako internacionalne sorte koje se gaje na Fruškoj gori (Cabernet Sauvignon, Merlot, Muskat Hamburg, Pinot noir, Cabernet Franc, Italijanski Rizling, Chardonnay, Rajnski Rizling, Sauvignon blanc, Traminac, Pinot blanc), tako i lokalne, regionalne i novonastale sorte koje su karakteristične za fruškogorski rejon, bilo da su autohtone ili novonastale domaće (Frankovka, Portugizer, Probus, Župljanka, Tamjanika, Furmint, Sila, Petra).

Prvi deo disertacije se fokusirao na poređenje soka i vina iz vinarija, da bi se uočile razlike u pogledu hemijskog sastava, a potom i uticaj tih razlika na biološku aktivnost. Sokovi i vina su sakupljeni u periodu od tri uzastopne godine, sa istih vinograda i iz istih vinarija. U ovom istraživanju dobijeni su rezultati za ukupno 56 sokova i vina.

Drugi deo disertacije je obuhvatio ispitivanja komercijalnih fruškogorskih vina proizvedenih od jedne sorte, kao i nekoliko vinskih kupaža vina. U ovom delu disertacije tražile su se karakteristike vina koje bi se mogle pripisati jedinstvenom fruškogorskom podneblju. Takođe je dat osvrt na korelaciju između cene proizvoda i svih određenih hemijskih i biohemijskih parametara. Ispitano je 91 komercijalno vino od kojih je bilo 44 belih, 10 roze i 37 crvenih vina, sve zajedno je ispitano 19 različitih sorti.

Hemijska determinacija uzoraka je podrazumevala spektrofotometrijsko određivanje ukupnih fenola, tanina, flavonoida i antocijana, kao i kvantitativnu analizu 37 fenolnih jedinjenja pomoću LC-MS-MS tehnike i 5 odabranih antocijana pomoću LC-UV-vis tehnike. Biohemijske analize su se sastojale iz utvrđivanja antioksidantnog potencijala uzoraka koristeći 6 različitih testova (neutralizacija DPPH<sup>•</sup>, <sup>•</sup>NO, HO<sup>•</sup>, O<sub>2</sub><sup>•-</sup>, inhibicija lipidne peroksidacije, redukciona sposobnost – FRAP test), neuroprotektivne i antiinflamatorne aktivnosti.

Rezultati proistekli iz ove teze jasno ukazuju na značajne razlike između polifenolnog profila soka od grožđa i vina. Vino je bilo bogatije gotovo svim ispitivanim fenolnim jedinjenjima u odnosu na sok, ali su izuzetak činili pojedini flavonoli, kao što su kemferol-3-*O*-glukozid, kvercetin-3-*O*-glukozid i hiperozid, koji u toku proizvodnje vina hidrolizuju na aglikon i šećernu komponentu usled čega je i manja koncentracija u vinu. Uzorci crvenih sorti grožđa, su se istakli većim količinama galne, siringinske i elagne kiseline u odnosu na bele sorte, i to naročito sorta Cabernet Sauvignon, dok je vanilinska kiselina gotovo isključivo bila prisutna u crvenim sortama s izuzetkom vina Italijanskog Rizlinga vinarije Agner, soka Župljanke i Chardonnay-a, u kojima je detektovana, ali samo u jednoj od tri godine ispitivanja. Antocijani su predstavljali grupu jedinjenja koja je jasno diferencirala uzorke jer su glavna karakteristika crvenih uzoraka, dok ih u roze ima ali u nižim koncentracijama, a u belim su prisutni u tragovima i često se smatraju negativnom osobinom belih vina koja stajanjem mogu da postanu ružičasta. Odnos antocijana u crvenim vinima je često vrlo indikativan faktor koji može da ukaže na sortu od koje je vino proizvedeno. Malvidin-3-*O*-glukozid jeste bio najzastupljeniji antocijan

u uzorcima crvenih vina, ali je u vinima Cabernet Sauvignon-a takođe bila prisutna veća količina delphinidin-3-*O*-glukozida, u Merlot-u petunidin-3-*O*-glukozida, a u Frankovki peonidin-3-*O*-glukozida i to kako u uzorcima uzetih iz vinarija, tako i u komercijalnim vinima. U poređenu sa sokovima, samo su uzorci soka i vina Cabernet Sauvignon sorte bili slični po odnosu određenih antocijana, dok su se sokovi i vina ostalih crvenih sorti razlikovali međusobno, a te razlike su najočiglednije kod sorte Muskat Hamburg gde je sok sadržao samo peonidin-, malvidin- i cijanidin-3-*O*-glukozid (nabrojani po opadajućem redosledu) od ispitivanih antocijana, dok je vino sadržalo i ostale antocijane, ali u mnogo manjoj koncentraciji od crvenih vina. Fenolne kiseline su odlikovale bele uzorke, a roze uzorci su bili sličniji belim po zastupljenosti pojedinih grupa fenola.

Upečatljiv zaključak ove teze je to da sok od grožđa ima jednako dobru, a često čak i bolju biološku aktivnost ispitivanu u ovom radu od vina. Ovo je veoma bitno jer sok, kao bezalkoholno piće ima mnogo širu primenu i mogu ga konzumirati svi nezavisno od uzrasta i bojazni od štetnih efekata do kojih prekomerni unos alkohola može dovesti.

Rezultati proistekli iz ove teze su pokazali da u toku trogodišnjeg perioda dolazi do značajnih varijacija kako u pogledu hemijskog sastava, tako i u pogledu biološke aktivnosti sokova od grožđa i vina iz istih vinarija. Varijacije su se javljale usled promene klimatskih faktora, što se najbolje vidi u razlici maksimalnih temperatura i količine padavina tokom ispitivanog perioda. Naime u toku 2. i 3. godine bile su više temperature i manje padavina, što je pokrenulo stvaranje fenolnih komponenti u vinovoj lozi koje su doprinele i boljim biološkim aktivnostima sokova i vina, u poređenju sa 1. godinom ispitivanja, gde su uzorci sadržali manje fenolnih jedinjenja i ispoljili slabiju aktivnost u većini testova. Varijacije su se javljale naravno i zbog razlika u tehnološkom postupku proizvodnje vina.

Kod komercijalnih vina, crvena vina su se istakla čak 60 puta većim sadržajem fenolnih jedinjenja u odnosu na bela vina, sa antocijanima kao njihovom glavnom karakteristikom. Bela vina je najviše odlikovao sadržaj hidroksicimetnih kiselina. Grupa roze vina, različitog sortnog porekla, je po procentualnom udelu ispitivanih jedinjenja bila bliža belim vinima sa većim sadržajem hidroksicimetnih kiselina, dok su se roze vina od Muskat Hamburg sorte odlikovala manjim udelom hidroksicimetnih kiselina, a većim udelom flavan-3-ola, kao i ostale crvene sorte. Vina sorte Frankovka su se istakla najvećim ukupnim sadržajem fenolnih jedinjenja, a od belih sorti su to bili Traminac i Chardonnay. Kafena kiselina se istakla kao glavna odlika belih vina, crveni uzorci su jedini sadržali morin i kemferol-3-*O*-glukozid, a crvena i roze vina rutin i miricetin. Flavan-3-oli su bili prisutni u većim količinama u svim uzorcima (najviše u crvenim vinima), a antocijan malvidin-3-*O*-glukozid je bio najdominantnije jedinjenje crvenih vina. Vina Frankovke su se još istakla sa količinom peonidin-3-*O*-glukozida, Merlot sa petunidin-3-*O*-glukozidom, a Probus sa delphinidin- i cijanidin-3-*O*-glukozidom. Crvena vina unutar iste sorte su najviše varirala u pogledu antocijana. Gledajući pojedinačne sorte, Furmint se od ostalih razlikovao po sadržaju *p*-hidroksibenzoeve kiseline, kemferol-3-*O*-glukozida i eskuletina, Traminac se izdvojio većom količinom ferulne kiseline i bajkaleina, koji su činili svojevrsnu odliku ove sorte, i prisustvom galne i vanilinske kiseline, i morina, Sila po hlorogenskoj kiselini,

Tamjanika po kvercitrinu, Sauvignon blanc po amentoflavonu, a antocijan malvidin- 3-*O*-glukozid je diferencirao vina sorti Furmint, Italijanski i Rajnski Rizling, Traminac, Sila i Chardonnay od ostalih belih vina, budući da je samo u ovim vinima bio detektovan. Komercijalna roze vina od Muskat Hamburg sorte su se razlikovala od ostalih roze vina po većem sadržaju miricetina, kvercitrina, bajkaleina, luteolina, eskuletina i naringenina, i manjem sadržaju rutina, amentoflavona, stilbena i antocijana. Od crvenih vina, Cabernet Sauvignon se od vina ostalih sorti izdvojio po sadržaju 2,5-dihidroksibenzoeve, *p*-hidroksibenzoeve i galne kiseline. Vina sorti Pinot noir su bili okarakterisani većim količinama elagne, vanilinske, siringinske i ferulne kiseline, kvercitrina, krizoeriola, stilbena i flavanona, a Frankovka po siringinskoj kiselini, luteolinu, eskuletinu, malvidin- i peonidin-3-*O*-glukozidu. Probus vina su se izdvojila po skoro svim ispitanim kiselinama, kvercetinu, morinu, miricetinu, kemferolu, luteolinu, eskuletinu, cijanidin-, petunidin- i delfinidin-3-*O*-glukozidu, vina Portugizera po rutinu, dok su se u Merlot-u našle veće količine izoramnetina, amentoflavona, kvercetin-3-*O*-glukozida i hiperozida. Epigalokatehin galat je izdvojio sorte Merlot, Frankovku i Pinot noir, budući da je samo u tim vinima detektovan.

Vina uzeta direktno iz vinarija su se najviše razlikovala od kupljenih, flaširanih komercijalnih vina, po nižim detektovanim koncentracijama flavonola. Po ostalim grupama jedinjenja bela i roze vina se nisu mnogo razlikovala, dok su veće varijacije uočene kod crvenih vina. Pa tako, vina iz vinarija sorti Cabernet Sauvignon, Merlot i Frankovka su imala manje flavonola, flavona i flavan-3-ola, i više stilbena i antocijana u poređenju sa komercijalno dostupnim fruškogorskim vinima istih sorti.

U poređenju sa hemijskim sastavom vina drugih regija očigledno je da do varijacija između vina istih sorti dolazi usled različitih zemljišta, klime, vinogradarske prakse i koraka u tehnološkom postupku. Fruškogorska vina su se isticala od drugih internacionalnih vina većom koncentracijom epikatehina i pojedinih fenolnih kiselina što može poslužiti kao odlika ovog vinskog regiona. Takođe su komercijalna vina sagledana i u pogledu lokaliteta vinograda, gde su se Sremski Karlovci istakli sa vinima sorti Merlot i Italijanski Rizling, koja su imala veći sadržaj skoro svih analiziranih fenola. Karlovačka vina sorti Merlot i Frankovka su se naročito izdvojila od ostalih lokaliteta po većem sadržaju antocijana. Isto tako, vina iz iriških vinograda su se posebno istakla sa većim sadržajem katehina i epikatehina u poređenju sa svim drugim lokalitetima, a najjasnije se te razlike vide kod sorti Traminca, Chardonnay-a, Sauvignon blanca i Rajnskog Rizlinga.

Kod PCA analize, komercijalna bela i roze vina su se jasno grupisala po sortama, i identifikovana su pojedinačna jedinjenja karakteristična za svaku sortu, dok kod crvenih vina nije bilo jasnog grupisanja i to najverovatnije usled većih varijacija u koncentraciji antocijana i flavan-3-ola.

Svi uzorci su pokazali dobar antioksidantni potencijal i u skoro svim testovima najbolju aktivnost su imala crvena vina. Najveća razlika među uzorcima se videla kod inhibicije lipidne peroksidacije, gde beli uzorci gotovo da nisu ni ispoljili aktivnost, a crvena vina su bila najbolja, što govori da i nepolarnija jedinjenja, uglavnom iz semena i pokožice, i prisustvo alkohola

potpomažu ispoljenoj aktivnosti. Kod „hvatanja“ HO<sup>•</sup> i O<sub>2</sub><sup>•-</sup> svi fruškogorski uzorci su ispoljili odličnu aktivnost, bolju od sintetičkih antioksidanasa, i u ovim testovima nije jasna razlika između belih, roze i crvenih uzoraka. Ovo su takođe testovi gde su sokovi ispoljili bolju aktivnost od vina.

Bolju neuroprotektivnu aktivnost su pokazali crveni uzorci koji su svi uspeli da inhibiraju AChE, za razliku od roze i belih uzoraka. Većina ispitanih sokova je imala veći potencijal inhibicije enzima od odgovarajućih vina.

Odabrani uzorci nisu pokazali antiinflamatorni potencijal u ispitanom opsegu koncentracija u pogledu smanjenja nivoa medijatora inflamacije COX i 12-LOX puta.

Od uzoraka iz vinarija najviše su se istakli sokovi i vina sorti Cabernet Sauvignon vinarije Bajilo, Merlot vinarija Šukac i Došen, Italijanski Rizling i Župljanka vinarije Agner. Od komercijalnih vina naročito su se izdvojili Frankovka Erdevik, Merlot Mačkov Podrum i Probus novosadskog Univerziteta od crvenih, a Sila i Petra novosadskog Univerziteta, Chardonnay Mačkov Podrum, Italijanski Rizling Šukac i Sauvignon blanc (Kovačević i Dulka) od belih sorti.

Poređenje cene komercijalnih vina i parametara kvaliteta u vidu sadržaja fenolnih jedinjenja i ispoljene aktivnosti nije pokazalo značajnu korelaciju, potvrđujući da zdravstveni benefiti nisu u direktnoj vezi sa cenom vina.

Takođe je veoma pozitivno što su se sorte koje su karakteristične za fruškogorsko vinogorje istakle kako po visokom sadržaju polifenola, tako i po prikazanim antioksidantnim i neuroprotektivnim aktivnostima. Ovo se naročito odnosi na vina sorti Frankovka, Probus, Portugizer, Župljanka, Petra i Sila. Budući da su vina internacionalnih sorti gajenih na Fruškoj gori bila u rangu sa svetskim vinima po biološkoj aktivnosti, i da su vina autohtonih i domaćih novonastalih sorti u testovima često pokazala i bolju aktivnost, svakako su zaslužila veću pažnju i zahvaljujući svom kvalitetu bi mogla i trebala da osvoje strana tržišta.

Ova disertacija u sebi sadrži podatke o hemijskoj i biohemijskoj karakterizaciji proizvoda fruškogorskih sorti grožđa, i daće veliki doprinos naučnoj literaturi u kojoj gotovo da ne postoji podataka o sokovima i vinima ovog vinskog područja sa dugogodišnjom tradicijom. Osim toga, postavlja osnovu za dalje istraživanje karakteristika fruškogorskog teroara što je veoma bitno za vinare čije etikete, noseći oznaku geografskog porekla, dobijaju i više nego zasluženi pečat kvaliteta koji će dodatko istaći vina Fruške gore. Uzimajući u obzir sve prikupljene podatke, vina sa Fruške gore ne zaostaju ni po čemu za svetski poznatim vinima. Krase ih jedinstvene osobine koje proizilaze iz specifične mikroklimе fruškogorskih vinograda, po kojima su sremska vina bila čuvena od davnina. Ovako duga tradicija je samo još jedan u nizu dokaza da možemo biti ponosni na vina iz našeg kraja koja po svim parametrima zaslužuju da nađu svoje mesto pod suncem na svetskoj vinskoj sceni!

Sumirani glavni zaključci proistekli iz ove teze su:

- Sok je u odnosu na vino sadržao više jedinjenja iz grupe flavonola, kao što su kemferol-3-*O*-glukozid, kvercetin-3-*O*-glukozid i hiperozid, dok je vino bilo bogatije svim ostalim ispitivanim polifenolima

- Sok od grožđa se istakao po jednako dobroj, a često i boljoj biološkoj aktivnosti od vina, što je veoma značajno u pogledu konzumacije i omogućava njegovu širu primenu kao bezalkoholnog napitka i zaslužuje više pažnje u daljim istraživanjima
- U toku trogodišnjeg perioda, očigledne su varijacije u fenolnom sastavu i biološkoj aktivnosti. Ove promene su bile u skladu sa klimatskim faktorima (maksimalnim i minimalnim temperaturama i koločinom padavina) ispitivanih godina, a doprineo je i tehnološki postupak proizvodnje vina
- Dat je pregled polifenola koji su karakterisali svaku sortu gajenu u fruškogorskim vinogradima
- Kao karakteristike vina fruškogorskih vinograda mogu se smatrati epikatehin i nekoliko fenolnih kiselina, u poređenju sa internacionalnim vinima
- Sremski Karlovci su se istakli kao vinogradi čije grožđe sorti Merlot i Italijanski Rizling daje više koncentracije skoro svih analiziranih fenola. Veći sadržaj antocijana je nađen u karlovačkim vinima sorti Merlot i Frankovka
- Vina nastala od grožđa iz vinograda Iriga, pogotovo belih sorti grožđa, su se istakla sa većim sadržajem katehina i epikatehina u poređenju sa svim drugim lokalitetima
- Prema ispitanim biološkim aktivnostima, fruškogorska vina ne zaostaju za svetskim vinima. U tom pogledu, najviše su se izdvojila vina sorti Frankovka, Probus, Portugizer, Župljanka, Sila i Petra, koje su karakteristične za fruškogorske vinograde, i zbog svog kvaliteta mogu omogućiti sremskom rejonu posebno mesto na svetskoj vinskoj sceni
- Viša cena vina ne garantuje veći zdravstveni benefit i bogatiji fenolni sastav
- Rezultati proistekli iz ove doktorske disertacije pružaju detaljan pregled hemijskih i biohemijskih parametara soka i vina proizvedenih od grožđa iz nekoliko fruškogorskih vinograda i daju doprinos naučnoj literaturi u kojoj trenutno nedostaju ovi podaci

## 8. LITERATURA

- Abbas, A. A., Lichtman, A. H. (2006). *Osnovna imunologija*. Beograd: Data Status.
- Abu-Amsha, R., Croft, K. D., Puddey, I. B., Proudfoot, J. M., Beilin, L. J. (1996). Phenolic Content of Various Beverages Determines the Extent of Inhibition of Human Serum and Low-Density Lipoprotein Oxidation in Vitro: Identification and Mechanism of Action of Some Cinnamic Acid Derivatives from Red Wine. *Clinical Science*, 91(4), 449–458.
- Actis-Goretta, L., Ottaviani, J. I., Fraga, C. G. (2006). Inhibition of Angiotensin Converting Enzyme Activity by Flavanol-Rich Foods. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 54, 229–234.
- Ahn, J., Grun, I. U., Mustapha, A. (2004). Antimicrobial and antioxidant activities of natural extracts in vitro and in ground beef. *Journal of Food Protection*, 67, 148–155.
- Al-Awwadi, N. A., Araiz, C., Bornet, A., Delbosc, S., Cristol, J. P., Linck, N., Azay, J., Teissedre, P. L., Cros, G. (2005). Extracts enriched in different polyphenolic families normalize increased cardiac NADPH oxidase expression while having differential effects on insulin resistance, hypertension, and cardiac hypertrophy in high-fructose-fed rats. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 53(1), 151–157.
- Albers, A. R., Varghese, S., Vitseva, O., Vita, J. A., Freedman, J. E. (2004). The Antiinflammatory Effects of Purple Grape Juice Consumption in Subjects with Stable Coronary Artery Disease. *Atherosclerosis, Thrombosis, and Vascular Biology*, 24(11), e179–e180.
- Aleksić, E., Tomin, J., Stanković, S., Živanov-Čurlis, J., Bašić, D., Jevrić, M. (2005). Leukotrieni kao medijatori alergijske inflamacije. *Opšta medicina*, 11(1-2), 33–38.
- Ali, K., Maltese, F., Choi, Y. H., Verpoorte, R. (2010). Metabolic constituents of grapevine and grape-derived products. *Phytochemistry Reviews*, 9(3), 357–378.
- Andriantsitohaina, R., Auger, C., Chataigneau, T., Étienne-Selloum, N., Li, H., Martínez, M. C., Schini-Kerth, V. B., Laher, I. (2012). Molecular mechanisms of the cardiovascular protective effects of polyphenols. *British Journal of Nutrition*, 108(09), 1532–1549.
- Ansari, M. A., Abdul, H. M., Joshi, G., Opii, W. O., Butterfield, D. A. (2009). Protective effect of quercetin in primary neurons against A $\beta$ (1–42): relevance to Alzheimer's disease. *The Journal of Nutritional Biochemistry*, 20(4), 269–275.
- Apolinar-Valiente, R., Romero-Cascales, I., Gómez-Plaza, E., López-Roca, J. M., Ros-García, J. M. (2015a). The composition of cell walls from grape marcs is affected by grape origin and enological technique. *Food Chemistry*, 167, 370–377.
- Apolinar-Valiente, R., Romero-Cascales, I., Williams, P., Gómez-Plaza, E., López-Roca, J. M., Ros-García, J. M., Doco, T. (2015b). Oligosaccharides of Cabernet Sauvignon, Syrah and Monastrell red wines. *Food Chemistry*, 179, 311–317.

- Arranz, S., Chiva-Blanch, G., Lemuela-Raventos, R. M., Estruch, R. (2014). *Wine polyphenols in the management of cardiovascular risk factors*. In R. R., Watson, V. R., Preedy, S., Zibadi (Eds.), *Polyphenols in human health and disease*, Cambridge: Academic Press.
- Atanassov, A., Dzhambazova, T., Kamenova, I., Tsvetkov, I., Georgiev, V., Dincheva, I., Badjakov, I., Mihaylova, D., Kakalova, M., Pavlov, A., Mollov, P. (2017). *Modern Biotechnologies and Phytonutritional Improvement of Grape and Wine*. In N. Benkeblia (Eds.), *Phytonutritional Improvement of Crops*, 339-389. New Jersey: John Wiley & Sons Ltd.
- Avellone, G., Di Garbo, V., Campisi, D., De Simone, R., Raneli, G., Scaglione, R., Licata, G. (2006). Effects of moderate Sicilian red wine consumption on inflammatory biomarkers of atherosclerosis. *European Journal of Clinical Nutrition*, 60(1), 41–47.
- Ayaz, M., Sadiq, A., Junaid, M., Ullah, F., Ovais, M., Ullah, I., Ahmet, J., Shahid, M. (2019). Flavonoids as Prospective Neuroprotectants and Their Therapeutic Propensity in Aging Associated Neurological Disorders. *Frontiers in Aging Neuroscience*, 11, 155.
- Bagchi, D., Sen, C. K., Ray, S. D., Das, D. K., Bagchi, M., Preuss, H. G., Vinson, J. A. (2003). Molecular mechanisms of cardioprotection by a novel grape seed proanthocyanidin extract. *Mutation Research/Fundamental and Molecular Mechanisms of Mutagenesis*, 523-524, 87–97.
- Bagetta, G., Russo, R., Adornetto, A., Morrone, L. A. (2016). The Mediterranean Diet as First Medicine. *Journal of Anesthesia & Intensive Care Medicine*, 1(2), 555558.
- Baker, A. K., Ross, C. F. (2014). Wine finish in red wine: The effect of ethanol and tannin concentration. *Food Quality and Preference*, 38, 65–74.
- Bakić, M. (2007). Patogenetski aspekti ateroskleroze. *Acta Medica Medianae*, 46(1), 25–29.
- Bakker, J., Clarke, R. J. (2012). *Wine Flavour Chemistry. Second Edition*. New Jersey: John Wiley & Sons Ltd.
- Balkis, A., Tran, K., Lee, Y. Z., Ng, K. (2015). Screening Flavonoids for Inhibition of Acetylcholinesterase Identified Baicalein as the Most Potent Inhibitor. *Journal of Agricultural Science*, 7(9), 26–35.
- Baron, M., Sochor, J., Tomaskova, L., Prusova, B., Kumsta, M. (2017). Study on Antioxidant Components in Rosé Wine Originating from the Wine Growing Region of Moravia, Czech Republic. *Erwerbs-Obstbau*, 59(4), 253–262.
- Basalekou, M., Pappas, C., Tarantilis, P. A., Kallithraka, S. (2020). Wine authenticity and traceability with the use of FT-IR. *Beverages*, 6(2), 30.
- Bashmakov, Y. K., Assaad-Khalil, S. H., Abou Seif, M., Udumyan, R., Megallaa, M., Rohoma, K. H., Zeitoun, M., Petyaev, I. M. (2014). Resveratrol Promotes Foot Ulcer Size Reduction in Type 2 Diabetes Patients. *ISRN Endocrinology*, 2014, 1–8.
- Baur, J. A., Sinclair, D. A. (2006). Therapeutic potential of resveratrol: the in vivo evidence. *Nature Reviews Drug Discovery*, 5(6), 493–506.



- Baydar, N. G., Ozkan, G., Sagdic, O. (2004). Total phenolic contents and antibacterial activities of grape (*Vitis vinifera* L.) extracts. *Food Control*, 15, 335–339.
- Beara, I. N., Torović, Lj. D., Pintać, D. Đ., Majkić, T. M., Orčić, D. Z., Mimica-Dukić, N. M., Lesjak, M. M. (2017). Polyphenolic profile, antioxidant and neuroprotective potency of grape juices and wines from Fruška Gora region (Serbia). *International Journal of Food Properties*, 2912, 1–17.
- Belleville, J. (2002). The French paradox: Possible involvement of ethanol in the protective effect against cardiovascular diseases. *Nutrition*, 18(2), 173–177.
- Benzie, I. F. F., Strain, J. J. (1996). The ferric reducing ability of plasma (FRAP) as a measure of "antioxidant power": the FRAP assay. *Analytical Biochemistry*, 239, 70–76.
- Bessaoud, F., Daurès, J. P. (2008). Patterns of alcohol (especially wine) consumption and breast cancer risk: a case-control study among a population in Southern France. *Annals of Epidemiology*, 18(6), 467–475.
- Bhatt, J. K., Thomas, S., Nanjan, M. J. (2012) Resveratrol supplementation improves glycemic control in type 2 diabetes mellitus. *Nutrition Research*, 32(7), 537–541.
- Biasi, F., Deiana, M., Guina, T., Gamba, P., Leonarduzzi, G., Poli, G. (2014). Wine consumption and intestinal redox homeostasis. *Redox Biology*, 2, 795–802.
- BioRender.com, <https://biorender.com/>.
- Blanchet, J., Longpre, F., Bureau, G., Morissette, M., DiPaolo, T., Bronchti, G., Martinoli, M. G. (2008). Resveratrol, a red wine polyphenol, protects dopaminergic neurons in MPTP-treated mice. *Progress in Neuro-Psychopharmacology and Biological Psychiatry*, 32(5), 1243–1250.
- Bordiga, M., Travaglia, F., Meyrand, M., German, J. B., Lebrilla, C. B., Coisson, J. D., Arlorio, M., Barile, D. (2012). Identification and Characterization of Complex Bioactive Oligosaccharides in White and Red Wine by a Combination of Mass Spectrometry and Gas Chromatography. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 60(14), 3700–3707.
- Bors, W., Michel, C. (2002). Chemistry of the antioxidant effect of polyphenols. *Annals of the New York Academy of Sciences*, 957, 57–69.
- Borzanović, M. D., Stožinić, S. P., Borzanović, B., Maravić, V. (2010). Noviji pogledi na prirodu ateroskleroze i klinički značaj. *Medical data review*, 2(1), 35–44.
- Brien, S. E., Ronksley, P. E., Turner, B. J., Mukamal, K. J., Ghali, W. A. (2011). Effect of alcohol consumption on biological markers associated with risk of coronary heart disease: systematic review and meta-analysis of interventional studies. *BMJ*, 342, d636–d636.
- Brochet, F., Dubourdiou, D. (2001). Wine Descriptive Language Supports Cognitive Specificity of Chemical Senses. *Brain and Language*, 77(2), 187–196.

- Bueno, M., Marrufo-Curtido, A., Carrascón, V., Fernández-Zurbano, P., Escudero, A., Ferreira, V. (2018). Formation and accumulation of acetaldehyde and Strecker aldehydes during red wine oxidation. *Frontiers in Chemistry*, 6(20), 1–19.
- Burić, D. P. (1981). *Vinogradarstvo I*. Novi Sad: Radnički univerzitet Radivoj Ćirpanov.
- Burin, V. M., Ferreira-Lima, N. E., Panceri, C. P., Bordignon-Luiz, M. T. (2014). Bioactive compounds and antioxidant activity of *Vitis vinifera* and *Vitis labrusca* grapes: Evaluation of different extraction methods. *Microchemical Journal*, 114, 155–163.
- Calabrese, V., Boyd-Kimball, D., Scapagnini, G., Butterfield, D. A. (2004). Nitric oxide and cellular stress response in brain aging and neurodegenerative disorders: The role of vitagenes. *In Vivo*, 18(3), 245–268.
- Cao, Z., Li, Y. (2004). Potent induction of cellular antioxidants and phase 2 enzymes by resveratrol in cardiomyocytes: protection against oxidative and electrophilic injury. *European Journal of Pharmacology*, 489(1-2), 39–48.
- Carini, M., Stefani, R., Aldini, G., Orioli, M., Maffei Facino, R. (2001). Procyanidins from vitis vinifera seeds inhibit the respiratory burst of activated human neutrophils and lysosomal enzyme release. *Planta Medica*, 67, 714–717.
- Carmo, M. A. V., Pressete, C. G., Marques, M. J., Granato, D., Azevedo, L. (2018). Polyphenols as potential antiproliferative agents: scientific trends. *Current Opinion in Food Science*, 24, 26–35.
- Caruana, M., Cauchi, R., Vassallo, N. (2016). Putative Role of Red Wine Polyphenols against Brain Pathology in Alzheimer's and Parkinson's Disease. *Frontiers in Nutrition*, 3, 31.
- Castilla, P., Echarri, R., Dávalos, A., Cerrato, F., Ortega, H., Teruel, J. L., Lucas, M. F., Gómez-Coronado, D., Ortuño, J., Lasunción, M. A. (2006). Concentrated red grape juice exerts antioxidant, hypolipidemic, and antiinflammatory effects in both hemodialysis patients and healthy subjects. *The American Journal of Clinical Nutrition*, 84(1), 252–262.
- Chalons, P., Amor, S., Courtaut, F., Cantos-Villar, E., Richard, T., Auger, C., Chabert, P., Schni-Kerth, V., Aires, V., Delmas, D. (2018) Study of Potential Anti-Inflammatory Effects of Red Wine Extract and Resveratrol through a Modulation of Interleukin-1-Beta in Macrophages. *Nutrients*, 10(12), 1856.
- Chan, M. M. Y., Mattiacci, J. A., Hwang, H. S., Shah, A., Fong, D. (2000). Synergy between ethanol and grape polyphenols, quercetin, and resveratrol, in the inhibition of the inducible nitric oxide synthase pathway. *Biochemical Pharmacology*, 60(10), 1539–1548.
- Chang, C. C., Yang, H. M., Chern, J. C. (2002). Estimation of total flavonoid content in propolis by two complementary colorimetric methods. *Journal of Food and Drug Analysis*, 10, 178–182.
- Chiva-Blanch, G., Urpi-Sarda, M., Ros, E., Valderas-Martinez P., Casas, R., Arranz, S., Guillén, M., Lamuela-Raventós, R. M., Llorach, R., Andres-Lacueva, C., Estruch, R. (2013). Effects of red wine polyphenols and alcohol on glucose metabolism and the lipid profile: a randomized clinical trial. *Clinical Nutrition*, 32(2), 200–206.

- Chiu, H. F., Huang, S. L., Shen, Y. C., Han, Y. C., Venkatakrisnan, K., Wang, C. K. (2019). Inhibitory Effect of Grape Seed Polyphenol Extract and Vitamin C on Melanogenesis in Cultured B16-F1 Melanoma Cells. *International Journal of Pharmacology*, 15, 533-541.
- Cho, M. L., Heo, Y. J., Park, M. K., Oh, H. J., Park, J. S., & Woo, Y. J. (2009). Grape seed proanthocyanidin extract (GSPE) attenuates collagen-induced arthritis. *Immunology Letters*, 124, 102–110.
- Cindrić, P., Korać, N., Ivanišević, D. (2019). *Ampelografija i selekcija vinove loze*. Novi Sad: Univerzitet u Novom Sadu, Poljoprivredni fakultet.
- Claus, H., Mojsov, K. (2018). Enzymes for Wine Fermentation: Current and Perspective Applications. *Fermentation*, 4(3), 52.
- Clifford, A. J., Ebeler, S. E., Ebeler, J. D., Bills, N. D., Hinrichs, S. H., Teissedre, P. L., Waterhouse, A. L. (1996). Delayed tumor onset in transgenic mice fed an amino acid-based diet supplemented with red wine solids. *The American Journal of Clinical Nutrition*, 64(5), 748–756.
- Conde, A., Regalado, A., Rodrigues, D., Costa, J. M., Blumwald, E., Chaves, M. M., Gerós, H. (2014). Polyols in grape berry: transport and metabolic adjustments as a physiological strategy for water-deficit stress tolerance in grapevine. *Journal of Experimental Botany*, 66(3), 889–906.
- Cook, C. C., Tarbet, H., Ball, D. (2007). Classically intoxicated: correlations between quantity of alcohol consumed and alcohol related problems in a classical Greek text. *BMJ (Clinical research ed.)*, 335(7633), 1302–1304.
- Cordova, A. C., Jackson, L. S. M., Berke-Schlessel, D. W., Sumpio, B. E. (2005). The cardiovascular protective effect of red wine. *Journal of the American College of Surgeons*, 200(3), 428–439.
- Cosme, F., Andrea-Silva, J., Filipe-Ribeiro, L., Moreira, A. S. P., Malheiro, A. C., Coimbra, M. A., Domingues, M. R. M., Nunes, F. M. (2019). The origin of pinking phenomena in white wines: An update. *BIO Web of Conferences*, 12, 02013.
- Crnčević, V. (1942). *Tečno grožđe*. Beograd: Izdavačko-prosvetne zadruge IPROZ.
- Crnčević, V. (1951). *Proizvodnja voćnih sokova*. Beograd: Zadruga knjiga.
- Cvejić, J., Atanacković, M. (2015). *Effect of Wine Production Techniques on Wine Resveratrol and Total Phenolics*. In V. Preedy (Ed.), *Processing and Impact on Active Components in Food*, 501–508. Cambridge: Academic Press
- Cvejić, J., Puškaš, V., Miljić, U., Torović, L., Rakić, D. (2016). Varietal phenolic composition of Probus, Rumenika and Frankovka red wines from Fruška Gora (Serbia) and changes in main compounds during maceration. *European Food Research and Technology*, 242(8), 1319–1329.
- Čolović, M. B., Krstić, D. Z., Lazarević-Pašti, T. D., Bondžić, A. M., Vasić, V. M. (2013). Acetylcholinesterase inhibitors: pharmacology and toxicology. *Current neuropharmacology*, 11(3), 315–335.
- Dai, J., Mumper, R. J. (2010). Plant Phenolics: Extraction, Analysis and Their Antioxidant and Anticancer Properties. *Molecules*, 15, 7313–7352.

- Dani, C., Oliboni, L. S., Agostini, F., Funchal, C., Serafini, L., Henriques, J. A. P., Salvador, M. (2010). Phenolic content of grapevine leaves (*Vitis labrusca* var. Bordo) and its neuroprotective effect against peroxide damage. *Toxicology in Vitro*, 24(1), 148–153.
- Dani, C., Oliboni, L. S., Vanderlinde, R., Bonatto, D., Salvador, M., Henriques, J. A. P. (2007). Phenolic content and antioxidant activities of white and purple juices manufactured with organically- or conventionally-produced grapes. *Food and Chemical Toxicology*, 45(12), 2574–2580.
- Das, A. B., Goud, V. V., Das, C. (2019). *Phenolic Compounds as Functional Ingredients in Beverages*. In: A. M. Grumezescu, A. M. Holban (Eds.), *Value-Added Ingredients and Enrichments of Beverages*, 285–323.
- Dauer, W., Przedborski, S. (2003). Parkinson's Disease: Mechanisms and Models. *Neuron*, 36(6), 889–909.
- Darvesh, S., Hopkins, D., Geula, C. (2003). Neurobiology of butyrylcholinesterase. *Nature Reviews Neuroscience*, 4, 131–138.
- Della Valle, E., Cacciatore, F., Farinaro, E., Salvatore, F., Marcantonio, R., Stranges, S., Trevisan, M. (2017). *Chapter 6 - The Mediterranean Diet in the Prevention of Degenerative Chronic Diseases*. In N. Shiomi, V. Y. Waisundara (Eds.), *Superfood and Functional Food. The Development of Superfoods and Their Roles as Medicine*, 115–132. London: IntechOpen.
- De Lorgeril, M., Salen, P., Paillard, F., Laporte, F., Boucher, F., De Leiris, J. (2002). Mediterranean diet and the French paradox: Two distinct biogeographic concepts for one consolidated scientific theory on the role of nutrition in coronary heart disease. *Cardiovascular Research*, 54, 503–515.
- De Ruiter, J. (2002). *Prostaglandins and the Eicosanoids*. Principles of Drug Action.
- De Santis, D., Frangipane, M. T. (2010). Effect of Prefermentative Cold Maceration on the Aroma and Phenolic Profiles of a Merlot Red Wine. *Italian Journal of Food Science*, 22(1), 47–53.
- Dew, T. P., Day, A. J., Morgan, M. R. A. (2005). Xanthine Oxidase Activity in Vitro: Effects of Food Extracts and Components. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 53(16), 6510–6515.
- Doble, A. (1999). The Role of Excitotoxicity in Neurodegenerative Disease. *Pharmacology & Therapeutics*, 81(3), 163–221.
- Dopico-García, M. S., Figue, A., Guerra, L., Afonso, J. M., Pereira, O., Valentão, P., Andrade, P. B., Seabra, R. M. (2008). Principal components of phenolics to characterize red *Vinho Verde* grapes: Anthocyanins or non-coloured compounds? *Talanta*, 75, 1190–1202.
- Dziedzic, S. Z., Hudson, B. J. F. (1983). Polyhydroxy chalcones and flavanones as antioxidants for edible oils. *Food Chemistry*, 12, 205–212.
- Ellman, G. L., Courtney, K. D., Andres, V. J., Featherstone, R. M. (1961). A New and Rapid Colorimetric Determination of Acetylcholinesterase Activity. *Biochemical Pharmacology*, 7, 88–95.

- Eng, E. T., Ye, J., Williams, D., Phung, S., Moore, R. E., Young, M. K., Gruntmanis, U., Braunstein, G., Chen, S. (2003). Suppression of estrogen biosynthesis by procyanidin dimers in red wine and grape seeds. *Cancer Research*, 63(23), 8516–8522.
- Espin, J. C., Soler-Rivas, C., Wichers, H. J. (2000). Characterization of the total free radical scavenger capacity of vegetable oils and oil fractions using 2,2-diphenyl-1-picrylhydrazyl radical. *Journal of agricultural and food chemistry*, 48, 648–656.
- Estruch, R. (2000). Wine and cardiovascular disease. *Food Research International*, 33(3–4), 219–226.
- Estruch, R., Sacanella, E., Mota, F., Chiva-Blanch, G., Antúnez, E., Casals, E., Deulofeu, R., Rotillo, D., Andres-Lacueva, C., Lamuela-Raventos, R. M., De Gaetano, G., Urbano-Marquez, A. (2011). Moderate consumption of red wine, but not gin, decreases erythrocyte superoxide dismutase activity: A randomised cross-over trial. *Nutrition, Metabolism and Cardiovascular Diseases*, 21(1), 46–53.
- Fernández, K., Vega, M., Aspé, E. (2015). An enzymatic extraction of proanthocyanidins from País grape seeds and skins. *Food Chemistry*, 168, 7–13.
- Fernández-Pachón, M. S., Berná, G., Otaolaurruchi, E., Troncoso, A. M., Martín, F., García-Parrilla, M. C. (2009). Changes in antioxidant endogenous enzymes (activity and gene expression levels) after repeated red wine intake. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 57(15), 6578–6583.
- Feussner, I., Wasternack, C. (2002). The Lipoxigenase Pathway. *Annual Review of Plant Biology*, 53, 275–297.
- Figueira, I., Garcia, G., Pimpão, R. C., Terrasso, A. P., Costa, I., Almeida, A. F., ... Santos, C. N. (2017). Polyphenols journey through blood-brain barrier towards neuronal protection. *Scientific Reports*, 7, 11456.
- Forester, S. C., Waterhouse, A. L. (2009). Metabolites are key to understanding health effects of wine polyphenolics. *Journal of Nutrition*, 139(9), 1824S–1831S.
- Fragopoulou, E., Petsini, F., Choleva, M., Detopoulou, M., Arvaniti, O. S., Kallinikou, E., Sakantani, E., Tsolou, A., Nomikos, T., Samaras, Y. (2020). Evaluation of Anti-Inflammatory, Anti-Platelet and Anti-Oxidant Activity of Wine Extracts Prepared from Ten Different Grape Varieties. *Molecules*, 25, 5054
- Freedman, J. E., Parker 3<sup>rd</sup>, C., Li, L., Perlman, J. A., Frei, B., Ivanov, V., Deak, L. R., Iafrazi, M. D., Folts, J. D. (2001). Select flavonoids and whole juice from purple grapes inhibit platelet function and enhance nitric oxide release. *Circulation*, 103(23), 2792–2798.
- Galvano, F., La Fauci, L., Lazzarino, G., Fogliano, V., Ritieni, A., Ciappellano, S., Battistini, N. C., Tavazzi, B., Galvano, G. (2004). Cyanidins: Metabolism and biological properties. *The Journal of Nutritional Biochemistry*, 15, 2–11.
- García-Jares, C., Médina, B. (1993). Research on white and red wine blending in the production of rosé wines by means of the partial least squares method. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 63(3), 349–354.

- Garrido, J., Borges, F. (2013). Wine and grape polyphenols - A chemical perspective. *Food Research International*, 54, 1844–1858.
- Gepner, Y., Golan, R., Harman-Boehm, I., Henkin, Y., Schwarzfuchs, D., Shelef, I., ... Shai, I. (2015). Effects of Initiating Moderate Alcohol Intake on Cardiometabolic Risk in Adults With Type 2 Diabetes. *Annals of Internal Medicine*, 163(8), 569.
- Girard, B., Yuksel, D., Cliff, M. A., Delaquis, P., Reynolds, A. G., (2001). Vinification effects on the sensory, colour, and GC profiles of Pinot noir wines from British Columbia. *Food Research International*, 34(6), 483–499.
- Goldfinger, T. M. (2003). Beyond the French paradox: The impact of moderate beverage alcohol and wine consumption in the prevention of cardiovascular disease. *Cardiology Clinics*, 21(3), 449–457.
- Gonçalves, S., Romano, A. (2017). *Inhibitory Properties of Phenolic Compounds Against Enzymes Linked with Human Diseases*. In M. Soto-Hernandez, M. Palma-Tenango, M. R. Garcia-Mateos (Eds.), *Phenolic Compounds - Biological Activity*, London: IntechOpen.
- González-Manzano, S., Dueñas, M., Rivas-Gonzalo, J. C., Escribano-Bailón, M. T., Santos-Buelga, C. (2009). Studies on the copigmentation between anthocyanins and flavan-3-ols and their influence in the colour expression of red wine. *Food Chemistry*, 114(2), 649–656.
- González, A., Llorens, A., Cervea, M. L., Armenta, S., de la Guardia, M. (2009). Elemental fingerprint of wines from the protected designation of origin Valencia. *Food Chemistry*, 112(1), 26–34.
- Gouot, J. C., Smith, J. P., Holzappel, B. P., Barril, C. (2019). Grape Berry Flavonoid Responses to High Bunch Temperatures Post Véraison: Effect of Intensity and Duration of Exposure. *Molecules*, 24(23), 4341.
- Grainger, K., Tattersall, H. (2005). *Wine production: Vine to Bottle*. Oxford: Blackwell Publishing Ltd.
- Green, L. C., Wagner, D. A., Glogowski, J., Skipper, P. L., Wishnok, J. S., Tannenbaum, S. R. (1982). Analysis of nitrate, nitrite and [<sup>15</sup>N] nitrate in biological fluids. *Analytical Biochemistry*, 126, 131–138.
- Greenspan, P., Bauer, J. D., Pollock, S. H., Gangemi, J. D., Mayer, E. P., Ghaffar, A., Hargrove, J. L., Hartle, D. K. (2005). Antiinflammatory properties of the muscadine grape (*Vitis rotundifolia*). *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 53(22), 8481–8484.
- Grimm, S., Hoehn, A., Davies, K. J., Grune, T. (2011). Protein oxidative modifications in the ageing brain: consequence for the onset of neurodegenerative disease. *Free radical research*, 45(1), 73–88.
- Grønbaek, M. (2004). Epidemiologic evidence for the cardioprotective effects associated with consumption of alcoholic beverages. *Pathophysiology*, 10(2), 83–92.
- Guilford, J. M., Pezzuto, J. M. (2011). Wine and health: A review. *American Journal of Enology and Viticulture*, 62(4), 471–486.
- Guo, H., Ling, W., Wang, Q., Liu, C., Hu, Y., Xia, M., Feng, X., Xia, X. (2007). Effect of anthocyanin-rich extract from black rice (*Oryza sativa* L. indica) on hyperlipidemia and insulin resistance in fructose-fed rats. *Plant Foods for Human Nutrition*, 62(1), 1–6.

- Guthrie, J. S., Ho-Yen, D. O. (2011). Alcohol and cholera. *Journal of the Royal Society of Medicine*, 104(3), 98.
- Gutiérrez-Escobar, R., Aliaño-González, M. J., Cantos-Villar, E. (2021). Wine Polyphenol Content and Its Influence on Wine Quality and Properties: A Review. *Molecules*, 26(3), 718.
- Gutteridge, J. M. C. (1987). Ferrous-salt-promoted damage to deoxyribose and benzoate. The increased effectiveness of hydroxyl-radical scavengers in the presence of EDTA. *Biochemical Journal*, 243, 709–714.
- Halliwell, B. (2008). Are polyphenols antioxidants or pro-oxidants? What do we learn from cell culture and *in vivo* studies? *Archives of Biochemistry and Biophysics*, 476, 107–112.
- Halliwell, B., Gutteridge, J. M. C. (1986). Oxygen free radicals and iron in relation to biology and medicine—some problems and concepts. *Archives of Biochemistry and Biophysics*, 46, 501–14.
- Hammer, Ø., Harper, D. A. T., Ryan, P. D. (2001). PAST: Paleontological Statistics Software Package for Education and Data Analysis. *Palaeontologia Electronica*, 4(1), 9.
- Hansen-Krone, I. J., Brækkan, S. K., Enga, K. F., Wilsgaard, T., Hansen, J. B. (2011). Alcohol consumption, types of alcoholic beverages and risk of venous thromboembolism – The Tromsø Study. *Thrombosis and Haemostasis*, 106(08), 272–278.
- Harizi, H., Corcuff, J. B., Gualde, N. (2008). Arachidonic-acid-derived eicosanoids: roles in biology and immunopathology. *Trends in Molecular Medicine*, 14(10), 461–469.
- Haseeb, S., Alexander, B., Santi, R. L., Liprandi, A. S., Baranchuk, A. (2019). What's in Wine? A Clinician's Perspective. *Trends in Cardiovascular Medicine*, 29(2), 97–106.
- He, F., Liang, N. N., Mu, L., Pan, Q. H., Wang, J., Reeves, M. J., Duan, C. Q. (2012). Anthocyanins and their variation in red wines. II. Anthocyanin derived pigments and their color evolution. *Molecules*, 17(2), 1483–1519.
- Heras-Roger, J., Díaz-Romero, C., Darias-Martín, J. (2016). A comprehensive study of red wine properties according to variety. *Food Chemistry*, 196, 1224–1231.
- Hernandez, M. F., Falé, P. L. V., Araújo, M. E. M., Serralheiro, M. L. M. (2010). Acetylcholinesterase inhibition and antioxidant activity of the water extracts of several *Hypericum* species. *Food Chemistry*, 120(4), 1076–1082.
- Ho, L., Ferruzzi, M. G., Janle, E. M., Wang, J., Gong, B., Chen, T. Y., Lobo, J., Cooper, B., Wu, Q. L., Talcott, S. T., Percival, S. S., Simon, J. E., Pasinetti, G. M. (2013). Identification of brain-targeted bioactive dietary quercetin-3-O-glucuronide as a novel intervention for Alzheimer's disease. *The FASEB Journal*, 27(2), 769–781.
- Hornedo-Ortega, R., González-Centeno, M. R., Chira, K., Jourdes, M., Teissedre, P.-L. (2020). *Phenolic Compounds of Grapes and Wines: Key Compounds and Implications in Sensory Perception*. In F. Cosme, F. M. Nunes, L. Filipe-Ribeiro (Eds.), *Chemistry and Biochemistry of Winemaking, Wine Stabilization and Aging*, 1–27. London: IntechOpen.

Hornsey, I. (2007). *The Chemistry and Biology of Winemaking*. Cambridge: The Royal Society of Chemistry.

<https://agrosmart.net/2015/05/23/tehnologija-proizvodnje-bistrih-vocnih-sokova/>, 12.03.2021.

<https://balkanswine.eu/en/>, 24.11.2020.

[https://en.wikipedia.org/wiki/Australian\\_wine](https://en.wikipedia.org/wiki/Australian_wine), 20.01.2021.

<https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/1102665/nutrients>, 01.04.2021.

<https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/1102752/nutrients>, 01.04.2021.

<https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/171908/nutrients>, 01.04.2021.

<https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/173190/nutrients>, 01.04.2021.

<https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/174837/nutrients>, 01.04.2021.

<https://ipm.missouri.edu/MEG/2013/8/Grapes-A-Brief-History/>, 20.01.2021.

<https://londonwinecompetition.com/en/judging-process-247.htm>, 23.03.2021.

<https://naturalcosmetics-mirra.com/proizvod/grape-seed-oil-face-cream-50-ml/>, 30.05.2021.

<https://us.caudalie.com/story-ethics/ingredients-and-patents/polyphenol.html>, 30.05.2021.

<https://winefolly.com/deep-dive/native-wine-grapes-of-america/>, 20.01.2021.

<https://www.amazon.com/Grape-seed-skin-extract-flexibility/dp/B01GADLFZY>, 30.05.2021.

<https://www.awc-vienna.at/en/news-2-2-2/>, 24.11.2020.

<http://www.courtofmastersommeliers.org/pdfresources/cabmerlot.pdf>, 14.06.2021.

<https://www.decanter.com/>, 24.11.2020.

<https://www.decanter.com/learn/concrete-eggs-winery-ask-decanter-316358/>, 20.03.2021.

<http://www.emozionidalmondo.it/it/>, 24.11.2020.

[https://www.iherb.com/c/grape-seed-extract?gclid=CjwKCAjwn6GGBhADEiwAruUcKkDFwm0mRkJKT9NpMd8n9u3KTyMpSaX\\_NN3tkQhTxSpBbxOJLGFjxoC2I4QAvD\\_BwE&gclid=aw.ds](https://www.iherb.com/c/grape-seed-extract?gclid=CjwKCAjwn6GGBhADEiwAruUcKkDFwm0mRkJKT9NpMd8n9u3KTyMpSaX_NN3tkQhTxSpBbxOJLGFjxoC2I4QAvD_BwE&gclid=aw.ds), 30.05.2021.

<http://www.itmonline.org/arts/lox.htm>, 30.05.2021.

<http://www.sevencountriesstudy.com>, 16.04.2021.

<https://www.statista.com/forecasts/758149/revenue-of-the-wine-market-worldwide-by-country>, 03.03.2021.



- <https://www.statista.com/outlook/cmo/alcoholic-drinks/wine/serbia>, 03.03.2021.
- <https://www.statista.com/outlook/cmo/alcoholic-drinks/wine/worldwide>, 03.03.2021.
- <https://www.tehnologijahrane.com/enciklopedija/sokovi-od-voca-i-povrca>, 12.03.2021.
- <https://www.tehnologijahrane.com/enciklopedija/sira>, 12.03.2021
- <https://www.tehnologijahrane.com/enciklopedija/tehnologija-proizvodnje-vina>, 12.03.2021.
- <https://www.thl.fi/monica/>, 16.04.2021.
- <https://www.vino.rs/aktuelno/vinske-prie/item/2572-zasto-volimo-merlo.html>, 14.06.2021.
- [https://www.who.int/cardiovascular\\_diseases/media/en/a1\\_40.pdf](https://www.who.int/cardiovascular_diseases/media/en/a1_40.pdf), 16.04.2021.
- [https://www.who.int/cardiovascular\\_diseases/media/en/f129\\_156.pdf](https://www.who.int/cardiovascular_diseases/media/en/f129_156.pdf), 16.04.2021.
- <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/the-top-10-causes-of-death>, 27.04.2021.
- Ighodaro, O. M., Akinloye, O. A. (2018). First line defence antioxidants-superoxide dismutase (SOD), catalase (CAT) and glutathione peroxidase (GPX): Their fundamental role in the entire antioxidant defence grid. *Alexandria Journal of Medicine*, 54(4), 287–293.
- Iriti, M., Faoro, F. (2010). *Chapter 38 - Bioactive chemicals and health benefits of grapevine products*. In R. R. Watson, V. R. Preedy (Eds.), *Bioactive Foods in Promoting Health*, 581–620. Massachusetts: Academic Press.
- Ivanišević, D., Jakšić, D., Korać, N. (2015). *Vinogradarski atlas*. Beograd: Republički zavod za statistiku.
- Jackson, R. S. (2008). *Wine Science. Principles and Applications (Third Edition)*. Food Science and Technology. Cambridge: Academic Press.
- Jackson, R. S. (2009). *Wine Tasting: A Professional Handbook. Second Edition*. Cambridge: Academic Press.
- Jayaprakasha, G. K., Selvi, T., Sakariah, K. K. (2003). Antibacterial and antioxidant activities of grape (*Vitis vinifera*) seed extracts. *Food Research International*, 36, 117–122.
- Jayaprakasam, B., Olson, L. K., Schutzki, R. E., Tai, M. H., Nair, M. G. (2006). Amelioration of obesity and glucose intolerance in high-fat-fed C57BL/6 mice by anthocyanins and ursolic acid in Cornelian cherry (*Cornus mas*). *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 54(1), 243–248.
- Jordão, A. M., Vilela, A., Cosme, F. (2015). From Sugar of Grape to Alcohol of Wine: Sensorial Impact of Alcohol in Wine. *Beverages*, 1, 292–310.
- Jovanović, Z. (2011). Oksidativni stres u patogenezi neurodegenerativnih oboljenja. *Medicinski časopis*, 45(1), 16–23.

- Jovanović, Z. (2012). Mehanizmi neurodegeneracije kod Alchajmerove bolesti. *Medicinski pregled*, 65(7-8), 301–307.
- Jung, K. J., Wallig, M. A., Singletary, K. W. (2006). Purple grape juice inhibits 7,12-dimethylbenz[a]anthracene (DMBA)-induced rat mammary tumorigenesis and *in vivo* DMBA-DNA adduct formation. *Cancer Letters*, 233(2), 279–288.
- Kalin, R., Righi, A., Del Rosso, A., Bagchi, D., Generini, S., Cerinic, M. M., Das, D. K. (2002). Activin, a grape seed-derived proanthocyanidin extract, reduces plasma levels of oxidative stress and adhesion molecules (ICAM-1, VCAM-1 and E-selectin) in systemic sclerosis. *Free Radical Research*, 36, 819–825.
- Kang, N. J., Shin, S. H., Lee, H. J., Lee, K. W. (2011). Polyphenols as small molecular inhibitors of signaling cascades in carcinogenesis. *Pharmacology & Therapeutics*, 130, 310–324.
- Kar, P., Laight, D., Rooprai, H. K., Shaw, K. M., Cummings, M. (2009). Effects of grape seed extract in Type 2 diabetic subjects at high cardiovascular risk: a double blind randomized placebo controlled trial examining metabolic markers, vascular tone, inflammation, oxidative stress and insulin sensitivity. *Diabetic Medicine*, 26(5), 526–531.
- Katalinić, V., Milos, M., Modun, D., Musić, I., Boban, M. (2004). Antioxidant effectiveness of selected wines in comparison with (+)-catechin. *Food Chemistry*, 86(4), 593–600.
- Kaur, M., Agarwal, R., Agarwal, C. (2006). Grape seed extract induces anoikis and caspase-mediated apoptosis in human prostate carcinoma LNCaP cells: possible role of ataxia telangiectasia mutated-p53 activation. *Molecular Cancer Therapeutics*, 5(5), 1265–1274.
- Keevil, J. G., Osman, H. E., Reed, J. D., Folts, J. D. (2000). Grape juice, but not orange juice or grapefruit juice, inhibits human platelet aggregation. *The Journal of Nutrition*, 130 (1), 53–56.
- Kefalas, P., Kallithraka, S., Parejo, I., Makris, D. P. (2003). Note: A Comparative Study on the *In Vitro* Antiradical Activity and Hydroxyl Free Radical Scavenging Activity in Aged Red Wines. *Food Science and Technology International*, 9(6), 383–387.
- Keller, M. (2020). Developmental physiology. *The Science of Grapevines. 3<sup>rd</sup> Edition*, 199–277. New York: Academic Press.
- Kennedy, D. O., Wightman, E. L., Reay, J. L., Lietz, G., Okello, E. J., Wilde, A., Haskell, C. F. (2010). Effects of resveratrol on cerebral blood flow variables and cognitive performance in humans: a double-blind, placebo-controlled, crossover investigation. *The American Journal of Clinical Nutrition*, 91(6), 1590–1597.
- Kerry, N. L., Abbey, M. (1997). Red wine and fractionated phenolic compounds prepared from red wine inhibit low density lipoprotein oxidation *in vitro*. *Atherosclerosis*, 135(1), 93–102.
- Keys, A. (1980). *Seven countries. A multivariate analysis of death and coronary heart disease*. Cambridge, MA: Harvard University Press.
- Khan, M. M., Ahmad, A., Ishrat, T., Khan, M. B., Hoda, M. N., Khuwaja, G., Raza, S. S., Khan, A., Javed, H., Vaibhav, K., Islam, F. (2010). Resveratrol attenuates 6-hydroxydopamine-induced

- oxidative damage and dopamine depletion in rat model of Parkinson's disease. *Brain Research*, 1328, 139–151.
- Kim, M. J., Jun, J. G., Park, S. Y., Choi, M. J., Park, E., Kim, J. I., Kim, M. J. (2017). Antioxidant activities of fresh grape juices prepared using various household processing methods. *Food science and biotechnology*, 26(4), 861–869.
- Kiviniemi, T. O., Saraste, A., Lehtimäki, T., Toikka, J. O., Saraste, M., Raitakari, O. T., Hartiala, J. J., Viikari, J., Koskenvuo, J. W. (2010). Decreased endothelin-1 levels after acute consumption of red wine and de-alcoholized red wine. *Atherosclerosis*, 211(1), 283–286.
- Kiviniemi, T. O., Saraste, A., Toikka, J. O., Saraste, M., Raitakari, O. T., Pärkkä, J. P., Lehtimäki, T., Hartiala, J. J., Viikari, J., Koskenvuo, J. W. (2007). A moderate dose of red wine, but not de-alcoholized red wine increases coronary flow reserve. *Atherosclerosis*, 195(2), e176–181.
- Klurfeld, D. M., Kritchevsky, D. (1981). Differential effects of alcoholic beverages on experimental atherosclerosis in rabbits. *Experimental and Molecular Pathology*, 34(1), 62–71.
- Ko, E. A., Jin, B. J., Namkung, W., Ma, T., Thiagarajah, J. R., Verkman, A. S. (2014). Chloride channel inhibition by a red wine extract and a synthetic small molecule prevents rotaviral secretory diarrhoea in neonatal mice. *Gut*, 63(7), 1120–1129.
- Koračević, D., Bjelaković, G., Đorđević, V., Nikolić, J., Pavlović D., Kocić, G. (1996). *Biohemija*. Beograd: Savremena administracija.
- Korać, N., Cindrić, P., Medić, M., Ivanišević, D. (2016). *Voćarstvo i vinogradarstvo (deo vinogradarstvo)*. Novi Sad: Univerzitet u Novom Sadu, Poljoprivredni fakultet.
- Korać, N., Cindrić, P., Paprić, Đ., Kuljančić, I., Medić, M. (2005). Rezultati 50-godišnjeg rada na stvaranju novih sorti i klonova vinove loze u Sremskim Karlovcima. *Zbornik naučnih radova sa XX Savetovanja, Unapređenje proizvodnje voća i grožđa*, 11(5), 5–22.
- Krikorian, R., Nash, T., Shidler, M., Shukitt-Hale, B., Joseph, J. (2010). Concord grape juice supplementation improves memory function in older adults with mild cognitive impairment. *British Journal of Nutrition*, 103(5), 730–734.
- Kumar, V., Abbas, A. K., Aster, J. C. (2013). *Robbins Basic Pathology ninth edition*. Philadelphia: Elsevier Saunders.
- Kutil, Z., Temml, V., Maghradze, D., Pribylova, M., Dvorakova, M., Schuster, D., Vanek, T., Landa, P. (2014). Impact of wines and wine constituents on cyclooxygenase-1, cyclooxygenase-2, and 5-lipoxygenase catalytic activity. *Mediators of inflammation*, 2014, 178931.
- Laghi, L., Versari, A., Marcolini, E., Parpinello, G. P. (2014). Metabonomic investigation by <sup>1</sup>H-NMR to discriminate between red wines from organic and biodynamic grapes. *Food and Nutrition Sciences*, 5, 52–59.
- Landrault, N., Pouchet, P., Ravel, P., Gasc, F., Cros, G., Teissedre, P. L. (2001). Antioxidant Capacities and Phenolics Levels of French Wines from Different Varieties and Vintages. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 49(7), 3341–3348.

- Lee, J., Durst, R. W., Wrolstad, R. E. (2005). Determination of total monomeric anthocyanin pigment content of fruit juices, beverages, natural colorants, and wines by the pH differential method: collaborative study. *Journal of AOAC International*, 88(5), 1269–1278.
- Leifert, W. R., Abeywardena, M. Y. (2008). Cardioprotective actions of grape polyphenols. *Nutrition Research*, 28(11), 729–737.
- Lesjak, M. M., Beara, I. N., Orčić, D. Z., Ristić, J. D., Anačkov, G. T., Božin, B. N., Mimica-Dukić, N. M. (2013). Chemical characterisation and biological effects of *Juniperus foetidissima* Willd. 1806. *LWT – Food Science and Technology*, 53(2), 530–539.
- Lesjak, M., Beara, I., Simin, N., Pintac, D., Majkić, T., Bekvalac, K., Orčić, D., Mimica-Dukić, N. (2018). Antioxidant and anti-inflammatory activities of quercetin and its derivatives. *Journal of Functional Foods*, 40, 68–75.
- Lesschaeve, I., Noble, A. C. (2005). Polyphenols: factors influencing their sensory properties and their effects on food and beverage preferences. *The American Journal of Clinical Nutrition*, 81(1), 330S–335S.
- Li, H., Wang, X., Li, P., Li, Y., Wang, H. (2008). Comparative Study of Antioxidant Activity of Grape (*Vitis vinifera*) Seed Powder Assessed by Different Methods. *Journal of Food and Drug Analysis*, 16(6), 67–73.
- Li, H., Wang, X., Li, Y., Li, P., Wang, H. (2009). Polyphenolic compounds and antioxidant properties of selected China wines. *Food Chemistry*, 112, 454–460.
- Li, H., Xia, N., Förstermann, U. (2012). Cardiovascular effects and molecular targets of resveratrol. *Nitric Oxide*, 26(2), 102–110.
- Li, L., Sun, B. (2019). Grape and wine polymeric polyphenols: Their importance in enology. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 59(4), 563–579.
- Li, W. G., Zhang, X. Y., Wu, Y. J., Tian, X. (2001). Anti-inflammatory effect and mechanism of proanthocyanidins from grape seeds. *Acta Pharmacologica Sinica*, 22, 1117–1120.
- Lima, M. D. S., Da Conceição Prudêncio Dutra, M., Toaldo, I. M., Corrêa, L. C., Pereira, G. E., De Oliveira, D., Bordignon-Luiz, M. T., Ninow, J. L. (2015). Phenolic compounds, organic acids and antioxidant activity of grape juices produced in industrial scale by different processes of maceration. *Food Chemistry*, 188, 384–392.
- Lima, M. dos S., Silani, I. de S. V., Toaldo, I. M., Corrêa, L. C., Biasoto, A. C. T., Pereira, G. E., Bordignon-Luiz, M. T., Ninow, J. L. (2014). Phenolic compounds, organic acids and antioxidant activity of grape juices produced from new Brazilian varieties planted in the Northeast Region of Brazil. *Food Chemistry*, 161, 94–103.
- Lindberg, M. L., Amsterdam, E. A. (2008). Alcohol, wine, and cardiovascular health. *Clinical Cardiology*, 31(8), 347–351.

- Lionetto, M. G., Caricato, R., Calisi, A., Giordano, M. E., Schettino, T. (2013). Acetylcholinesterase as a Biomarker in Environmental and Occupational Medicine: New Insights and Future Perspectives. *BioMed Research International*, 2013, 321213.
- Lipson, S. M., Gordon, R. E., Ozen, F. S., Karthikeyan, L., Kirov, N., Stotzky, G. (2011). Cranberry and Grape Juices Affect Tight Junction Function and Structural Integrity of Rotavirus-Infected Monkey Kidney Epithelial Cell Monolayers. *Food and Environmental Virology*, 3, 46–54.
- Lobo, V., Patil, A., Phatak, A., Chandra, N. (2010). Free radicals, antioxidants and functional foods: Impact on human health. *Pharmacognosy Reviews*, 4(8), 118–126.
- Lopes, J. P. B., Silva, L., da Costa Franarin, G., Antonio Ceschi, M., Seibert Lüdtke, D., Ferreira Dantas, R., ... Emmanuel Dardenne, L. (2018). Design, synthesis, cholinesterase inhibition and molecular modelling study of novel tacrine hybrids with carbohydrate derivatives. *Bioorganic & Medicinal Chemistry*, 26, 5566–5577.
- Lu, Y., Jiang, F., Jiang, H., Wu, K., Zheng, X., Cai, Y., Katakowski, M., Chopp, M., To, S. S. (2010). Gallic acid suppresses cell viability, proliferation, invasion and angiogenesis in human glioma cells. *European journal of pharmacology*, 641(2-3), 102–107.
- Lu, K. T., Ko, M. C., Chen, B. Y., Huang, J. C., Hsieh, C. W., Lee, M. C., Chiou, R. Y., Wung, B. S., Peng, C. H., Yang, Y. L. (2008). Neuroprotective effects of resveratrol on MPTP-induced neuron loss mediated by free radical scavenging. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 56(16), 6910–6913.
- Luca, S. V., Macovei, I., Bujor, A., Miron, A., Skalicka-Woźniak, K., Aprotosoiaie, A. C., Trifan, A. (2020). Bioactivity of dietary polyphenols: The role of metabolites. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 60(4), 626–659.
- Luceri, C., Caderni, G., Sanna, A., Dolara, P. (2002). Red wine and black tea polyphenols modulate the expression of cyclooxygenase-2, inducible nitric oxide synthase and glutathione-related enzymes in azoxymethane-induced f344 rat colon tumors. *The Journal of Nutrition*, 132(6), 1376–1379.
- Lukić, I., Radeka, S., Budić-Leto, I., Bubola, M., Vrhovsek, U. (2019). Targeted UPLC-QqQ-MS/MS profiling of phenolic compounds for differentiation of monovarietal wines and corroboration of particular varietal typicity concepts. *Food Chemistry*, 300, 125251.
- Lund, C. M., Nicolau, L., Gardner, R. C., Kilmartin, P. A. (2009). Effect of polyphenols on the perception of key aroma compounds from Sauvignon Blanc wine. *Australian Journal of Grape and Wine Research*, 15(1), 18–26.
- Luque-Rodriguez, J. M., Luque de Castro, M. D., Perez-Juan, P. (2007). Dynamic superheated liquid extraction of anthocyanins and other phenolics from red grape skins of winemaking residues. *Bioresource Technology*, 98, 2705–2713.
- Ma, L., Gao, H., Li, B., Ma, Y., You, B., Zhang, F. (2007). Grape seed proanthocyanidin extracts inhibit vascular cell adhesion molecule expression induced by advanced glycation endproducts through activation of peroxisome proliferators-activated receptor gamma. *Cardiovascular Pharmacology*, 49, 293–298.

- Magrone, T., Magrone, M., Russo, M. A., Jirillo, E. (2019). Recent Advances on the Anti-Inflammatory and Antioxidant Properties of Red Grape Polyphenols: In Vitro and In Vivo Studies. *Antioxidants*, 9(1), 35.
- Magrone, T., Panaro, M. A., Jirillo, E., Covelli, V. (2008). Molecular effects elicited in vitro by red wine on human healthy peripheral blood mononuclear cells: potential therapeutical application of polyphenols to diet-related chronic diseases. *Current Pharmaceutical Design*, 14(26), 2758–2766.
- Maiti, P., Manna, J., Dunbar, G. L. (2017). Current understanding of the molecular mechanisms in Parkinson's disease: Targets for potential treatments. *Translational Neurodegeneration*, 6, 28.
- Maggi-Capeyron, M. F., Ceballos, P., Cristol, J. P., Delbosc, S., Le Doucen, C., Pons, M., Leger, C. L., Descomps, B. (2001). Wine Phenolic Antioxidants Inhibit AP-1 Transcriptional Activity. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 49(11), 5646–5652.
- Mandić, B. (2018). *Ampelografska i molekularna identifikacija i klonska selekcija sorte vinove loze Seduša – doktorska disertacija*. Novi Sad: Poljoprivredni fakultet.
- Mann, L. B., Folts, J. D. (2004). Effects of ethanol and other constituents of alcoholic beverages on coronary heart disease: a review. *Pathophysiology*, 10(2), 105–112.
- Marcobal, Á., Martín-Álvarez, P. J., Polo, M. C., Muñoz, R., Moreno-Arribas, M. V. (2006). Formation of Biogenic Amines throughout the Industrial Manufacture of Red Wine. *Journal of Food Protection*, 69(2), 397–404.
- Margraf, T., Santos, E. N. T., De Andrade, E. F., van Ruth, S. M., Granato, D. (2016). Effects of geographical origin, variety and farming system on the chemical markers and in vitro antioxidant capacity of Brazilian purple grape juices. *Food Research International*, 82, 145–155.
- Marković, D. (2011). *Još Litar Jedan...Katalog izložbe Vinogradarstvo i vinarstvo Fruške gore*. Novi Sad: Muzej grada Novog Sada.
- Martelo-Vidal, M. J. Vázquez, M. (2015). Polyphenolic Profile of Red Wines for the Discrimination of Controlled Designation of Origin. *Food Analytical Methods*, 9(2), 332–341.
- Massaad, C. A., Klann, E. (2011). Reactive oxygen species in the regulation of synaptic plasticity and memory. *Antioxidants & redox signaling*, 14(10), 2013–2054.
- Matias, A. A., Serra, A. T., Silva, A. C., Perdigão, R., Ferreira, T. B., Marcelino, I., Silva, S., Coelho, A. V., Alves, P. M., Duarte, C. M. (2010). Portuguese winemaking residues as a potential source of natural anti-adenoviral agents. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, 61(4), 357–368.
- Maul, E., Röckel, F., Töpfer, R. (2016). The missing link Blaue Zimmettraube reveals that Blauer Portugieser and Blaufrankisch originated in Lower Styria. *Vitis Journal of Grapevine Research*, 55, 135–143.
- Merkytė, V., Longo, E., Windisch, G., Boselli, E. (2020). Phenolic Compounds as Markers of Wine Quality and Authenticity. *Foods*, 9, 1785.

- Micallef, M., Lexis, L., Lewandowski, P. (2007). Red wine consumption increases antioxidant status and decreases oxidative stress in the circulation of both young and old humans. *Nutrition journal*, 6, 27.
- Miljić, U., Puškaš, V., Vučurović, V., Razmovski, R. (2014). Acceptability of wine produced with an increased content of grape seeds and stems as a functional food. *Journal of The Institute of Brewing*, 120(2), 149–154.
- Millikan, L. E. (1999). History and epidemiology of alcohol use and abuse. *Clinics in Dermatology*, 17(4), 353–356.
- Minnaar, P. P., Booysse, M. (2011). Differentiation among Young and Market-ready Cabernet Sauvignon, Pinotage and Shiraz Wines: Application of Canonical Discriminant Analysis using Flavonoid and Non-Flavonoid Compositional Data. *South African Journal of Enology and Viticulture*, 32(2), 251–261.
- Minussi, R. C., Rossi, M., Bologna, L., Cordi, L., Rotilio, D., Pastore, G. M., Durán, N. (2003). Phenolic compounds and total antioxidant potential of commercial wines. *Food Chemistry*, 82(3), 409–416.
- Mitić, M. N., Kostić, D. A., Pavlović, A. N. (2014). The phenolic composition and the antioxidant capacity of Serbian red wine. *Advanced Technologies*, 3(1), 16–22.
- Mitić, M. N., Souquet, J. M., Obradović, M. V., Mitić, S. S. (2012). Phytochemical profiles and antioxidant activities of Serbian table and wine grapes. *Food Science and Biotechnology*, 21(6), 1619–1626.
- Monagas, M., Gomez-Cordoves, C., Bartolome, B., Laureano, O., da Silva, J. R. M. (2003). Monomeric, Oligomeric, and Polymeric Flavan-3-ol Composition of Wines and Grapes from *Vitis vinifera* L. Cv. Graciano, Tempranillo, and Cabernet Sauvignon. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 51, 6475–6481.
- Moncada, S., Higgs, E. A. (1988). Metabolism of Arachidonic acid. *Annals of the New York Academy of Sciences*, 522, 454–463.
- Moreno, J., Peinado, R. (2012). *Enological Chemistry*. San Diego: Academic Press.
- Moreno-Montoro, M., Olalla-Herrera, M., Gimenez-Martinez, R., Navarro-Alarcon, M., Rufián-Henares, J. A. (2015). Phenolic compounds and antioxidant activity of Spanish commercial grape juices. *Journal of Food Composition and Analysis*, 38, 19–26.
- Movahed, A., Nabipour, I., Lieben Louis, X., Thandapilly, S. J., Yu, L., Kalantarhormozi, M., Rekabpour, S. J., Netticadan, T. (2013). Antihyperglycemic effects of short term resveratrol supplementation in type 2 diabetic patients. *Evidence-based complementary and alternative medicine : eCAM*, 2013, 851267.
- Muñoz-Bernal, Ó. A., de la Rosa, L. A., Rodrigo-García, J., Martínez-Ruiz, N. R., Sáyago-Ayerdi, S., Rodriguez, L., Fuentes, E., Palomo, I., Alvarez-Parrilla, E. (2021). Phytochemical Characterization and Antiplatelet Activity of Mexican Red Wines and Their By-products. *South African Journal for Enology and Viticulture*, 42(1), 1–14.

- Muraki, I., Imamura, F., Manson, J. E., Hu, F. B., Willett, W. C., van Dam, R. M., Sun, Q. (2013). Fruit consumption and risk of type 2 diabetes: results from three prospective longitudinal cohort studies. *BMJ*, 347, f5001–f5001.
- Netzel, M., Strass, G., Bitsch, I., Könitz, R., Christmann, M., Bitsch, R. (2003). Effect of grape processing on selected antioxidant phenolics in red wine. *Journal of Food Engineering*, 56(2-3), 223–228.
- Nguyen, T., Nioi, P., Pickett, C. B. (2009). The Nrf2-antioxidant response element signaling pathway and its activation by oxidative stress. *The Journal of Biological Chemistry*, 284(20), 13291–13295.
- Nguyen, T. T., Ta, Q., Nguyen, T., Nguyen, T., Giau, V. V. (2020). Type 3 Diabetes and Its Role Implications in Alzheimer's Disease. *International journal of molecular sciences*, 21(9), 3165.
- Nishikimi, M., Rao, N. A., Yagi, K. (1972). The occurrence of superoxide anion in the reaction of reduced phenazine methosulfate and molecular oxygen. *Biochemical and Biophysical Research Communications*, 46, 849–854.
- Norrie, P. (2019). *The History of Wine as a Medicine: From its Beginnings in China to the Present Day*. Newcastle: Cambridge Scholars Publishing.
- Nowshehri, J. A., Bhat, Z. A., Shah, M. Y. (2015). Blessings in disguise: Bio-functional benefits of grape seed extracts. *Food Research International*, 77, 333–348.
- Obón De Castro, C., Rivera, D., Carreño, E., Alcaraz, F., Palazón, J. A. (2008). Seed morphology of *Vitis vinifera* and its relationship to ecogeographical groups and chlorotypes. *Acta Horticulturae*, 799, 51–59.
- OIV (2013). Compendium of International Methods of Wine and Must Analysis. Office International de la Vigne et du Vin, Paris.
- OIV (2014). World Vitivinicultural Statistics 2013-2014. <https://www.oiv.int/public/medias/6292/oiv-world-vitivinicultural-statistics-2013-2014-en.pdf>.
- OIV (2019). 2019 Statistical Report on World Vitiviniculture. <https://www.oiv.int/public/medias/6782/oiv-2019-statistical-report-on-world-vitiviniculture.pdf>.
- O’Keefe, J. H., Bhatti, S. K., Bajwa, A., DiNicolantonio, J. J., Carl J. Lavie, C. J. (2014). Alcohol and Cardiovascular Health: The Dose Makes the Poison...or the Remedy. *Mayo Clinic Proceedings*, 89(3), 382–393.
- Ono, K., Yoshiike, Y., Takashima, A., Hasegawa, K., Naiki, H., Yamada, M. (2003). Potent anti-amyloidogenic and fibril-destabilizing effects of polyphenols *in vitro*: implications for the prevention and therapeutics of Alzheimer’s disease. *Journal of Neurochemistry*, 87(1), 172–181.
- Orčić, D., Francišković, M., Bekvalac, K., Svirčev, E., Beara, I., Lesjak, M., Mimica-Dukić, N. (2014). Quantitative determination of plant phenolics in *Urtica dioica* extracts by high-performance liquid chromatography coupled with tandem mass spectrometric detection. *Food Chemistry*, 143, 48–53.



- Orgogozo, J. M., Dartigues, J. F., Lafont, S., Letenneur, L., Commenges, D., Salamon, R., Renaud, S., Breteler, M. B. (1997). Wine consumption and dementia in the elderly: a prospective community study in the Bordeaux area. *Revue neurologique*, 153(3), 185–192.
- Orhan, I., Kartal, M., Tosun, F., Şener, B. (2007). Screening of various phenolic acids and flavonoid derivatives for their anticholinesterase potential. *Zeitschrift für Naturforschung*, 62(11-12), 829–832.
- Pajović-Šćepanović, R., Wendelin, S., Eder, R. (2018). Phenolic composition and varietal discrimination of Montenegrin red wines (*Vitis vinifera* var. Vranac, Kratošija, and Cabernet Sauvignon). *European Food Research and Technology*, 244, 2243–2254.
- Palma, M., Taylor, L. T. (1999). Fractional extraction of compounds from grape seeds by supercritical fluid extraction and analysis for antimicrobial and agrochemical activities. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 47, 5044–5048.
- Panche, A. N., Diwan, A. D., Chandra, S. R. (2016). Flavonoids: An overview. *Journal of Nutritional Science*, 5(47), 1–15.
- Pallarès, V., Cedó, L., Castell-Auví, A., Pinent, M., Ardévol, A., Arola, L., Blay, M. (2013). Effects of grape seed procyanidin extract over low-grade chronic inflammation of obese Zucker fa/fa rats. *Food Research International*, 53, 319–324.
- Pascariu, S., Pop, I. M., Albu, A. (2014). Degradation Degree of Polyphenols Depending on Drying Temperature of the Grape Pomace. *Animal Science and Biotechnologies*, 71, 212–217.
- Pastrana-Bonilla, E., Akoh, C. C., Sellappan, S., Krewer, G. (2003). Phenolic Content and Antioxidant Capacity of Muscadine Grapes. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 51(18), 5497–5503.
- Paulsen, B. S. (2010). *Highlights through the history of plant medicine*. In A. Bernhoft (Eds.), *Bioactive compounds in plants – benefits and risks for man and animals, Proceedings from a Symposium Held at The Norwegian Academy of Science and Letters*, 18–29. Oslo: The Norwegian Academy of Science and Letters.
- Pellegrini, N., Simonetti, P., Gardana, C., Brenna, O., Brighenti, F., Pietta, P. (2000). Polyphenol Content and Total Antioxidant Activity of *Vini Novelli* (Young Red Wines). *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 48(3), 732–735.
- Perron, N. R., Brumaghim, J. L. (2009). A review of the antioxidant mechanisms of polyphenol compounds related to iron binding. *Cell Biochemistry and Biophysics*, 53, 75–100.
- Pervin, M., Hasnat, M. A., Lee, Y. M., Kim, D. H., Jo, J. E., Lim, B. O. (2014). Antioxidant activity and acetylcholinesterase inhibition of grape skin anthocyanin (GSA). *Molecules (Basel, Switzerland)*, 19(7), 9403–9418.
- Petropulos, V. I., Bogevea, E., Stafilov, T., Stefova, M., Siegmund, B., Pabi, N., Lankmayr, E. (2014). Study of the influence of maceration time and oenological practices on the aroma profile of Vranac wines. *Food Chemistry*, 165, 506–514.

- Petrovic, J., Krstic, B., Stanisic, T. (2015). Analysis of production potential and competitive position of Serbia on the international wine market. *Ekonomika Poljoprivrede*, 62(3), 813–829.
- Phenol-Explorer Database on polyphenol content in foods, Version 3.6. <http://phenol-explorer.eu/>.
- Pinent, M., Bladé, M. C., Salvadó, M. J., Arola, L., Ardévol, A. (2005). Metabolic fate of glucose on 3T3-L1 adipocytes treated with grape seed-derived procyanidin extract (GSPE). Comparison with the effects of insulin. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 53(15), 5932–5935.
- Pinent, M., Blay, M., Bladé, M. C., Salvadó, M. J., Arola, L., Ardévol, A. (2004). Grape Seed-Derived Procyanidins Have an Antihyperglycemic Effect in Streptozotocin-Induced Diabetic Rats and Insulinomimetic Activity in Insulin-Sensitive Cell Lines. *Endocrinology*, 145(11), 4985–4990.
- Pintac, D., Četojević-Simin, D., Berežni, S., Orčić, D., Mimica-Dukić, N., Lesjak, M. (2019). Investigation of the chemical composition and biological activity of edible grapevine (*Vitis vinifera* L.) leaf varieties. *Food Chemistry*, 286, 686–695.
- Pintac, D., Majkić, T., Torović, L., Orčić, D., Beara, I., Simin, N., Mimica-Dukić, N., Lesjak, M. (2018). Solvent selection for efficient extraction of bioactive compounds from grape pomace. *Industrial Crops and Products*, 111, 379–390.
- Pisoschi, A. M., Pop, A. (2015). The role of antioxidants in the chemistry of oxidative stress: A review. *European Journal of Medicinal Chemistry*, 97, 55–74.
- Pisoschi, A. M., Pop, A., Cimpeanu, C., Predoi, G. (2016). Antioxidant Capacity Determination in Plants and Plant-Derived Products: A Review. *Oxidative medicine and cellular longevity*, 2016, 9130976.
- Pivac, T. (2012). *Vinski turizam Vojvodine*. Novi Sad: Prirodno-matematički fakultet, Departman za geografiju, turizam i hotelijerstvo.
- Pop, A., Berce, C., Bolfa, P., Nagy, A., Catoi, C., Dumitrescu, I. B., Silaghi-Dumitrescu, L., Loghin, F. (2013). Evaluation of the possible endocrine disruptive effect of butylated hydroxyanisole, butylated hydroxytoluene and propyl gallate in immature female rats. *Farmacia*, 61(1), 202–211.
- Puškaš V., Jović, S., Antov, M., Tumbas, V. (2010). Antioxidative activity of red wine with the increased share of phenolic compounds from solid parts of grape. *Chemical Industry & Chemical Engineering Quarterly*, 16(1), 65–71.
- Puškaš, V., Kovač, V. M., Dodić, J., Dodić, S. N. (2005). Effect of fermentation conditions on content of phenolic compounds in red wine. *Acta Periodica Technologica*, 36, 61–70.
- Puškaš, V. Miljić, U. (2012). Effects of fining on phenolic compounds and colour of red wine obtained with addition of increased amounts of grape solid phase in pomace. *Hemijska industrija*, 66(5), 627–634.
- Qian, W., Liu, W., Zhu, D., Cao, Y., Tang, A., Gong, G., Su, H. (2020). Natural skin-whitening compounds for the treatment of melanogenesis (Review). *Experimental and Therapeutic Medicine*, 20, 173–185.

- Radovanović, B., Radovanović, A. (2010). Free Radical Scavenging Activity and Anthocyanin Profile of Cabernet Sauvignon Wines from the Balkan Region. *Molecules*, 15(6), 4213–4226.
- Radovanović, B. C., Radovanović, A. N., Souquet, J. M. (2010). Phenolic profile and free radical-scavenging activity of Cabernet Sauvignon wines of different geographical origins from the Balkan region. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 90(14), 2455–2461.
- Ragusa, A., Centonze, C., Grasso, M. E., Latronico, M. F., Mastrangelo, P. F., Sparascio, F., Fanizzi, F. P., Maffia, M. (2017). A Comparative Study of Phenols in Apulian Italian Wines. *Foods*, 6(4), 24.
- Raina, K., Rajamanickam, S., Deep, G., Singh, M., Agarwal, R., Agarwal, C. (2008). Chemopreventive effects of oral gallic acid feeding on tumor growth and progression in TRAMP mice. *Molecular Cancer Therapeutics*, 7(5), 1258–1267.
- Ramos, M. C., de Toda F. M. (2020). Variability in the potential effects of climate change on phenology and on grape composition of Tempranillo in three zones of the Rioja DOCa (Spain). *European Journal of Agronomy*, 115, 126014.
- Ramprasath, T., Vasudevan, V., Sasikumar, S., Puhari, S. S. M., Saso, L., Selvam, G. S. (2015). Regression of oxidative stress by targeting eNOS and Nrf2/ARE signaling: A guided drug target for cardiovascular diseases. *Current Topics in Medicinal Chemistry*, 15(9), 857–871.
- Rang, H. P., Dale, M. M., Ritter, J. M., Moore, P. K. (2004). *Framakologija*. Beograd: Data Status.
- Rebelo, M. J., Sousa, C., Valentão, P., Rego, R., Andrade, P. B. (2014). Phenolic profile of Douro wines and evaluation of their NO scavenging capacity in LPS-stimulated RAW 264.7 macrophages. *Food Chemistry*, 163, 16–22.
- Reis, J. F., Monteiro, V. V. S., de Souza Gomes, R., do Carmo, M. M., da Costa, G. V., Ribera, P. C., Monteiro, M. C. (2016). Action mechanism and cardiovascular effect of anthocyanins: a systematic review of animal and human studies. *Journal of Translational Medicine*, 14(1), 315.
- Renaud, S., De Lorgeril, M. (1992). Wine, alcohol, platelets, and the French paradox for coronary heart disease. *The Lancet*, 339(8808), 1523–1526.
- Revilla, E., García-Beneytez, E., Cabello, F., Martín-Ortega, G., Ryan, J. M. (2001). Value of high-performance liquid chromatographic analysis of anthocyanins in the differentiation of red grape cultivars and red wines made from them. *Journal of Chromatography A*, 915(1-2), 53–60.
- Reznichenko, L., Amit, T., Zheng, H., Avramovich-Tirosh, Y., Youdim, M. B. H., Mandel, S. (2006). Reduction of iron regulated amyloid precursor protein and  $\beta$ -amyloid peptide by (-)-epigallocatechin-3-gallate in cell cultures: implications for iron chelation in Alzheimer's disease. *Journal of Neurochemistry*, 97(2), 527–536.
- RHMZ (2015). Meteorološki godišnjak 1. Klimatološki podaci 2014. [http://www.hidmet.gov.rs/data/meteo\\_godisnjaci/Meteoroloski%20godisnjak%201%20-%20klimatoloski%20podaci%20-%202014.pdf](http://www.hidmet.gov.rs/data/meteo_godisnjaci/Meteoroloski%20godisnjak%201%20-%20klimatoloski%20podaci%20-%202014.pdf).

- RHMZ (2016). Meteorološki godišnjak 1. Klimatološki podaci 2015. [http://www.hidmet.gov.rs/data/meteo\\_godisnjaci/Meteoroloski%20godisnjak%201%20-%20klimatoloski%20podaci%20-%202015.pdf](http://www.hidmet.gov.rs/data/meteo_godisnjaci/Meteoroloski%20godisnjak%201%20-%20klimatoloski%20podaci%20-%202015.pdf).
- RHMZ (2017). Meteorološki godišnjak 1. Klimatološki podaci 2016. [http://www.hidmet.gov.rs/data/meteo\\_godisnjaci/Meteoroloski%20godisnjak%201%20-%20klimatoloski%20podaci%20-%202016.pdf](http://www.hidmet.gov.rs/data/meteo_godisnjaci/Meteoroloski%20godisnjak%201%20-%20klimatoloski%20podaci%20-%202016.pdf).
- Ribéreau-Gayon, P., Dubourdieu, D., Donèche, B., Lonvaud, A. (2006). *Handbook of Enology (Volume 1). The Microbiology of Wine and Vinifications (2nd Edition)*. New Jersey: John Wiley & Sons Ltd.
- Rice-Evans, C. A., Miller, N. J., Paganga, G. (1996). Structure-antioxidant activity relationships of flavonoids and phenolic acids. *Free Radical Biology and Medicine*, 20, 933–956.
- Rifici, V. A., Schneider, S. H., Khachadurian, A. K. (2002). Lipoprotein Oxidation Mediated by J774 Murine Macrophages Is Inhibited by Individual Red Wine Polyphenols but Not by Ethanol. *The Journal of Nutrition*, 132(9), 2532–2537.
- Rizvi, S. I., Pandey, K. B. (2010). Activation of the erythrocyte plasma membrane redox system by resveratrol: a possible mechanism for antioxidant properties. *Pharmacological Reports*, 62(4), 726–732.
- Robinson, J. (2015). *The Oxford companion to wine. Fourth edition*. Oxford: Oxford University Press.
- Rodríguez Montealegre, R., Romero Peces, R., Chacón Vozmediano, J. L., Martínez Gascueña, J., García Romero, E. (2006). Phenolic compounds in skins and seeds of ten grape *Vitis vinifera* varieties grown in a warm climate. *Journal of Food Composition and Analysis*, 19, 687–693.
- Roseiro, L. B., Rauter, A. P., Serralheiro, M. L. M. (2012). Polyphenols as acetylcholinesterase inhibitors: Structural specificity and impact on human disease. *Nutrition and Aging*, 1(2), 99–111.
- Ruf, J. C. (2004). Alcohol, Wine and Platelet Function. *Biological Research*, 37, 209–215.
- Ruitenbergh, A., van Swieten, J. C., Witteman, J. C., Mehta, K. M., van Duijn, C. M., Hofman, A., Breteler, M. M. (2002). Alcohol consumption and risk of dementia: the Rotterdam Study. *The Lancet*, 359(9303), 281–286.
- Sadik, C. D., Sies, H., Schewe, T. (2003). Inhibition of 15-lipoxygenases by flavonoids. *Biochemical Pharmacology*, 65, 773–781.
- Sánchez, M. C., Ribeiro-Vidal, H., Esteban-Fernández, A., Bartolomé, B., Figuero, E., Moreno-Arribas, M. V., Sanz, M., Herrera, D. (2019). Antimicrobial activity of red wine and oenological extracts against periodontal pathogens in a validated oral biofilm model. *BMC complementary and alternative medicine*, 19(1), 145.
- Sánchez-Rangel, J. C., Benavides, J., Heredia, J. B., Cisneros-Zevallos, L., Jacobo-Velázquez, D. A. (2013). The Folin–Ciocalteu assay revisited: improvement of its specificity for total phenolic content determination. *Analytical Methods*, 5(21), 5990.

- Sano, A., Tokutake, S., Seo, A. (2013). Proanthocyanidin-rich grape seed extract reduces leg swelling in healthy women during prolonged sitting. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 93, 457–462.
- Santangelo, C., Vari, R., Scazzocchio, B., Di Benedetto, R., Filesi, C., Masella, R. (2007). Polyphenols, intracellular signalling and inflammation. *Annali Dell'Istituto Superiore Di Sanita*, 43(4), 394–405.
- Santos, T. C., Gomes, T. M., Pinto, B. A. S., Camara, A. L., Paes, A. M. A. (2018). Naturally Occurring Acetylcholinesterase Inhibitors and Their Potential Use for Alzheimer's Disease Therapy. *Frontiers in Pharmacology*, 9, 1192.
- Schieber, A., Stintzing, F. C., Carle, R. (2001). By-products of plant food processing as a source of functional compounds — recent developments. *Trends in Food Science & Technology*, 12(11), 401–413.
- Shahidi, F., Wanasundara, P. K. (1992). Phenolic antioxidants. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 32, 67–103.
- Shanmuganayagam, D., Beahm, M. R., Osman, H. E., Krueger, C. G., Reed, J. D., Folts, J. D. (2002). Grape seed and grape skin extracts elicit a greater antiplatelet effect when used in combination than when used individually in dogs and humans. *The Journal of Nutrition*, 132(12), 3592–3598.
- Sharaf, M., El-Deeb, N. M., El-Adawi, H. I. (2012). The Potentiality of Grape Seed Extract as a Novel Anti-hepatitis C Virus Agent. *Journal of Medical Sciences*, 12(4), 107–113.
- [shorturl.at/bACE7](http://shorturl.at/bACE7), 04.04.2021.
- [shorturl.at/cqKY8](http://shorturl.at/cqKY8), 30.05.2021.
- [shorturl.at/enJKU](http://shorturl.at/enJKU), 23.04.2021.
- [shorturl.at/fimtF](http://shorturl.at/fimtF), 04.04.2021.
- [shorturl.at/fnoDM](http://shorturl.at/fnoDM), 30.05.2021.
- [shorturl.at/ftuJS](http://shorturl.at/ftuJS), 30.05.2021
- [shorturl.at/hrGP2](http://shorturl.at/hrGP2), 20.01.2021.
- [shorturl.at/kDIW7](http://shorturl.at/kDIW7), 04.04.2021.
- [shorturl.at/lxEQS](http://shorturl.at/lxEQS), 04.04.2021.
- [shorturl.at/rCRV4](http://shorturl.at/rCRV4), 04.04.2021.
- [shorturl.at/rINU5](http://shorturl.at/rINU5), 20.01.2021.
- [shorturl.at/tCPSW](http://shorturl.at/tCPSW), 30.05.2021.
- [shorturl.at/uLWZ8](http://shorturl.at/uLWZ8), 30.05.2021.

- Silva, E. M., Souza, J. N. S., Rogez, H., Rees, J. F., Larondelle, Y. (2007). Antioxidant activities and polyphenolic contents of fifteen selected plant species from the Amazonian region. *Food Chemistry*, *101*, 1012–1018.
- Silván, J. M., Mingo, E., Hidalgo, M., de Pascual-Teresa, S., Carrascosa, A. V., MartínezRodríguez, A. J. (2013). Antibacterial activity of a grape seed extract and its fractions against *Campylobacter* spp. *Food Control*, *29*, 25-31.
- Simonetti, P., Pietta, P., Testolin, G. (1997). Polyphenol Content and Total Antioxidant Potential of Selected Italian Wines. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, *45*(4), 1152–1155.
- Singh, R. P., Tyagi, A. K., Dhanalakshmi, S., Agarwal, R., Agarwal, C. (2004). Grape seed extract inhibits advanced human prostate tumor growth and angiogenesis and upregulates insulin-like growth factor binding protein-3. *International Journal of Cancer*, *108*(5), 733–740.
- Singletary, K. W., Jung, K. J., Giusti, M. (2007). Anthocyanin-Rich Grape Extract Blocks Breast Cell DNA Damage. *Journal of Medicinal Food*, *10*(2), 244–251.
- Singleton, V. L., Orthofer, R., Ramuela-Raventos, R. M. (1999). Analysis of total phenols and other oxidation substrates and antioxidants by means of Folin-Ciocalteu reagent. *Methods in Enzymology*, *299*, 152–178.
- Smith, W. L. (1989). The eicosanoids and their biochemical mechanisms of action. *Biochemical Journal*, *259*(2), 315–324.
- Soobratte, M. A., Neergheen, V. S., Luximon-Ramma, A., Aruoma, O. I., Bahorun, T. (2005). Phenolics as potential antioxidant therapeutic agents: Mechanism and actions. *Mutation Research*, *579*, 200–213.
- Soreq, H., Seidman, S. (2001). Acetylcholinesterase — new roles for an old actor. *Nature Reviews Neuroscience*, *2*(4), 294–302.
- Spanier, G., Xu, H., Xia, N., Tobias, S., Deng, S., Wojnowski, L., Forstermann, U., Li, H. (2009). Resveratrol reduces endothelial oxidative stress by modulating the gene expression of superoxide dismutase 1 (SOD1), glutathione peroxidase 1 (GPx1) and NADPH oxidase subunit (Nox4). *Journal of Physiology and Pharmacology*, *60*(4), 111–116.
- Spranger, M. I., Climaco, M. C., Sun, B., Eiriz, N., Fortunato, C., Adelina, N., Leandro, M. C., Avelar, L., Belchior, A. P. (2004). Differentiation of red winemaking technologies by phenolic and volatile composition. *Analytica Chimica Acta*, *513*(1), 151–161.
- Stavridou, K., Soufleros, E. H., Bouloumpasi, E., Dagkli, V. (2016). The Phenolic Potential of Wines from French Grape Varieties Cabernet Sauvignon, Merlot and Syrah Cultivated in the Region of Thessaloniki (Northern Greece) and Its Evolution during Aging. *Food and Nutrition Sciences*, *7*, 122–137.
- Stein, J. H., Keevil, J. G., Wiebe, D. A., Aeschlimann, S., Folts, J. D. (1999). Purple Grape Juice Improves Endothelial Function and Reduces the Susceptibility of LDL Cholesterol to Oxidation in Patients With Coronary Artery Disease. *Circulation*, *100*(10), 1050–1055.

- Steinl, D. C., Kaufmann, B. A. (2015). Ultrasound Imaging for Risk Assessment in Atherosclerosis. *International Journal of Molecular Sciences*, 16(5), 9749-9769.
- Steffen, Y., Gruber, C., Schewe, T., Sies, H. (2008). Mono-O-methylated flavanols and other flavonoids as inhibitors of endothelial NADPH oxidase. *Archives of Biochemistry and Biophysics*, 469(2), 209–219.
- St. Leger, A. S., Cochrane, A. L., Moore, F. (1979). Factors associated with cardiac mortality in developed countries with particular reference to the consumption of wine. *The Lancet*, 313(8124), 1017–1020.
- Stoker, H. S. (2013). *Organic & biological Chemistry 6<sup>th</sup> edition*. Boston: Cengage Learning.
- Stój, A., Szwajgier, D., Baranowska-Wójcik, E., Domagała, D. (2019). Gentisic acid, salicylic acid, total phenolic content and cholinesterase inhibitory activities of red wines made from various grape varieties. *South African Journal of Enology and Viticulture*, 40(1).
- Sun, J., Zhong, H., Wang, K., Li, N., Chen, L. (2021). Gains from no real PAINS: Where ‘Fair Trial Strategy’ stands in the development of multi-target ligands. *Acta Pharmaceutica Sinica B*, In Press.
- Sun, Q., Townsend, M. K., Okereke, O. I., Rimm, E. B., Hu, F. B., Stampfer, M. J., Grodstein, F. (2011). Alcohol consumption at midlife and successful ageing in women: a prospective cohort analysis in the nurses' health study. *PLoS medicine*, 8(9), e1001090.
- Sun, X., Li, L., Ma, T., Liu, X., Huang, W., Zhan, J. (2015). Profiles of Phenolic Acids and Flavan-3-ols for Select Chinese Red Wines: A Comparison and Differentiation According to Geographic Origin and Grape Variety. *Journal of Food Science*, 80(10), C2170–C2179.
- Szwajgier, D., Borowiec, K. (2012). Screening for cholinesterase inhibitors in selected fruits and vegetables. *Electronic Journal of Polish Agricultural Universities*, 15(2).
- Taylor, J. P., Brown, R. H., Cleveland, D. W. (2016). *Decoding ALS: from genes to mechanism*. *Nature*, 539(7628), 197–206.
- Teixeira, A., Baenas, N., Dominguez-Perles, R., Barros, A., Rosa, E., Moreno, D. A., Garcia-Viguera, C. (2014). Natural bioactive compounds from winery by-products as health promoters: A review. *International Journal of Molecular Sciences*, 15, 15638–15678.
- Terra, X., Montagut, G., Bustos, M., Llopiz, N., Ardèvol, A., Bladé, C., Fernández-Larrea, J., Pujadas, G., Salvadó, J., Arola, L., Blay, M. (2009). Grape-seed procyanidins prevent low-grade inflammation by modulating cytokine expression in rats fed a high-fat diet. *Journal of Nutritional Biochemistry*, 20, 210–218.
- Terra, X., Valls, J., Vitrac, X., Mérrillon, J. M., Arola, L., Ardèvol, A., Bladé, C., Fernández-Larrea, J., Pujadas, G., Salvadó, J., Blay, M. (2007). Grape-seed procyanidins act as anti-inflammatory agents in endotoxin-stimulated RAW 264.7 macrophages by inhibiting NFkB signaling pathway. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 55, 4357–4365.
- Terral, J.-F., Tabard, E., Bouby, L., Ivorra, S., Pastor, T., Figueiral, I., ... This, P. (2010). Evolution and history of grapevine (*Vitis vinifera*) under domestication: new morphometric perspectives to

- understand seed domestication syndrome and reveal origins of ancient European cultivars. *Annals of Botany*, 105, 443–455.
- Tomić, N., Koković, J., Jakšić, D., Ninkov, J., Vasin, J., Malićanin, M., Marković, S.B. (2017). Terroir of the Tri Morave wine region (Serbia) as a basis for producing wines with geographical indication. *Geographica Pannonica*, 21(3), 166–178.
- Truelsen, T., Thudium, D., Gronbaek, M. (2002). Amount and type of alcohol and risk of dementia: The Copenhagen City Heart Study. *Neurology*, 59(9), 1313–1319.
- Turner, R. S., Thomas, R. G., Craft, S., van Dyck, C. H., Mintzer, J., Reynolds, B. A., Brewer, J. B., Rissman, R. A., Raman, R., Aisen, P. S., Alzheimer's Disease Cooperative Study (2015). A randomized, double-blind, placebo-controlled trial of resveratrol for Alzheimer disease. *Neurology*, 85(16), 1383–1391.
- Uddin, M. S., Al Mamun, A., Kabir, M. T., Ahmad, J., Jeandet, P., Sarwar, M. S., Ashraf, G. M., Aleya, L. (2020a). Neuroprotective role of polyphenols against oxidative stress-mediated neurodegeneration. *European Journal of Pharmacology*, 886, 173412.
- Uddin, M. S., Kabir, M. T., Rahman, M. S., Behl, T., Jeandet, P., Ashraf, G. M., Najda, A., Bin-Jumah, M. N., El-Seedi, H. R., Abdel-Daim, M. M. (2020b). Revisiting the Amyloid Cascade Hypothesis: From Anti-A $\beta$  Therapeutics to Auspicious New Ways for Alzheimer's Disease. *International Journal of Molecular Sciences*, 21(16), 5858.
- Upadhyay, S., Dixit, M. (2015). Role of polyphenols and other phytochemicals on molecular signaling. *Oxidative Medicine and Cellular Longevity*, 2015, 504253.
- Uriarte-Pueyo, I., Calvo, M. I. (2011). Flavonoids as Acetylcholinesterase Inhibitors. *Current Medicinal Chemistry*, 18(34), 5289–5302.
- Van de Wiel, A., Van Golde, P. H. M., Hart, H. C. (2001). Blessings of the grape. *European Journal of Internal Medicine*, 12(6), 484–489.
- Van Leeuwen, C., Friant, P., Choné, X., Tregoat, O., Koundouras, S., Dubourdieu, D. (2004). Influence of climate, soil, and cultivar on terroir. *American Journal of Enology and Viticulture*, 55(3), 207–217.
- Vauzour, D., Rodriguez-Mateos, A., Corona, G., Oruna-Concha, M. J., Spencer, J. P. E. (2010). Polyphenols and human health: Prevention of disease and mechanisms of action. *Nutrients*, 2(11), 1106–1131.
- Vepsäläinen, S., Koivisto, H., Pekkarinen, E., Mäkinen, P., Dobson, G., McDougall, G. J., Stewart, D., Haapasalo, A., Karjalainen, R. O., Tanila, H., Hiltunen, M. (2013). Anthocyanin-enriched bilberry and blackcurrant extracts modulate amyloid precursor protein processing and alleviate behavioral abnormalities in the APP/PS1 mouse model of Alzheimer's disease. *The Journal of Nutritional Biochemistry*, 24(1), 360–370.



- Villaño, D., Fernández-Pachón, M. S., Troncoso, A. M., García-Parrilla, M. C. (2005). Comparison of antioxidant activity of wine phenolic compounds and metabolites in vitro. *Analytica Chimica Acta*, 538(1–2), 391–398.
- Vinson, J. A., Teufel, K., Wu, N. (2001). Red wine, dealcoholized red wine, and especially grape juice, inhibit atherosclerosis in a hamster model. *Atherosclerosis*, 156(1), 67–72.
- Vlahović, B., Puškarić, A., Užar, D. (2017). Savremeni trendovi na tržištu vina. Novi Sad: Poljoprivredni fakultet.
- Wang, J., Ho, L., Zhao, W., Ono, K., Rosensweig, C., Chen, L., Humala, N., Teplow, D. B., Pasinetti, G. M. (2008). Grape-derived polyphenolics prevent A $\beta$  oligomerization and attenuate cognitive deterioration in a mouse model of Alzheimer's disease. *Journal of Neuroscience*, 28(25), 6388–6392.
- Wang, J., Ho, L., Zhao, Z., Seror, I., Humala, N., Dickstein, D. L., Thiyagarajan, M., Percival, S. S., Talcott, S. T., Pasinetti, G. M. (2006). Moderate consumption of Cabernet Sauvignon attenuates A $\beta$  neuropathology in a mouse model of Alzheimer's disease. *The FASEB Journal*, 20(13), 2313–2320.
- Wang, J., Santa-Maria, I., Ho, L., Ksiezak-Reding, H., Ono, K., Teplow, D. B., Pasinetti, G. M. (2010). Grape derived polyphenols attenuate tau neuropathology in a mouse model of Alzheimer's disease. *Journal of Alzheimer's Disease*, 22(2), 653–661.
- Wang, G., Zhang, M., Zhong, Q., Lei, Z., Wu, H., Lai, F. (2016). Protective effects of resveratrol against hypoxanthine-xanthine oxidase-induced toxicity on human erythrocytes. *Journal of Functional Foods*, 23, 144–153.
- Xia, E.-Q., Deng, G.-F., Guo, Y.-J., Li, H.-B. (2010). Biological Activities of Polyphenols from Grapes. *International Journal of Molecular Sciences*, 11, 622–646.
- Yahfoufi, N., Alsadi, N., Jambi, M., Matar, C. (2018). The Immunomodulatory and Anti-Inflammatory Role of Polyphenols. *Nutrients*, 10, 1618.
- Yoshino, M., Murakami, K. (1998). Interaction of iron with polyphenolic compounds: application to antioxidant characterization. *Analytical Biochemistry*, 257, 40–44.
- Zelený, J. (2017). A Relationship Between Price and Quality Rating of Wines From the Czech Republic. *Journal of International Food & Agribusiness Marketing*, 29(2), 109–119.
- Zenebe, W., Pechánová, O., Bernátová, I. (2001). Protective effects of red wine polyphenolic compounds on the cardiovascular system. *Experimental & Clinical Cardiology*, 6(3), 153–158.
- Zhao, J., Wang, J., Chen, Y., Agarwal, R. (1999). Anti-tumor-promoting activity of a polyphenolic fraction isolated from grape seeds in the mouse skin two-stage initiation–promotion protocol and identification of procyanidin B5-3'-gallate as the most effective antioxidant constituent. *Carcinogenesis*, 20(9), 1737–1745.
- Zheng, J., Winderickx, J., Franssens, V., Liu, B. (2018). A Mitochondria-Associated Oxidative Stress Perspective on Huntington's Disease. *Frontiers in Molecular Neuroscience*, 11, 329.

Zi, S. X., Ma, H. J., Li, Y., Liu, W., Yang, Q. Q., Zhao, G., Lian, S. (2009). Oligomeric proanthocyanidins from grape seeds effectively inhibit ultraviolet-induced melanogenesis of human melanocytes *in vitro*. *International Journal of Molecular Medicine*, 23, 197–204.

## BIOGRAFIJA

Diandra Pintać je rođena u Novom Sadu 11.09.1990. Gimnaziju „Isidora Sekulić” – prirodno-matematički smer završila je 2009. godine, nakon čega upisuje osnovne akademske studije biohemije na Prirodno-matematičkom fakultetu u Novom Sadu, na Departmanu za hemiju, biohemiju i zaštitu životne sredine. Diplomirala je 2013. godine, sa prosečnom ocenom 9,82. Iste godine je upisala master studije biohemije i u roku položila sve ispite predviđene planom i programom sa prosečnom ocenom 10. Doktorske akademske studije biohemije upisuje odmah po završetku master studija 2014. godine i dobija zvanje istraživača-pripravnika, a tri godine kasnije izabrana je u zvanje istraživača-saradnika za užu naučnu oblast Biohemija.



U toku završne godine osnovnih studija je šest nedelja provela na praksi na Institutu za Molekularnu Biotehnologiju, TU Grac, Austrija, u sklopu letnje škole hemije, a u toku školske 2013/2014. godine je radila kao gostujući saradnik na Evropskom Univerzitetu-Farmaceutskom fakultetu, Novi Sad. U okviru stručnog usavršavanja na doktorskim studijama, 2016. i 2019. godine je dobila stipendiju za jednomesečni boravak na Hemijskom i Farmaceutskom fakultetu, na Univerzitetu u Regensburgu, Nemačka. Takođe, zahvaljujući Erasmus+ stipendiji, 2017. godine je pohađala letnji kurs (*Zebrafish as Models in Biomedical Research: Focus on Gene, Brain and Behaviour*) na Radboud Univerzitetu u Nijmegenu, Holandija. Stipendija za jednonedeljni boravak u Petnici u okviru škole - IUBMB Advanced School on Nutrition, Metabolism and Aging omogućila joj je usavršavanje i priliku da prezentuje svoje rezultate.

Od aprila 2015. godine zaposlena je u okviru projekta „Biološki aktivni prirodni proizvodi kao potencijalni izvori novih lekova i dijetetskih suplemenata”, Ministarstva za nauku i tehnološki razvoj Republike Srbije. Učestvovala je i na projektu koji je finansiran od strane Sekretarijata za nauku i tehnološki razvoj Autonomne pokrajine Vojvodine - „Biološki aktivne komponente i lekoviti potencijal funkcionalne hrane gajene u Vojvodini”, kao i na kratkoročnom projektu od posebnog interesa za održivi razvoj u AP Vojvodini 2020. godine pod nazivom „Razvoj personalizovanih anatomskih uložaka sa senzorskim sistemom za pomoć u rehabilitaciji pacijenata”, koji finansira Pokrajinski sekretarijat za visoko obrazovanje i naučnoistraživačku delatnost. Od 2014. godine, angažovana je na Katedri za biohemiju i hemiju prirodnih proizvoda na Prirodno-matematičkom fakultetu u izvođenju praktične nastave za studente biohemije, hemije i biologije. U rad sa studentima je uključena i kroz izradu njihovih diplomskih i master radova, izradu eksperimentalnog dela matorskih radova đaka gimnazija „Jovan Jovanović Zmaj” i „Svetozar Marković”, kao i kroz organizaciju Letnje škole hemije gde je zadužena kako za studente PMF-a, tako i za studente TU iz Graca. Bila je član Marketing tima PMF-a i aktivno učestvuje u promociji nauke u okviru različitih manifestacija (Hemijski vikend, Noć istraživača).

Diandra je dobitnica nekoliko nagrada Univerziteta u Novom Sadu za postignut uspeh u toku studiranja, dvostruka dobitnica stipendije „*Dositeja*”, koja se dodeljuje najboljim studentima završnih godina osnovnih i master akademskih studija, uručeno joj je *Specijalno priznanje Srpskog hemijskog društva* namenjeno najboljim diplomiranim studentima hemije i hemijske tehnologije na Univerzitetima u Srbiji, kao i sredstva Fondacije dr Zoran Đinđić, konkursa „Putovanjem do znanja - Podrška Talenata”. Autor je i koautor tri naučna rada koja su publikovana u međunarodnim časopisima izuzetnih vrednosti kategorije M21a, jednog naučnog rada publikovanog u vrhunskom međunarodnom časopisu kategorije M21, i jednog naučnog rada publikovanog u istaknutom međunarodnom časopisu kategorije M22, kao i na 29 saopštenja na međunarodnim naučnim skupovima štampanim u izvodu (M34), i na 8 saopštenja na nacionalnom naučnom skupu štampanim u izvodu (M64). Član je Biohemijskog društva Srbije i Međunarodne asocijacije za proučavanje lekovitog bilja: *Society for Medicinal Plant and Natural Products Research (GA)*. Trenutno je zaoslena na Katedri za biohemiju Medicinskog fakulteta u Novom Sadu, gde je izabrana u zvanje asistenta 2021. godine, i u toku je izrada njene druge doktorske disertacije na studijskom programu Preklinička istraživanja.

Овај Образац чини саставни део докторске дисертације, односно докторског уметничког пројекта који се брани на Универзитету у Новом Саду. Попуњен Образац укоричити иза текста докторске дисертације, односно докторског уметничког пројекта.

### План третмана података

<b>Назив пројекта/истраживања</b>
Докторска дисертација: Хемијска карактеризација и биолошка активност сока од грозђа и вина из виногорја Фрушке горе
<b>Назив институције/институција у оквиру којих се спроводи истраживање</b>
а) Природно-математички факултет
<b>Назив програма у оквиру ког се реализује истраживање</b>
Биолошки активни природни производи као потенцијални извори нових лекова и дијететских суплемената, ОИ 172058
<b>1. Опис података</b>
<p>1.1 Врста студије</p> <p><i>Укратко описати тип студије у оквиру које се подаци прикупљају</i></p> <p><u>Докторска дисертација; Експериментална студија</u></p>
<p>1.2 Врсте података</p> <p><input checked="" type="radio"/> а) квантитативни</p> <p><input type="radio"/> б) квалитативни</p>
<p>1.3. Начин прикупљања података</p> <p>а) анкете, упитници, тестови</p> <p>б) клиничке процене, медицински записи, електронски здравствени записи</p> <p><input checked="" type="radio"/> в) генотипови: навести врсту: <u>узорци вина различитих сорти врсте <i>Vitis vinifera</i> L.</u></p> <p>г) административни подаци: навести врсту _____</p> <p><input checked="" type="radio"/> д) узорци ткива: навести врсту: <u>хумани тромбоцити застарели за медицински примену</u></p>

ђ) снимци, фотографије: навести врсту \_\_\_\_\_

е) текст, навести врсту \_\_\_\_\_

ж) мапа, навести врсту \_\_\_\_\_

з) остало: описати: лабораторијски експерименти

1.3 Формат података, употребљене скале, количина података

1.3.1 Употребљени софтвер и формат датотеке:

а) Excel фајл, датотека \_\_\_\_\_ .xlsl \_\_\_\_\_

б) SPSS фајл, датотека \_\_\_\_\_

в) PDF фајл, датотека \_\_\_\_\_ .pdf \_\_\_\_\_

г) Текст фајл, датотека \_\_\_\_\_ .docxs \_\_\_\_\_

д) JPG фајл, датотека \_\_\_\_\_ .jpg \_\_\_\_\_

е) Остало, датотека \_\_\_\_\_ .dat, .opj \_\_\_\_\_

1.3.2. Број записа (код квантитативних података)

а) број варијабли: за 147 узорака 53 (46 параметара за одређивање хемијског састава, 7 параметара за одређивање биолошке активности)

б) број мерења (испитаника, процена, снимака и сл.): најмање три мерења за сваку варијаблу

1.3.3. Поновљена мерења

а) да

б) не

Уколико је одговор да, одговорити на следећа питања:

а) временски размак између поновљених мера је: зависи од експеримента (неколико минута, дана, месеци)

б) варијабле које се више пута мере односе се на: квалитативно и квантитативно одређивање фенолног профила и биолошке активности узорака сока од грождја и вина

в) нове верзије фајлова који садрже поновљена мерења су именоване као: нису именоване као нови фајлови јер су коришћене за израчунавање средњих вредности

Напомене: \_\_\_\_\_

Да ли формати и софтвер омогућавају дељење и дугорочну валидност података?

a) Да

b) Не

Ако је одговор не, образложити \_\_\_\_\_

## 2. Прикупљање података

### 2.1 Методологија за прикупљање/генерисање података

#### 2.1.1. У оквиру ког истраживачког нацрта су подаци прикупљени?

a) експеримент, навести тип: лабораторијски експерименти

b) корелационо истраживање, навести тип: анализа главних компоненти (PCA analiza) и корелациона анализа између одређене активности и хемијског састава узорака

ц) анализа текста, навести тип: преглед доступне научне литературе

д) остало, навести шта \_\_\_\_\_

2.1.2 Навести врсте мерних инструмената или стандарде података специфичних за одређену научну дисциплину (ако постоје).

Agilent Technologies 1200 Series Rapid Resolution течни хроматограф куплован са G6410A QqQ MS-MS детектором са електроспреј јонским извором, Agilent 1100 series течни хроматограф са UV-vis детектором, центрифуге са хлађењем (Sigma), инвертни микроскоп (Leica Microsystems), Multiscan spectrum читач микроплоча (Thermo Scientific), мућкалица за микротитар плоче (Edmund Buhler), ротациони вакуум упаривач (Helidolph), термостатирана мућкалица (IKA; Thermo), друга лабораторијска опрема

### 2.2 Квалитет података и стандарди

#### 2.2.1. Третман недостајућих података

a) Да ли матрица садржи недостајуће податке? Да **(Не)**

Ако је одговор да, одговорити на следећа питања:

a) Колики је број недостајућих података? \_\_\_\_\_

b) Да ли се кориснику матрице препоручује замена недостајућих података? Да Не

в) Ако је одговор да, навести сугестије за третман замене недостајућих података \_\_\_\_\_

#### 2.2.2. На који начин је контролисан квалитет података? Описати

Статистичком обрадом података и рачунањем грешке поновљених мерења која није смела да прелази 10%

2.2.3. На који начин је извршена контрола уноса података у матрицу?

Извршена је провером протокола експерименталног рада, филтрирањем података у Excel фајловима и поређењем добијених података са научном литературом

### 3. Третман података и пратећа документација

3.1. Третман и чување података

*3.1.1. Подаци ће бити депоновани у Заједнички портал свих докторских дисертација и извештаја о њиховој оцени на Универзитетима у Србији (NaRDUS) и у репозиторијум докторских дисертација Универзитета Новом Саду (CRIS).*

3.1.2. URL адреса \_\_\_\_\_

3.1.3. DOI \_\_\_\_\_

3.1.4. Да ли ће подаци бити у отвореном приступу?

a)  Да

b) Да, али после ембарга који ће трајати до \_\_\_\_\_

в) Не

Ако је одговор не, навести разлог \_\_\_\_\_

*3.1.5. Подаци неће бити депоновани у репозиторијум, али ће бити чувани.  
Образложење*

Докторска дисертација ће бити депонована у Заједнички портал свих докторских дисертација и извештаја о њиховој оцени на Универзитетима у Србији (NaRDUS) и у репозиторијум докторских дисертација Универзитета у Новом Саду (CRIS)

3.2. Метаподаци и документација података

3.2.1. Који стандард за метаподатке ће бити примењен? \_\_\_\_\_

3.2.1. Навести метаподатке на основу којих су подаци депоновани у репозиторијум.



---

---

*Ако је потребно, навести методе које се користе за преузимање података, аналитичке и процедуралне информације, њихово кодирање, детаљне описе варијабли, записа итд.*

---

---

---

### 3.3 Стратегија и стандарди за чување података

3.3.1. До ког периода ће подаци бити чувани у репозиторијуму? Неограничено

3.3.2. Да ли ће подаци бити депоновани под шифром? Да  Не

3.3.3. Да ли ће шифра бити доступна одређеном кругу истраживача? Да  Не

3.3.4. Да ли се подаци морају уклонити из отвореног приступа после извесног времена?

Да  Не

Образложити

---

---

## 4. Безбедност података и заштита поверљивих информација

Овај одељак МОРА бити попуњен ако ваши подаци укључују личне податке који се односе на учеснике у истраживању. За друга истраживања треба такође размотрити заштиту и сигурност података.

### 4.1 Формални стандарди за сигурност информација/података

Истраживачи који спроводе испитивања с људима морају да се придржавају Закона о заштити података о личности ([https://www.paragraf.rs/propisi/zakon\\_o\\_zastiti\\_podataka\\_o\\_licnosti.html](https://www.paragraf.rs/propisi/zakon_o_zastiti_podataka_o_licnosti.html)) и одговарајућег институционалног кодекса о академском интегритету.

4.1.2. Да ли је истраживање одобрено од стране етичке комисије? Да  Не

Ако је одговор Да, навести датум и назив етичке комисије која је одобрила истраживање

---

4.1.2. Да ли подаци укључују личне податке учесника у истраживању? Да  Не

Ако је одговор да, наведите на који начин сте осигурали поверљивост и сигурност информација везаних за испитанике:

- a) Подаци нису у отвореном приступу
- b) Подаци су анонимизирани
- ц) Остало, навести шта

---

---

## 5. Доступност података

5.1. Подаци ће бити

**јавно доступни**

b) доступни само уском кругу истраживача у одређеној научној области

ц) затворени

Ако су подаци доступни само уском кругу истраживача, навести под којим условима могу да их користе:

---

---

Ако су подаци доступни само уском кругу истраживача, навести на који начин могу приступити подацима:

---

---

5.4. Навести лиценцу под којом ће прикупљени подаци бити архивирани.

Ауторство – некомерцијално – без прераде

## 6. Улоге и одговорност

6.1. Навести име и презиме и мејл адресу власника (аутора) података

Диандра Пинтаћ, diandra.pintac@dh.uns.ac.rs

6.2. Навести име и презиме и мејл адресу особе која одржава матрицу с подацима

Диандра Пинтаћ, diandra.pintac@dh.uns.ac.rs

*6.3. Навести име и презиме и мејл адресу особе која омогућује приступ подацима другим истраживачима*

Диандра Пинтаћ, diandra.pintac@dh.uns.ac.rs



UNIVERZITET U NOVOM SADU  
PRIRODNO-MATEMATIČKI FAKULTET  
Departman za hemiju, biohemiju i zaštitu  
životne sredine



# HEMIJSKA KARAKTERIZACIJA I BIOLOŠKA AKTIVNOST SOKA OD GROŽĐA I VINA IZ VINOGORJA FRUŠKE GORE

DODATNI MATERIJAL UZ DOKTORSKU DISERTACIJU

Mentor:

Prof. dr Marija Lesjak

Kandidat:

Diandra Pintać

Novi Sad, 2021. godine



## 9. PRILOG

### 9.1. Kvantitativno određivanje odabranih fenolnih jedinjenja LC-MS/MS tehnikom i antocijana LC-UV-vis tehnikom

**Tabela 9.1.** Količina detektovanih hidroksibenzoevih kiselina u fruškogorskim uzorcima soka od grožđa i vina, u periodu od tri godine

		Fenolne kiseline – hidroksibenzoeve kiseline (ng/mL)							
		2,5- dihidroksibenzoeva kiselina	<i>p</i> - hidroksibenzoeva kiselina	protokatehinska kiselina	galna kiselina	siringinska kiselina	vanilinska kiselina	elagna kiselina	
Cabernet Sauvignon	sok	1. god.	242.2	242.7	260.3	312.4	1014	1097	1031
		2. god.	124.0	77.2	92.5	293.1	1363	805.4	207.1
		3. god.	797.4	485.7	273.9	2348	1562	935.1	341.5
	vino	1. god.	1099	281.6	689.2	3039	1980	1361	8987
		2. god.	266.2	110.2	185.9	500.2	1107	473.8	400.5
		3. god.	752.4	216.2	301.4	2714	1425	245.1	888.9
Merlot Š	sok	1. god.	51.41	134.8	182.5	427.8	1480	882.0	755.6
		2. god.	35.48	58.47	70.75	37.69	646.3	194.9	< LoQ
		3. god.	45.43	586.7	139.9	213.7	2626	1456	112.6
	vino	1. god.	383.4	175.9	264.1	1529	1187	1089	3161
		2. god.	356.0	122.5	151.2	1740	945.1	523.9	368.6
		3. god.	1251	273.3	362.6	1846	1761	1093	468
Frankovka	sok	1. god.	29.27	304.7	146.1	< LoQ	1010	986.4	612.1
		2. god.	< LoQ*	52.92	48.11	< LoQ	244.3	200.9	< LoQ
		3. god.	27.05	518.6	52.3	< LoQ	1379	3501	< LoQ
	vino	1. god.	243.8	121.4	127.2	< LoQ	1048	657.2	< LoQ
		2. god.	444.7	111.1	103.7	749.0	3894	1128	502.2
		3. god.	607.2	409.4	294.7	600.9	3584	1038	297.9
Muskat Hamburg	sok	1. god.	38.71	262.7	182.8	< LoQ	48.61	532.2	< LoQ
		2. god.	14.97	51.28	110.0	39.27	147.4	250.2	172.9
		3. god.	41.69	137.7	146.5	< LoQ	53.32	132.6	< LoQ
	vino	1. god.	615.2	153.6	491.8	308.8	326.9	709.9	1696
		2. god.	373.8	84.14	526.0	170.4	413.6	447.9	127.3
		3. god.	356.8	80.54	227.8	246.7	160.8	411.9	129.4
Sila	sok	1. god.	36.72	109.9	38.44	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ
		2. god.	8.966	11.11	20.18	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ
		3. god.	43.93	155.5	145.2	208.8	24.08	< LoQ	109.8
	vino	1. god.	1020	106.5	65.0	< LoQ	123.2	< LoQ	825.8
		2. god.	496.4	61.80	123.0	22.67	44.14	< LoQ	112.6
		3. god.	771.6	240.8	180.4	96.83	82.82	< LoQ	111.4
Italijanski Rizling B	sok	1. god.	27.29	108.2	32.7	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ
		2. god.	12.56	117.1	77.38	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ
		3. god.	43.18	154.0	54.93	< LoQ	79.86	< LoQ	< LoQ
	vino	1. god.	534.9	117.9	110.6	< LoQ	117.2	< LoQ	878.0
		2. god.	363.9	41.45	110.2	< LoQ	< LoQ	< LoQ	110.0
		3. god.	453.9	66.28	66.79	< LoQ	50.38	< LoQ	< LoQ

Italijanski Rizling A	sok	1. god.	< LoQ	233.5	48.26	< LoQ	< LoQ	< LoQ	581.7
		2. god.	38.79	101.2	79.41	46.59	< LoQ	< LoQ	132.8
		3. god.	213.8	505.2	192.5	175.7	41.59	< LoQ	< LoQ
	vino	1. god.	303.8	391.1	204.0	20.8	139.0	< LoQ	962.4
		2. god.	570.4	226.1	168.4	183.6	159.4	< LoQ	115.0
		3. god.	1789	841.2	766.0	217.8	243.9	132.6	283.3
Župljanka	sok	1. god.	12.93	183.7	43.92	< LoQ	199.6	140.4	< LoQ
		2. god.	9.402	44.54	43.68	21.49	< LoQ	< LoQ	< LoQ
		3. god.	116.6	987.9	460.8	292.4	41.59	< LoQ	< LoQ
	vino	2. god.	345.3	504.6	306.3	155.0	116.1	< LoQ	110.8
		3. god.	800.2	1298	671.9	201.3	188.3	< LoQ	182.5
Chardonnay	sok	1. god.	< LoQ	299.8	41.61	< LoQ	< LoQ	< LoQ	584.4
		2. god.	< LoQ	86.96	106.2	21.26	< LoQ	< LoQ	< LoQ
		3. god.	< LoQ	1559	76.57	< LoQ	44.52	252.6	< LoQ
	vino	1. god.	532.2	288.0	211.2	< LoQ	169.0	< LoQ	636.6
		2. god.	310.2	201.2	132.6	71.52	105.3	< LoQ	< LoQ
		3. god.	629.2	492.1	230.6	106.9	203.6	< LoQ	128.0
Merlot D	sok	3. god.	322.2	221.8	220.6	625.5	796.5	559.0	262.5
	vino	2. god.	469.0	178.3	230.7	525.8	1040	820.0	183.7
		3. god.	321.6	200.8	282.1	760.7	823.3	738.5	391.4

\* ispod limita kvantitacije

**Tabela 9.2.** Količina detektovanih hidroksicimetnih kiselina, flavan-3-ola i flavanona u fruškogorskim uzorcima soka od grožđa i vina, u periodu od tri godine

		Fenolne kiseline – hidroksicimetne kiseline (ng/mL)				Flavan-3-oli (ng/mL)		Flavanon (ng/mL)	
		<i>p</i> -kumarinska kiselina	kafena kiselina	ferulna kiselina	hlorigenska kiselina	katehin	epikatehin	naringenin	
Cabernet Sauvignon	sok	1. god.	468.3	783.8	122.3	< LoQ	3622	6447	40.33
		2. god.	365.5	736.4	157.8	4.726	4551	11181	38.31
		3. god.	368.4	3428	56.70	10.96	8312	6352	< LoQ
	vino	1. god.	1376	1821	97.36	< LoQ	3635	10823	60.33
		2. god.	347.5	1072.4	73.15	5.895	4271	10238	45.15
		3. god.	2113	2718	137.1	9.364	5293	4403	10.42
Merlot Š	sok	1. god.	294.4	537.7	58.91	< LoQ	7381	4656	74.94
		2. god.	57.05	8.981	15.63	< LoQ	321.3	256.5	< LoQ
		3. god.	357.5	616.0	144.7	< LoQ	949.3	1125	< LoQ
	vino	1. god.	824.9	818.2	101.0	< LoQ	6840	3093	81.62
		2. god.	906.4	954.7	94.96	7.109	2611	19322	17.83
		3. god.	3485	1181	361.5	8.191	3496	5290	127.3
Frankovka	sok	1. god.	112.4	690.9	60.98	< LoQ	955.2	1748	3.159
		2. god.	20.37	34.59	34.49	< LoQ	< LoQ	60.53	< LoQ
		3. god.	< LoQ*	72.84	41.46	< LoQ	< LoQ	97.54	< LoQ
	vino	1. god.	653.4	2832	183.2	< LoQ	319.1	396.8	< LoQ
		2. god.	1612	4649	566.1	14.08	5215	13084	39.36
		3. god.	2897	3377	1029	< LoQ	4449	5428	66.61
Muskat Hamburg	sok	1. god.	117.6	67.56	39.64	< LoQ	< LoQ	100.3	15.19
		2. god.	22.95	49.77	127.5	2.808	963.8	666.8	< LoQ
		3. god.	20.94	446.3	227.6	< LoQ	38.52	101.2	< LoQ
	vino	1. god.	788.4	2761	393.9	< LoQ	3542	5314	69.09
		2. god.	200.0	2533	135.4	4.559	1975	2503	65.27
		3. god.	139.2	728.6	70.93	< LoQ	2301	1595	< LoQ
Sila	sok	1. god.	89.28	1.551	11.86	< LoQ	< LoQ	65.89	< LoQ
		2. god.	24.28	22.38	14.81	2.808	< LoQ	89.34	< LoQ
		3. god.	207.9	490.9	< LoQ	9.561	2719	1192	< LoQ
	vino	1. god.	422.6	1543	98.51	< LoQ	794.4	821.5	37.94
		2. god.	489.9	1460	379.1	2.975	460.2	493.4	18.78
		3. god.	674.4	1102	499.5	8.971	1310	618.5	< LoQ
Italijanski Rizling B	sok	1. god.	108.7	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	66.78	< LoQ
		2. god.	77.41	73.78	< LoQ	< LoQ	< LoQ	93.89	< LoQ
		3. god.	7.421	82.54	142.2	< LoQ	< LoQ	93.89	< LoQ
	vino	1. god.	331.6	1244	148.4	< LoQ	506.2	798.7	29.62
		2. god.	496.7	1001	505.2	2.391	329.3	585.0	12.98
		3. god.	383.7	472.6	404.6	< LoQ	362.3	381.6	< LoQ
Italijanski Rizling A	sok	1. god.	187.7	0.704	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ
		2. god.	429.8	681.2	98.7	6.730	2125	1734	15.51
		3. god.	2090	6729	241	< LoQ	1101	580.6	< LoQ
	vino	1. god.	516.1	2121	132.2	< LoQ	1339	1162	46.36
		2. god.	317.9	1538	58.06	5.535	1134	1787	45.97
		3. god.	1799	4148	477.9	7.998	1745	848.5	128.8
Župjanka	sok	1. god.	14.64	81.42	39.13	< LoQ	< LoQ	< LoQ	3.366
		2. god.	29.21	98.09	50.81	< LoQ	2095	767.9	< LoQ
		3. god.	1143	458.2	252.4	< LoQ	1831	899.7	< LoQ
	vino	2. god.	559.6	2606	96.59	< LoQ	1070	736.8	41.67
		3. god.	722.2	4195	411.2	< LoQ	1147	616.0	155.5



<b>Chardonnay</b>	<b>sok</b>	1. god.	151.4	74.86	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	3.159
		2. god.	649.1	888.9	56.06	< LoQ	65.63	71.66	< LoQ
		3. god.	11.13	90.10	120.8	< LoQ	< LoQ	101.2	< LoQ
	<b>vino</b>	1. god.	1164	4192	257.7	< LoQ	138.1	< LoQ	25.88
		2. god.	374.3	2806	130.4	4.117	438.7	596.0	26.84
		3. god.	1695	4948	607.2	< LoQ	360.0	284.9	64.59
<b>Merlot D</b>	<b>sok</b>	3. god.	631.4	485.4	280.8	9.957	1982	1730	8.896
		2. god.	657.3	728.5	111.4	8.457	3013	4172	100.7
	<b>vino</b>	3. god.	1040	545.7	293.8	9.167	1303	1259	131.2

\*ispod limita kvantitacije

**Tabela 9.3.** Količina detektovanih flavonola u fruškogorskim uzorcima soka od grožđa i vina, u periodu od tri godine

		Flavonoli (ng/mL)							
		kvercetin	kvercetin 3-O-glukozid + hiperozid	izoramnetin	kvercitrin	rutin	kemferol	kemferol 3-O-glukozid	
		1. god.	2. god.	3. god.	1. god.	2. god.	3. god.	1. god.	2. god.
Cabernet Sauvignon	sok	1. god.	193.2	678.7	45.76	112.4	23.39	13.90	14.80
		2. god.	313.0	747.5	138.6	226.4	85.54	34.29	25.12
		3. god.	514.6	189.4	79.93	183.0	108.5	18.75	4.614
	vino	1. god.	335.3	< LoQ	391.5	164.2	< LoQ	32.61	< LoQ
		2. god.	230.2	227.3	85.87	245.7	64.46	< LoQ	< LoQ
		3. god.	< LoQ*	82.45	37.54	239.4	27.46	< LoQ	6.248
Merlot Š	sok	1. god.	188.4	337.8	41.27	48.59	< LoQ	< LoQ	6.319
		2. god.	< LoQ	427.0	< LoQ	30.78	< LoQ	< LoQ	50.42
		3. god.	< LoQ	28.74	46.59	58.37	< LoQ	13.58	< LoQ
	vino	1. god.	211.6	162.9	334.6	80.39	105.4	< LoQ	6.709
		2. god.	1604	88.98	421.5	60.34	108.0	13.86	< LoQ
		3. god.	< LoQ	16.17	< LoQ	86.93	106.2	< LoQ	< LoQ
Frankovka	sok	1. god.	183.4	11.06	< LoQ	9.730	< LoQ	< LoQ	< LoQ
		2. god.	< LoQ	36.59	< LoQ	7.968	< LoQ	< LoQ	7.750
		3. god.	< LoQ	9.694	< LoQ	9.620	< LoQ	< LoQ	14.41
	vino	1. god.	183.0	< LoQ	< LoQ	20.37	< LoQ	< LoQ	< LoQ
		2. god.	637.3	< LoQ	610.5	25.98	45.28	13.74	4.729
		3. god.	< LoQ	17.24	40.56	595.9	69.84	12.66	38.48
Muskat Hamburg	sok	1. god.	< LoQ	13.49	< LoQ	42.46	< LoQ	< LoQ	< LoQ
		2. god.	< LoQ	577.3	< LoQ	177.1	< LoQ	< LoQ	56.73
		3. god.	< LoQ	12.41	< LoQ	9.950	< LoQ	< LoQ	< LoQ
	vino	1. god.	185.0	< LoQ	54.77	40.09	< LoQ	< LoQ	6.397
		2. god.	< LoQ	10.51	< LoQ	153.4	< LoQ	< LoQ	< LoQ
		3. god.	< LoQ	< LoQ	32.06	110.9	< LoQ	< LoQ	< LoQ
Sila	sok	1. god.	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ
		2. god.	< LoQ	59.57	< LoQ	77.62	< LoQ	< LoQ	31.84
		3. god.	< LoQ	13.49	< LoQ	73.94	< LoQ	< LoQ	< LoQ
	vino	1. god.	184.0	< LoQ	55.18	47.66	< LoQ	< LoQ	< LoQ
		2. god.	< LoQ	< LoQ	< LoQ	114.6	< LoQ	< LoQ	< LoQ
		3. god.	< LoQ	< LoQ	< LoQ	113.6	< LoQ	< LoQ	< LoQ
Italijanski Rizling B	sok	1. god.	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ
		2. god.	< LoQ	< LoQ	< LoQ	6.006	< LoQ	< LoQ	< LoQ
		3. god.	< LoQ	< LoQ	< LoQ	60.74	< LoQ	< LoQ	< LoQ
	vino	1. god.	182.8	< LoQ	< LoQ	54.31	< LoQ	< LoQ	< LoQ
		2. god.	< LoQ	< LoQ	< LoQ	106.2	< LoQ	< LoQ	< LoQ
		3. god.	< LoQ	< LoQ	< LoQ	280.4	< LoQ	< LoQ	< LoQ
Italijanski Rizling A	sok	1. god.	184.9	61.67	51.92	< LoQ	< LoQ	12.88	< LoQ
		2. god.	< LoQ	681.8	< LoQ	744.9	< LoQ	< LoQ	72.60
		3. god.	< LoQ	< LoQ	< LoQ	36.36	< LoQ	< LoQ	< LoQ
	vino	1. god.	< LoQ	27.71	57.34	228.2	< LoQ	< LoQ	< LoQ
		2. god.	292.5	< LoQ	< LoQ	299.3	3.684	< LoQ	5.726
		3. god.	< LoQ	11.06	< LoQ	669.9	< LoQ	< LoQ	6.953
Župljanka	sok	1. god.	< LoQ	48.88	< LoQ	14.12	< LoQ	< LoQ	3.510
		2. god.	< LoQ	1009	< LoQ	229.0	< LoQ	< LoQ	62.42
		3. god.	< LoQ	639.6	< LoQ	213.9	< LoQ	< LoQ	< LoQ
	vino	2. god.	292.8	40.08	< LoQ	236.7	< LoQ	< LoQ	< LoQ
		3. god.	< LoQ	179.9	< LoQ	430.6	< LoQ	< LoQ	9.563

<b>Chardonnay</b>	<b>sok</b>	1. god.	187.5	< LoQ	52.04	6.907	< LoQ	< LoQ	3.549
		2. god.	< LoQ	72.66	< LoQ	254.8	< LoQ	< LoQ	< LoQ
		3. god.	< LoQ	< LoQ	< LoQ	100.2	< LoQ	< LoQ	6.014
	<b>vino</b>	1. god.	< LoQ	10.78	< LoQ	10.27	< LoQ	< LoQ	< LoQ
		2. god.	< LoQ	< LoQ	< LoQ	160.7	< LoQ	< LoQ	4.031
		3. god.	< LoQ	< LoQ	< LoQ	275.5	< LoQ	< LoQ	6.248
<b>Merlot D</b>	<b>sok</b>	3. god.	122.4	3444	48.26	204.3	568.8	15.66	63.17
		2. god.	578.2	874.9	463.3	327.0	233.4	13.22	7.172
	<b>vino</b>	3. god.	< LoQ	944.2	34.21	163.2	350.8	< LoQ	8.372

\*ispod limita kvantitacije

**Tabela 9.4.** Količina detektovanih flavonola, flavona i kumarina u fruškogorskim uzorcima soka od grožđa i vina, u periodu od tri godine

		Flavonoli (ng/mL)				Flavoni (ng/mL)			Kumarin (ng/mL)	
		miricetin	morin	luteolin	luteolin 7- O-glukozid	bajkalein	krizoeriol	viteksin	eskuletin	
Cabernet Sauvignon	sok	1. god.	1285	72.64	4.304	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	45.37
		2. god.	518.2	319.3	7.647	7.028	< LoQ	< LoQ	< LoQ	69.07
		3. god.	416.4	290.9	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	118.8
	vino	1. god.	1635	225.2	9.818	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	80.22
		2. god.	625.4	198.2	7.494	5.698	< LoQ	< LoQ	< LoQ	44.25
		3. god.	487.2	< LoQ	5.511	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	35.92
Merlot Š	sok	1. god.	1099	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	40.88
		2. god.	< LoQ*	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	7.584
		3. god.	253.0	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	128.4
	vino	1. god.	1250	114.3	7.034	5.227	< LoQ	< LoQ	3.790	42.25
		2. god.	5132	154.0	8.884	11.46	< LoQ	< LoQ	< LoQ	40.30
		3. god.	619.9	< LoQ	7.187	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	34.87
Frankovka	sok	1. god.	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	17.08
		2. god.	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ
		3. god.	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	6.314
	vino	1. god.	257.8	< LoQ	4.906	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	15.40
		2. god.	1892	415.4	6.881	< LoQ	32.11	< LoQ	< LoQ	9.255
		3. god.	1167	< LoQ	5.662	< LoQ	32.49	< LoQ	< LoQ	6.473
Muskat Hamburg	sok	1. god.	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	105.1	< LoQ	< LoQ	< LoQ
		2. god.	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	254.8	< LoQ	< LoQ	7.330
		3. god.	< LoQ	152.2	< LoQ	< LoQ	39.19	< LoQ	< LoQ	116.6
	vino	1. god.	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	202.7	< LoQ	5.260	17.63
		2. god.	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	268.9	< LoQ	< LoQ	15.95
		3. god.	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	237.9	< LoQ	< LoQ	< LoQ
Sila	sok	1. god.	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ
		2. god.	< LoQ	< LoQ	5.511	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	11.61
		3. god.	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ
	vino	1. god.	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	13.78
		2. god.	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	9.429
		3. god.	< LoQ	173.0	5.511	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	9.215
Italijanski Rizling B	sok	1. god.	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ
		2. god.	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ
		3. god.	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	209.8
	vino	1. god.	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	7.234
		2. god.	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	36.31	< LoQ	< LoQ	< LoQ
		3. god.	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ
Italijanski Rizling A	sok	1. god.	< LoQ	< LoQ	29.00	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ
		2. god.	< LoQ	< LoQ	< LoQ	6.669	< LoQ	< LoQ	< LoQ	8.919
		3. god.	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ
	vino	1. god.	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	17.63
		2. god.	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	13.19
		3. god.	260.1	< LoQ	7.801	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	15.07
Župjanka	sok	1. god.	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	17.63
		2. god.	< LoQ	< LoQ	5.208	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ
		3. god.	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ
	vi no	2. god.	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	10.42
	3. god.	256.8	< LoQ	8.110	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	11.19	

<b>Chardonnay</b>	<b>sok</b>	1. god.	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	4.678	< LoQ		
		2. god.	< LoQ	136.3	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	8.919	
		3. god.	< LoQ	161.4	5.662	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	6.473	
	<b>vino</b>	1. god.	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	5.719	31.39	
		2. god.	< LoQ	< LoQ	4.154	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	18.98	
		3. god.	< LoQ	< LoQ	4.154	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	13.71	
<b>Merlot D</b>	<b>sok</b>	3. god.	363.6	136.3	6.728	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	20.17	
		<b>vino</b>	2. god.	993.9	232.3	7.340	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	24.85
			3. god.	749.1	< LoQ	7.494	< LoQ	< LoQ	4.064	< LoQ	< LoQ	18.92

<sup>a</sup>ispod limita kvantitacije

**Tabela 9.5.** Količina detektovanih stilbena i antocijana u fruškogorskim uzorcima soka od grožđa i vina, u periodu od tri godine

		Stilbeni (ng/mL)			Antocijani (ng/mL)				
		rezveratrol	piceid	delfinidin-3- O-glukozid	cijanidin-3- O-glukozid	malvidin-3- O-glukozid	petunidin-3- O-glukozid	peonidin-3- O-glukozid	
Cabernet Sauvignon	sok	1. god.	77.23	131.6	4900	717.5	113610	6183	8275
		2. god.	107.2	79.82	3320	430.0	56638	3888	3305
		3. god.	< LoQ*	23.87	8098	460.0	87130	7073	3435
	vino	1. god.	741.3	124.9	757.5	307.5	3758	450.0	505.0
		2. god.	144.0	162.6	2763	475.0	46753	3233	2525
		3. god.	101.4	105.3	1760	187.5	31930	1885	1220
Merlot Š	sok	1. god.	802.6	2029	< LoQ	260.0	24393	125.0	2900
		2. god.	< LoQ	246.2	< LoQ	195.0	5955	< LoQ	1160
		3. god.	< LoQ	447.1	12.50	560.0	9093	125.0	2820
	vino	1. god.	2420	720.0	2890	390.0	57250	4398	3985
		2. god.	544.9	2056	3053	367.5	46198	4015	1928
		3. god.	5332	1330	2765	377.5	34528	3050	1993
Frankovka	sok	1. god.	64.19	812.9	522.5	747.5	25383	737.5	11623
		2. god.	< LoQ	187.0	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ
		3. god.	< LoQ	17.47	< LoQ	< LoQ	50.00	< LoQ	52.50
	vino	1. god.	64.76	254.5	22.50	97.50	2723	125.0	382.5
		2. god.	932.6	963.6	1225	215.0	53538	2590	1913
		3. god.	3597	2808	3043	267.5	130988	5560	4925
Muskat Hamburg	sok	1. god.	< LoQ	60.16	< LoQ	< LoQ	17.50	< LoQ	45.00
		2. god.	< LoQ	48.65	< LoQ	287.5	1580	< LoQ	2068
		3. god.	< LoQ	22.39	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ
	vino	1. god.	709.2	194.5	67.50	122.5	3628	125.0	1125
		2. god.	97.02	87.43	< LoQ	< LoQ	2445	75.00	245.0
		3. god.	< LoQ	151.0	140.0	120.0	9328	140.0	845.0
Sila	sok	1. god.	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ
		2. god.	< LoQ	45.66	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ
		3. god.	< LoQ	127.0	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ
	vino	1. god.	261.6	21.40	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ
		2. god.	< LoQ	38.70	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ
		3. god.	< LoQ	40.19	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ
Italijanski Rizling B	sok	1. god.	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ
		2. god.	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ
		3. god.	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ
	vino	1. god.	214.8	131.6	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ
		2. god.	< LoQ	89.97	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ
		3. god.	< LoQ	36.22	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ
Italijanski Rizling A	sok	1. god.	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ
		2. god.	< LoQ	2019	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ
		3. god.	< LoQ	175.8	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ
	vino	1. god.	591.9	468.3	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ
		2. god.	213.4	663.9	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ
		3. god.	2760	1125	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ
Župljanka	sok	1. god.	39.85	56.15	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ
		2. god.	< LoQ	279.7	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ
		3. god.	< LoQ	413.4	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ
	vino	2. god.	149.9	301.7	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ
		3. god.	487.0	377.9	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ

<b>Chardonnay</b>	<b>sok</b>	1. god.	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	
		2. god.	< LoQ	210.1	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	
		3. god.	< LoQ	19.44	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	
	<b>vino</b>	1. god.	127.7	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	
		2. god.	< LoQ	47.66	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	
		3. god.	126.2	46.16	< LoQ	< LoQ	< LoQ	< LoQ	
<b>Merlot D</b>	<b>sok</b>	3. god.	182.9	4890	29093	3810	188530	27805	23053
	<b>vino</b>	2. god.	677.3	2671	1513	525.0	17845	1815	1600
		3. god.	2471	4014	14088	2478	104175	14500	14000

\*ispod limita kvantitacije

**Tabela 9.6.** Količina detektovanih hidroksibenzoevih kiselina u fruškogorskim komercijalnim vinima

	<b>Fenolne kiseline – hidroksibenzoeve kiseline</b>						
	(ng/mL)						
	2,5– dihidroksibenzoeva kiselina	<i>p</i> – hidroksibenzoeva kiselina	protokatehinska kiselina	galna kiselina	siringinska kiselina	vanilinska kiselina	elagna kiselina
Sauvignon blanc Đurđić 2013.	1628	77.54	69.27	248.8	<LoQ*	<LoQ	138.4
Sauvignon Kovačević 2014.	788.5	69.33	97.37	503.8	<LoQ	<LoQ	88.46
Sauvignon blanc Mačkov Podrum 2014.	1938	110.7	79.78	126.3	55.65	<LoQ	<LoQ
Sauvignon blanc Vinum 2012.	370.7	30.48	50.45	157.5	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Sauvignon blanc Vinum 2013.	743.0	59.75	81.26	231.4	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Sauvignon blanc Dulka 2011.	1556	294.5	78.60	1766	<LoQ	<LoQ	106.1
Sauvignon blanc Belo Brdo 2012.	2515	69.12	70.56	66.46	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Sauvignon blanc Šukac 2014.	633.1	54.09	49.97	323.2	<LoQ	<LoQ	141.7
Traminac Đurđić 2013.	1066	54.50	240.8	441.2	71.48	157.3	309.8
McC Traminac 2012.	675.2	39.85	165.2	62.35	83.49	224.5	191.9
Traminac Mačkov Podrum 2013.	782.9	83.06	226.5	432.7	56.61	210.2	<LoQ
UNS Probus Rizling Italijanski	168.7	8.680	68.91	685.5	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Italijanski Rizling Vinum 2013.	496.1	23.69	49.54	193.2	<LoQ	<LoQ	72.60
Italijanski Rizling Dulka 2011.	607.7	25.17	91.44	232.7	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Talijanski Rizling Vindulo 2012.	294.1	35.27	106.5	22.74	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Talijanski Rizling Trivanović 2013.	534.7	79.81	164.1	410.5	25.92	<LoQ	<LoQ
Rizling italijanski Šiljački 2014.	335.4	59.03	30.51	135.8	54.64	<LoQ	<LoQ
Talijanski Rizling Šukac 2014.	316.3	53.06	48.51	203.6	44.94	<LoQ	148.4
Italijanski Rizling Urošević 2015.	134.5	90.02	73.10	66.70	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Italijanski Rizling MK Kosović 2014.	394.7	93.42	100.9	56.66	94.55	<LoQ	<LoQ
Rizling italijanski Bajilo	316.7	34.46	82.94	56.27	43.86	<LoQ	93.89
Italijanski Rizling Mrđanin 2013.	401.8	72.31	87.57	56.27	<LoQ	<LoQ	<LoQ
UNS Sila Poljoprivredni fax NS	255.5	40.17	83.94	1128	<LoQ	<LoQ	84.73
Sila Bajilo	506.1	62.83	101.9	77.79	64.34	<LoQ	109.6
Sila Žabić	887.5	90.84	73.22	86.56	151.8	125.1	83.48
Chardonnay Kovačević 2013.	1120	102.1	139.6	312.8	75.80	100.1	243.6
Chardonnay Mačkov Podrum 2013.	2986	61.80	115.4	342.6	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Vinum Chardonnay Vinum 2014.	502.5	75.27	77.94	193.1	176.8	<LoQ	<LoQ
Dulka Chardonnay Dulka 2014.	1175	193.3	118.1	617.2	320.6	<LoQ	<LoQ
Chardonnay Belo Brdo 2012.	302.0	71.27	105.3	<LoQ	49.41	<LoQ	<LoQ
Chardonnay Šiljački 2014.	655.1	136.0	66.89	217.6	63.26	<LoQ	<LoQ
Chardonnay Došen 2015.	367.4	182.2	133.2	71.61	104.3	<LoQ	71.72



Rajnski Rizling Šijački 2014.	442.2	111.5	136.4	314.6	<LoQ	<LoQ	83.12
Misterija Rajnski Rizling Kiš 2013.	470.5	76.46	175.7	165.0	44.14	<LoQ	<LoQ
Incognito Mačkov Podrum 2013.	1068	152.7	309.5	374.2	49.89	<LoQ	<LoQ
Tamjanika Živanović 2014.	397.2	190.7	73.81	160.3	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Furmint Nagy-Sagmeister Boraszar 2013.	600.7	742.9	296.8	164.4	120.5	<LoQ	122.1
UNS Retra Poljoprivredni fax NS 2013.	168.9	37.82	46.88	166.6	47.97	<LoQ	112.1
Venera Podrum Probus	129.2	67.45	34.38	454.1	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Orfelin Beli Orfelin Podrum 2013.	1307	154.7	174.6	473.5	70.52	104.1	82.24
Cuvee Piquant Kovačević 2013.	716.5	93.05	430.1	627.7	61.41	124.1	126.6
Sirovina Vinum 2013.	574.9	53.75	104.7	171.9	<LoQ	<LoQ	73.98
Mirna Bačka Vindulo 2013.	495.3	82.19	152.8	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Saga Bjelica 2014.	858.6	39.01	34.30	854.6	56.79	103.2	84.65
Orfelin Roze Orfelin Podrum 2013.	754.5	152.7	300.1	97.78	447.1	407.3	86.41
Vina dant animos/Rosetto Kovačević 2013.	1145	146.2	236.5	369.1	610.2	500.9	146.3
Rose Ivana Šijački 2014.	727.2	159.9	142.6	60.76	324.5	287.4	105.3
Frajla Mačkov Podrum 2014.	279.8	189.5	129.5	52.20	468.5	409.4	<LoQ
Rose Vinum 2013.	426.8	162.0	284.4	41.49	1432	981.2	<LoQ
Roze Dulka 2014.	2872	258.4	288.4	769.4	292.5	327.0	<LoQ
RosAnna Vindulo 2013.	807.2	135.1	323.1	133.2	501.5	231.7	<LoQ
Roze D Došen 2014.	587.8	133.2	185.4	107.6	479.3	310.9	77.19
Muskat Hamburg Bajilo	311.5	53.29	326.4	290.3	194.0	347.2	82.24
Hamburg Žabić	453.9	85.34	348.7	1071	362.5	848.0	383.1
Cabernet Sauvignon Podrum Petrović 2014.	1721	500.5	281.2	2042	1606	765.4	281.2
Cabernet Sauvignon MK Kosović 2014.	2023	627.3	606.0	3105	1024	644.9	255.9
Cabernet Sauvignon Bajilo	1385	207.6	417.3	878.5	1043	581.5	142.9
Cabernet Sauvignon Dulka 2011.	1158	320.5	449.3	1988	1529	1305	193.1
Cabernet Sauvignon Mrđanin 2013.	659.4	243.3	591.5	3592	1289	796.9	373.8
Cabernet Sauvignon Živanović 2009.	509.4	210.9	421.3	3051	2238	555.2	628.6
Merlot Šijački 2012.	624.6	161.7	690.4	1063	2189	1175	3290
Merlot Mačkov Podrum 2013.	448.3	123.8	296.1	905.3	1024	561.0	407.5
Merlot Dulka 2011.	1098	356.3	528.9	2133	1677	1280	190.6
Merlot Kiš 2012.	860.3	268.3	803.5	2031	4247	2342	110.2
Merlot Šukac 2014.	448.6	153.1	239.3	959.5	1245	972.9	226.9
Merlot Došen 2015.	385.1	153.9	231.5	593.7	1096	798.1	180.2
Merlot MK Kosović 2014.	1315	402.1	477.1	2250	979.5	980.3	323.0
Merlot Mrđanin 2013.	1030	296.0	549.2	3787	914.9	876.0	418.6
Merlot Živanović 2009.	747.1	218.9	385.6	2697	1110	610.1	203.4
Imperia Podrum Probus	1423	362.0	364.1	1646	1001	891.9	313.8
Pinot noir Dumo 2013.	1838	169.9	381.0	195.7	2558	1740	2863

Pinot noir Mačkov Podrum 2011.	364.1	126.1	188.1	590.3	2788	1055	986.1
Pinot noir Mačkov Podrum 2012.	557.3	167.8	316.1	857.3	2725	1056	729.0
Pinot noir Belo Brdo 2012.	428.1	119.9	291.1	394.3	3742	1964	202.1
Pinot noir Nagy-Sagmeister Boraszar 2013.	791.4	150.4	250.8	1716	3019	1066	502.4
Portugizer Mačkov Podrum 2013.	1553	172.3	491.0	633.6	1515	720.1	250.9
Portugizer Mačkov Podrum 2014.	490.9	160.8	288.7	1187	1102	609.7	313.9
Portugizer Mačkov Podrum 2015.	747.5	139.2	217.7	444.2	1201	528.1	93.75
Portugizer Bajilo	165.7	216.9	436.3	617.7	2251	387.1	90.37
Frankovka Vindulo 2013.	1398	191.3	259.6	1288	3327	1181	582.0
Frankovka Erdevik 2012.	515.9	140.9	572.5	2279	3042	909.0	198.3
Fortuna Podrum Probus	365.3	195.1	272.6	1085	2669	1393	152.7
Cabernet Franc Đurđić 2012.	344.4	153.7	184.8	1878	2466	1019	763.6
Cabernet Franc Urošević 2015.	315.1	123.2	284.8	1843	1077	563.6	154.7
UNS Probus 2015.	640.9	163.4	369.7	625.2	1287	556.6	1250
Probus Živanović	615.9	282.1	573.7	2603	3255	738.8	250.6
Vina dant animos/Aurelius Kovačević 2011.	526.4	195.4	614.2	1112	1980	761.4	5028
Orfelin Crveni 2013.	879.9	184.1	826.4	938.6	1766	1222	1607
Camerlot Mačkov Podrum 2013.	732.8	258.9	948.5	1309	2516	1324	3565
Three Star Vindulo 2009.	1377	245.5	582.9	1352	3066	1220	600.0
Graffiti crveno Bjelica 2013.	781.1	166.6	69.27	1923	1056	521.9	1504

<sup>a</sup>ispod limita kvantitacije

**Tabela 9.7.** Količina detektovanih hidroksicimetnih kiselina i flavan-3-ola u fruškogorskim komercijalnim vinima

	Fenolne kiseline – hidroksicimetne kiseline (ng/mL)				Flavan-3-oli (ng/mL)		
	<i>p</i> -kumarinska kiselina	kafena kiselina	ferulna kiselina	hlorogenska kiselina	katehin	epikatehin	epigalokatehin galat
Sauvignon blanc Đurđić 2013.	1159	1861	499.6	<LoQ*	101.5	95.46	<LoQ
Sauvignon Kovačević 2014.	917.6	6031	154.5	<LoQ	186.6	544.0	<LoQ
Sauvignon blanc Mačkov Podrum 2014.	1173	9354	329.3	2.225	259.0	677.6	<LoQ
Sauvignon blanc Vinum 2012.	2639	7587	294.9	<LoQ	191.5	257.0	<LoQ
Sauvignon blanc Vinum 2013.	3313	17210	376.0	<LoQ	199.0	279.5	<LoQ
Sauvignon blanc Dulka 2011.	909.6	3090	191.3	4.685	92.95	168.7	<LoQ
Sauvignon blanc Belo Brdo 2012.	1677	2865	276.8	<LoQ	64.88	88.37	<LoQ
Sauvignon blanc Šukac 2014.	766.3	1967	113.9	13.42	244.2	393.9	<LoQ
Traminac Đurđić 2013.	994.6	1211	1815	<LoQ	100.0	<LoQ	<LoQ
McC Traminac 2012.	928.1	4139	908.6	<LoQ	217.3	301.5	<LoQ
Traminac Mačkov Podrum 2013.	1810	16357	1141	<LoQ	984.6	1673	<LoQ
UNS Probus Rizling Italijanski	289.2	3284	148.9	3.058	77.31	143.3	<LoQ
Italijanski Rizling Vinum 2013.	3202	10534	337.6	2.808	212.3	563.0	<LoQ
Italijanski Rizling Dulka 2011.	1107	3313	211.1	2.891	94.71	204.1	<LoQ
Talijanski Rizling Vindulo 2012.	1030	3913	475.6	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Talijanski Rizling Trivanović 2013.	1690	5360	325.1	3.558	140.1	341.3	<LoQ
Rizling italijanski Šiljački 2014.	1633	3986	412.3	<LoQ	221.9	618.1	<LoQ
Talijanski Rizling Šukac 2014.	1189	1673	218.7	<LoQ	221.9	483.3	<LoQ
Italijanski Rizling Urošević 2015.	213.9	413.8	146.2	6.762	391.0	754.5	<LoQ
Italijanski Rizling MK Kosović 2014.	729.6	2773	270.0	22.60	270.1	535.9	<LoQ
Rizling italijanski Bajilo	557.2	853.8	395.4	15.01	366.9	811.4	<LoQ
Italijanski Rizling Mrdanin 2013.	1091	1487	131.8	28.75	233.8	470.7	<LoQ
UNS Sila Poljoprivredni fax NS	271.2	1739	95.84	6.647	342.3	546.0	<LoQ
Sila Bajilo	587.2	1212	373.1	26.74	620.7	830.8	<LoQ
Sila Žabić	716.1	1632	165.4	33.66	560.1	727.7	<LoQ
Chardonnay Kovačević 2013.	1885	9337	314.3	<LoQ	383.9	935.1	<LoQ
Chardonnay Mačkov Podrum 2013.	2878	11683	388.3	2.725	735.7	2254	<LoQ
Vinum Chardonnay Vinum 2014.	1082	8147	115.1	<LoQ	371.3	808.0	<LoQ
Dulka Chardonnay Dulka 2014.	1650	12535	432.9	<LoQ	244.1	404.4	<LoQ
Chardonnay Belo Brdo 2012.	3002	7783	218.9	2.308	385.9	547.9	<LoQ
Chardonnay Šiljački 2014.	1041	1831	137.6	2.980	272.0	568.2	<LoQ
Chardonnay Došen 2015.	482.7	3129	180.8	<LoQ	456.9	685.1	<LoQ

Rajnski Rizling Šijački 2014.	1699	7245	529.0	2.558	167.7	298.6	<LoQ
Misterija Rajnski Rizling Kiš 2013.	891.2	5234	428.0	3.642	155.4	290.5	<LoQ
Incognito Mačkov Podrum 2013.	1419	5817	501.4	5.811	1578	3330	<LoQ
Tamjanika Živanović 2014.	20.47	1627	24.01	<LoQ	673.6	948.3	<LoQ
Furmint Nagy-Sagmeister Boraszar 2013.	885.0	1617	290.9	3.738	155.2	348.3	<LoQ
UNS Retra Poljoprivredni fax NS 2013.	582.4	7513	363.8	<LoQ	166.3	170.3	<LoQ
Venera Podrum Probus	301.5	1249	123.5	<LoQ	153.8	303.7	<LoQ
Orfelin Beli Orfelin Podrum 2013.	2371	5722	455.8	2.225	790.0	1564	<LoQ
Cuvee Piquant Kovačević 2013.	1855	3372	857.4	<LoQ	1771	2925	<LoQ
Sirovina Vinum 2013.	3734	20309	569.9	<LoQ	323.3	559.1	<LoQ
Mirna Bačka Vindulo 2013.	1910	4008	326.3	<LoQ	104.6	236.5	<LoQ
Saga Bjelica 2014.	659.9	1623	229.7	4.022	284.0	444.5	<LoQ
Orfelin Roze Orfelin Podrum 2013.	2135	3654	459.5	<LoQ	1412	2195	<LoQ
Vina dant animos/Rosetto Kovačević 2013.	1466	960.0	175.0	<LoQ	583.4	1014	<LoQ
Rose Ivana Šijački 2014.	1414	6794	188.0	3.808	273.5	348.5	<LoQ
Frajla Mačkov Podrum 2014.	2737	26831	380.2	<LoQ	882.6	1287	<LoQ
Rose Vinum 2013.	1034	4996	411.3	<LoQ	391.4	654.0	<LoQ
Roze Dulka 2014.	584.0	1035	153.2	<LoQ	163.3	366.8	<LoQ
RosAnna Vindulo 2013.	1304	4475	398.3	6.145	302.9	563.5	<LoQ
Roze D Došen 2014.	422.9	825.1	95.93	6.856	673.6	946.6	<LoQ
Muskat Hamburg Bajilo	227.1	1584	116.6	<LoQ	2520	3189	<LoQ
Hamburg Žabić	831.4	2362	207.8	2.791	6821	13868	<LoQ
Cabernet Sauvignon Podrum Petrović 2014.	2355	2298	149.8	22.60	6119	15845	<LoQ
Cabernet Sauvignon MK Kosović 2014.	700.9	1469	63.27	3.454	4034	10557	<LoQ
Cabernet Sauvignon Bajilo	1441	1836	55.24	3.454	825.8	1701	<LoQ
Cabernet Sauvignon Dulka 2011.	3805	4659	247.8	3.725	4117	18842	<LoQ
Cabernet Sauvignon Mrđanin 2013.	682.4	967.5	58.71	5.441	7785	20963	<LoQ
Cabernet Sauvignon Živanović 2009.	2298	1071	109.0	7.986	5113	13200	<LoQ
Merlot Šijački 2012.	1875	2355	162.6	19.07	2097	6485	<LoQ
Merlot Mačkov Podrum 2013.	580.5	2373	131.8	8.570	3386	12497	120.2
Merlot Dulka 2011.	4035	4529	231.8	4.559	4226	19829	<LoQ
Merlot Kiš 2012.	2999	3167	249.0	5.310	6366	30714	<LoQ
Merlot Šukac 2014.	1052	717.6	112.5	3.359	4355	18027	<LoQ
Merlot Došen 2015.	594.6	585.9	112.8	10.90	3097	4612	<LoQ
Merlot MK Kosović 2014.	1314	1343	111.9	2.980	4999	18992	<LoQ
Merlot Mrđanin 2013.	1086	1322	56.97	5.630	9491	26236	<LoQ
Merlot Živanović 2009.	3942	1641	126.4	4.968	4677	12469	<LoQ
Imperia Podrum Probus	1576	2189	132.7	6.196	5343	11911	<LoQ
Pinot noir Dumo 2013.	1531	2529	750.9	2.225	1301	2212	<LoQ

Pinot noir Mačkov Podrum 2011.	1013	4231	218.5	5.143	3676	14329	<LoQ
Pinot noir Mačkov Podrum 2012.	1224	3887	249.2	6.730	3678	11332	<LoQ
Pinot noir Belo Brdo 2012.	701.6	3506	198.6	3.642	2656	5741	53.83
Pinot noir Nagy-Sagmeister Boraszar 2013.	560.8	3688	202.7	<LoQ	16629	36484	<LoQ
Portugizer Mačkov Podrum 2013.	1834	2867	228.9	4.559	5571	12363	<LoQ
Portugizer Mačkov Podrum 2014.	517.4	4601	267.7	3.058	2953	6212	<LoQ
Portugizer Mačkov Podrum 2015.	745.3	5350	103.9	5.895	6221	5504	<LoQ
Portugizer Bajilo	605.5	893.7	55.67	5.157	6284	4859	<LoQ
Frankovka Vindulo 2013.	2355	3387	354.3	3.308	5400	25473	<LoQ
Frankovka Erdevik 2012.	993.3	2951	198.0	8.151	4046	12552	53.83
Fortuna Podrum Probus	362.7	2159	103.7	9.772	6091	12045	<LoQ
Cabernet Franc Đurđić 2012.	533.2	587.8	166.6	7.421	402.5	1079	<LoQ
Cabernet Franc Urošević 2015.	517.0	703.5	82.50	8.739	6992	20832	<LoQ
UNS Probus 2015.	2061	3999	148.0	11.33	1602	2303	<LoQ
Probus Živanović	2887	4264	257.4	3.928	3810	7660	<LoQ
Vina dant animos/Aurelius Kovačević 2011.	2159	2536	235.8	6.647	2364	9708	<LoQ
Orfelin Crveni 2013.	4206	3319	230.6	3.642	4025	17255	<LoQ
Camerlot Mačkov Podrum 2013.	1927	3360	159.9	5.394	1999	5438	<LoQ
Three Star Vindulo 2009.	2968	2901	209.9	2.975	5052	19597	<LoQ
Graffiti crveno Bjelica 2013.	1736	2829	192.0	8.363	2751	8826	<LoQ

<sup>i</sup>ispod limita kvantitacije

Tabela 9.8. Količina detektovanih flavonola u fruškogorskim komercijalnim vinima

	Flavonoli (ng/mL)						
	kvercetin	kvercetin 3- O-glukozid + hiperozid	izoramnetin	kvercitrin	rutin	kemferol	kemferol 3-O- glukozid
Sauvignon blanc Đurđić 2013.	<LoQ*	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Sauvignon Kovačević 2014.	<LoQ	<LoQ	<LoQ	14.16	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Sauvignon blanc Mačkov Podrum 2014.	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Sauvignon blanc Vinum 2012.	<LoQ	66.65	<LoQ	37.45	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Sauvignon blanc Vinum 2013.	<LoQ	<LoQ	<LoQ	11.84	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Sauvignon blanc Dulka 2011.	294.3	20.93	58.91	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Sauvignon blanc Belo Brdo 2012.	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Sauvignon blanc Šukac 2014.	291.7	10.91	<LoQ	4.428	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Traminac Đurđić 2013.	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ
McC Traminac 2012.	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Traminac Mačkov Podrum 2013.	<LoQ	<LoQ	<LoQ	48.069	<LoQ	<LoQ	<LoQ
UNS Probus Rizling Italijanski	<LoQ	<LoQ	<LoQ	46.46	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Italijanski Rizling Vinum 2013.	<LoQ	<LoQ	<LoQ	40.85	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Italijanski Rizling Dulka 2011.	<LoQ	<LoQ	<LoQ	23.63	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Talijanski Rizling Vindulo 2012.	<LoQ	<LoQ	<LoQ	182.6	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Talijanski Rizling Trivanović 2013.	<LoQ	13.65	<LoQ	39.72	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Rizling italijanski Šiljački 2014.	291.5	22.75	<LoQ	19.66	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Talijanski Rizling Šukac 2014.	291.6	10.68	<LoQ	18.19	<LoQ	6.208	<LoQ
Italijanski Rizling Urošević 2015.	291.3	<LoQ	<LoQ	42.27	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Italijanski Rizling MK Kosović 2014.	292.6	6.345	<LoQ	47.68	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Rizling italijanski Bajilo	293.8	<LoQ	71.86	62.86	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Italijanski Rizling Mrđanin 2013.	291.4	<LoQ	<LoQ	27.80	<LoQ	<LoQ	<LoQ
UNS Sila Poljoprivredni fax NS	<LoQ	6.236	<LoQ	46.22	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Sila Bajilo	300.1	<LoQ	<LoQ	72.95	<LoQ	6.050	<LoQ
Sila Žabić	291.4	<LoQ	<LoQ	18.29	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Chardonnay Kovačević 2013.	<LoQ	<LoQ	<LoQ	69.14	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Chardonnay Mačkov Podrum 2013.	<LoQ	<LoQ	<LoQ	48.31	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Vinum Chardonnay Vinum 2014.	<LoQ	<LoQ	<LoQ	32.69	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Dulka Chardonnay Dulka 2014.	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Chardonnay Belo Brdo 2012.	<LoQ	<LoQ	<LoQ	13.09	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Chardonnay Šiljački 2014.	291.6	15.24	<LoQ	18.83	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Chardonnay Došen 2015.	294.5	10.91	<LoQ	169.2	<LoQ	6.257	<LoQ

Rajnski Rizling Šijački 2014.	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Misterija Rajnski Rizling Kiš 2013.	<LoQ	<LoQ	<LoQ	4.042	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Incognito Mačkov Podrum 2013.	<LoQ	59.96	<LoQ	109.5	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Tamjanika Živanović 2014.	295.9	<LoQ	69.97	144.2	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Furmint Nagy-Sagmeister Boraszar 2013.	300.0	<LoQ	69.51	14.03	<LoQ	9.390	20.22
UNS Retra Poljoprivredni fax NS 2013.	152.2	12.99	92.84	8.565	<LoQ	20.15	<LoQ
Venera Podrum Probus	292.3	<LoQ	67.31	23.78	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Orfelin Beli Orfelin Podrum 2013.	<LoQ	<LoQ	<LoQ	90.95	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Cuvee Piquant Kovačević 2013.	<LoQ	<LoQ	<LoQ	317.6	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Sirovina Vinum 2013.	<LoQ	<LoQ	<LoQ	44.43	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Mirna Bačka Vindulo 2013.	<LoQ	<LoQ	<LoQ	33.76	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Saga Bjelica 2014.	294.0	11.97	59.96	20.49	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Orfelin Roze Orfelin Podrum 2013.	<LoQ	<LoQ	<LoQ	109.4	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Vina dant animos/Rosetto Kovačević 2013.	<LoQ	<LoQ	<LoQ	23.39	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Rose Ivana Šijački 2014.	<LoQ	10.78	<LoQ	9.52	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Frajla Mačkov Podrum 2014.	<LoQ	<LoQ	<LoQ	29.77	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Rose Vinum 2013.	<LoQ	<LoQ	<LoQ	130.6	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Roze Dulka 2014.	<LoQ	<LoQ	<LoQ	23.69	<LoQ	<LoQ	<LoQ
RosAnna Vindulo 2013.	<LoQ	<LoQ	<LoQ	9.636	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Roze D Došen 2014.	308.7	11.97	169.0	45.07	13.05	<LoQ	<LoQ
Muskat Hamburg Bajilo	300.2	<LoQ	62.14	76.20	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Hamburg Žabić	299.3	<LoQ	58.57	44.24	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Cabernet Sauvignon Podrum Petrović 2014.	501.0	36.95	322.3	124.8	47.67	<LoQ	<LoQ
Cabernet Sauvignon MK Kosović 2014.	317.1	16.23	162.1	96.40	3.169	<LoQ	<LoQ
Cabernet Sauvignon Bajilo	415.6	<LoQ	260.1	48.36	<LoQ	7.258	<LoQ
Cabernet Sauvignon Dulka 2011.	<LoQ	<LoQ	<LoQ	42.76	24.00	<LoQ	<LoQ
Cabernet Sauvignon Mrđanin 2013.	316.1	97.08	201.9	83.19	32.47	<LoQ	<LoQ
Cabernet Sauvignon Živanović 2009.	1430	24.11	617.3	53.42	5.011	95.24	<LoQ
Merlot Šijački 2012.	<LoQ	56.64	<LoQ	93.47	18.99	<LoQ	<LoQ
Merlot Mačkov Podrum 2013.	2131	874.7	475.7	413.6	118.3	182.0	8.729
Merlot Dulka 2011.	197.1	<LoQ	44.72	28.10	14.26	<LoQ	<LoQ
Merlot Kiš 2012.	<LoQ	<LoQ	30.78	59.88	12.00	<LoQ	<LoQ
Merlot Šukac 2014.	503.5	84.57	430.5	58.29	64.36	39.03	<LoQ
Merlot Došen 2015.	2187	1267	992.6	322.8	182.0	82.11	7.421
Merlot MK Kosović 2014.	657.8	16.68	301.0	82.25	11.58	<LoQ	<LoQ
Merlot Mrđanin 2013.	334.9	80.64	243.7	77.97	30.76	6.709	<LoQ
Merlot Živanović 2009.	742.3	97.75	385.3	97.93	4.053	9.500	4.031
Imperia Podrum Probus	1142	43.80	622.6	46.45	62.04	58.61	<LoQ
Pinot noir Dumo 2013.	168.1	<LoQ	34.14	378.7	4.149	<LoQ	<LoQ

Pinot noir Mačkov Podrum 2011.	640.6	63.88	160.0	565.6	<LoQ	26.31	<LoQ
Pinot noir Mačkov Podrum 2012.	265.1	81.82	61.81	462.9	<LoQ	17.39	<LoQ
Pinot noir Belo Brdo 2012.	762.1	27.37	223.1	635.1	<LoQ	21.87	<LoQ
Pinot noir Nagy-Sagmeister Boraszar 2013.	455.4	<LoQ	272.6	54.85	<LoQ	6.318	<LoQ
Portugizer Mačkov Podrum 2013.	339.4	30.43	54.78	249.6	12.00	7.847	<LoQ
Portugizer Mačkov Podrum 2014.	189.7	53.63	35.74	173.3	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Portugizer Mačkov Podrum 2015.	<LoQ	239.9	<LoQ	559.2	67.46	<LoQ	<LoQ
Portugizer Bajilo	852.8	479.1	589.0	16.43	16.01	34.57	4.579
Frankovka Vindulo 2013.	142.9	8.268	35.50	28.10	<LoQ	6.874	<LoQ
Frankovka Erdevik 2012.	602.6	64.54	247.1	128.4	<LoQ	28.74	<LoQ
Fortuna Podrum Probus	604.6	117.4	501.1	85.55	70.45	12.79	<LoQ
Cabernet Franc Đurđić 2012.	466.9	499.1	327.9	84.27	<LoQ	20.35	8.119
Cabernet Franc Urošević 2015.	312.1	90.28	207.7	68.22	130.9	<LoQ	<LoQ
UNS Probus 2015.	2043	<LoQ	445.0	98.49	114.7	200.2	7.302
Probus Živanović	309.7	23.96	52.30	48.36	21.19	<LoQ	<LoQ
Vina dant animos/Aurelius Kovačević 2011.	877.9	191.2	527.6	194.3	8.988	94.79	5.059
Orfelin Crveni 2013.	150.4	17.18	29.20	168.2	35.36	8.466	<LoQ
Camerlot Mačkov Podrum 2013.	280.0	19.70	33.33	142.5	5.034	14.11	4.204
Three Star Vindulo 2009.	144.8	<LoQ	33.01	77.44	3.606	<LoQ	<LoQ
Graffiti crveno Bjelica 2013.	1732	332.6	655.6	257.9	51.33	40.71	8.717

<sup>a</sup>ispod limita kvantitacije



**Tabela 9.9.** Količina detektovanih flavonola, flavona i kumarina u fruškogorskim komercijalnim vinima

	Flavonoli (ng/mL)				Flavoni (ng/mL)			Kumarin (ng/mL)
	miricetin	morin	luteolin	luteolin 7- O-glukozid	bajkalein	amentoflavon	krizoeriol	eskuletin
Sauvignon blanc Đurđić 2013.	<LoQ*	<LoQ	<LoQ	<LoQ	32.60	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Sauvignon Kovačević 2014.	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	32.25	<LoQ	<LoQ
Sauvignon blanc Mačkov Podrum 2014.	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	1.981	<LoQ	<LoQ
Sauvignon blanc Vinum 2012.	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Sauvignon blanc Vinum 2013.	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Sauvignon blanc Dulka 2011.	<LoQ	<LoQ	1.650	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Sauvignon blanc Belo Brdo 2012.	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	32.60	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Sauvignon blanc Šukac 2014.	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Traminac Đurđić 2013.	<LoQ	67.91	<LoQ	<LoQ	296.7	<LoQ	<LoQ	<LoQ
McC Traminac 2012.	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	287.6	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Traminac Mačkov Podrum 2013.	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	192.1	<LoQ	<LoQ	<LoQ
UNS Probus Rizling Italijanski	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Italijanski Rizling Vinum 2013.	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Italijanski Rizling Dulka 2011.	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Talijanski Rizling Vindulo 2012.	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Talijanski Rizling Trivanović 2013.	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Rizling italijanski Šiljački 2014.	<LoQ	<LoQ	1.704	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Talijanski Rizling Šukac 2014.	<LoQ	<LoQ	1.542	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Italijanski Rizling Urošević 2015.	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Italijanski Rizling MK Kosović 2014.	<LoQ	<LoQ	2.241	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Rizling italijanski Bajilo	<LoQ	<LoQ	2.026	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Italijanski Rizling Mrđanin 2013.	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ
UNS Sila Poljoprivredni fax NS	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Sila Bajilo	<LoQ	<LoQ	2.187	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Sila Žabić	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Chardonnay Kovačević 2013.	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Chardonnay Mačkov Podrum 2013.	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	43.48	1.570	<LoQ	<LoQ
Vinum Chardonnay Vinum 2014.	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Dulka Chardonnay Dulka 2014.	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Chardonnay Belo Brdo 2012.	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Chardonnay Šiljački 2014.	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Chardonnay Došen 2015.	<LoQ	<LoQ	1.919	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Rajnski Rizling Šiljački 2014.	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	10.31	<LoQ	<LoQ

Misterija Rajnski Rizling Kiš 2013.	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Incognito Mačkov Podrum 2013.	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	1.793	<LoQ	<LoQ
Tamjanika Živanović 2014.	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	99.61	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Furmint Nagy-Sagmeister Boraszar 2013.	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ
UNS Retra Poljoprivredni fax NS 2013.	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	47.36	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Venera Podrum Probus	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Orfelin Beli Orfelin Podrum 2013.	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	33.78	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Cuvee Piquant Kovačević 2013.	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	221.6	66.89	<LoQ	<LoQ
Sirovina Vinum 2013.	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	67.18	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Mirna Bačka Vindulo 2013.	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Saga Bjelica 2014.	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Orfelin Roze Orfelin Podrum 2013.	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	183.9	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Vina dant animos/Rosetto Kovačević 2013.	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Rose Ivana Šijački 2014.	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	14.52	<LoQ	<LoQ
Frajla Mačkov Podrum 2014.	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Rose Vinum 2013.	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Roze Dulka 2014.	447.9	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ
RosAnna Vindulo 2013.	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Roze D Došen 2014.	410.3	<LoQ	2.295	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Muskat Hamburg Bajilo	<LoQ	<LoQ	2.134	<LoQ	242.9	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Hamburg Žabić	877.8	<LoQ	7.553	<LoQ	286.2	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Cabernet Sauvignon Podrum Petrović 2014.	4086	154.9	7.874	6.112	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Cabernet Sauvignon MK Kosović 2014.	1834	107.7	5.409	7.246	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Cabernet Sauvignon Bajilo	984.3	<LoQ	2.725	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Cabernet Sauvignon Dulka 2011.	1490	<LoQ	4.278	<LoQ	32.92	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Cabernet Sauvignon Mrđanin 2013.	2717	116.4	6.642	8.158	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Cabernet Sauvignon Živanović 2009.	14229	194.5	15.35	11.43	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Merlot Šijački 2012.	911.9	96.79	4.206	5.445	<LoQ	19.67	<LoQ	<LoQ
Merlot Mačkov Podrum 2013.	8538	609.7	25.74	13.58	40.85	1.622	<LoQ	<LoQ
Merlot Dulka 2011.	1297	<LoQ	5.711	<LoQ	34.94	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Merlot Kiš 2012.	743.8	<LoQ	6.931	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Merlot Šukac 2014.	1724	129.4	5.891	5.780	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Merlot Došen 2015.	7479	194.5	8.677	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Merlot MK Kosović 2014.	3567	109.9	9.533	9.398	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Merlot Mrđanin 2013.	1282	96.79	5.516	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Merlot Živanović 2009.	3533	<LoQ	8.142	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Imperia Podrum Probus	4812	178.0	7.981	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Pinot noir Dumo 2013.	1641	274.5	<LoQ	<LoQ	62.44	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Pinot noir Mačkov Podrum 2011.	1791	409.2	9.733	20.63	<LoQ	<LoQ	4.173	<LoQ

Pinot noir Mačkov Podrum 2012.	705.4	272.6	<LoQ	6.226	<LoQ	5.036	<LoQ	<LoQ
Pinot noir Belo Brdo 2012.	3565	157.0	12.69	8.064	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Pinot noir Nagy-Sagmeister Boraszar 2013.	1144	67.91	8.731	<LoQ	48.17	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Portugizer Mačkov Podrum 2013.	2861	125.1	8.223	<LoQ	33.78	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Portugizer Mačkov Podrum 2014.	842.7	79.09	3.634	<LoQ	94.74	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Portugizer Mačkov Podrum 2015.	565.0	<LoQ	1.989	<LoQ	188.6	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Portugizer Bajilo	7354	<LoQ	6.052	7.937	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Frankovka Vindulo 2013.	1219	<LoQ	9.086	<LoQ	52.68	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Frankovka Erdevik 2012.	7490	182.1	26.83	10.46	40.34	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Fortuna Podrum Probus	7819	165.4	10.44	9.398	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Cabernet Franc Đurđić 2012.	1195	85.76	<LoQ	12.23	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Cabernet Franc Urošević 2015.	2412	70.16	7.874	11.60	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ
UNS Probus 2015.	22248	607.6	19.92	10.58	36.62	<LoQ	1.760	<LoQ
Probus Živanović	8441	144.3	9.480	6.444	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Vina dant animos/Aurelius Kovačević 2011.	3560	1846.0	7.864	9.016	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Orfelin Crveni 2013.	3303	233.0	11.17	6.374	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Camerlot Mačkov Podrum 2013.	2104	278.4	8.942	<LoQ	<LoQ	7.209	<LoQ	<LoQ
Three Star Vindulo 2009.	1095	<LoQ	5.138	<LoQ	35.89	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Graffiti crveno Bjelica 2013.	10583	175.9	11.08	10.17	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ

<sup>†</sup>ispod limita kvantitacije

**Tabela 9.10.** Količina detektovanih flavanona, stilbena i antocijana u fruškogorskim komercijalnim vinima

	Flavanon		Stilbeni		Antocijani			
	(ng/mL)	(ng/mL)	(ng/mL)	(ng/mL)	(ng/mL)	(ng/mL)	(ng/mL)	(ng/mL)
	naringenin	rezveratrol	piceid	delfinidin-3-O-glukozid	cijanidin-3-O-glukozid	malvidin-3-O-glukozid	petunidin-3-O-glukozid	peonidin-3-O-glukozid
Sauvignon blanc Đurđić 2013.	19.87	288.4	50.19	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Sauvignon Kovačević 2014.	<LoQ*	73.08	137.2	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Sauvignon blanc Mačkov Podrum 2014.	<LoQ	<LoQ	29.86	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Sauvignon blanc Vinum 2012.	<LoQ	<LoQ	35.75	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Sauvignon blanc Vinum 2013.	<LoQ	27.25	28.55	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Sauvignon blanc Dulka 2011.	27.94	23.26	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Sauvignon blanc Belo Brdo 2012.	<LoQ	69.10	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Sauvignon blanc Šukac 2014.	8.999	138.9	52.83	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Traminac Đurđić 2013.	34.40	206.7	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ
McC Traminac 2012.	21.41	150.8	17.14	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Traminac Mačkov Podrum 2013.	9.088	43.19	27.24	<LoQ	<LoQ	25.00	<LoQ	<LoQ
UNS Probus Rizling Italijanski	<LoQ	<LoQ	43.94	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Italijanski Rizling Vinum 2013.	8.636	53.15	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Italijanski Rizling Dulka 2011.	8.455	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Talijanski Rizling Vindulo 2012.	12.07	<LoQ	26.59	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Talijanski Rizling Trivanović 2013.	10.81	45.18	33.45	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Rizling italijanski Šiljački 2014.	14.99	67.10	105.4	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Talijanski Rizling Šukac 2014.	13.08	358.3	293.4	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Italijanski Rizling Urošević 2015.	18.41	35.22	78.98	<LoQ	<LoQ	35.00	<LoQ	<LoQ
Italijanski Rizling MK Kosović 2014.	25.90	116.9	84.31	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Rizling italijanski Bajilo	17.93	25.25	58.77	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Italijanski Rizling Mrdanin 2013.	14.91	98.99	54.81	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ
UNS Sila Poljoprivredni fax NS	7.008	<LoQ	52.83	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Sila Bajilo	26.06	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Sila Žabić	32.15	138.9	<LoQ	<LoQ	<LoQ	20.00	<LoQ	<LoQ
Chardonnay Kovačević 2013.	13.52	<LoQ	33.45	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Chardonnay Mačkov Podrum 2013.	14.16	21.27	29.86	<LoQ	<LoQ	17.50	<LoQ	<LoQ
Vinum Chardonnay Vinum 2014.	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Dulka Chardonnay Dulka 2014.	10.44	17.28	<LoQ	<LoQ	<LoQ	2<LoQ	<LoQ	<LoQ
Chardonnay Belo Brdo 2012.	10.99	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Chardonnay Šiljački 2014.	8.437	210.7	85.31	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Chardonnay Došen 2015.	38.28	158.8	55.79	<LoQ	<LoQ	45.00	<LoQ	<LoQ

Rajnski Rizling Šijački 2014.	<LoQ	51.16	454.6	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Misterija Rajnski Rizling Kiš 2013.	11.17	19.28	43.29	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Incognito Mačkov Podrum 2013.	21.86	<LoQ	98.01	<LoQ	<LoQ	7.500	<LoQ	<LoQ
Tamjanika Živanović 2014.	10.84	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Furmint Nagy-Sagmeister Boraszar 2013.	21.02	85.04	126.3	<LoQ	<LoQ	20.00	<LoQ	<LoQ
UNS Retra Poljoprivredni fax NS 2013.	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Venera Podrum Probus	8.918	<LoQ	31.49	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Orfelin Beli Orfelin Podrum 2013.	38.04	216.6	127.3	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Cuvee Piquant Kovačević 2013.	25.04	294.4	80.65	<LoQ	<LoQ	2.500	<LoQ	<LoQ
Sirovina Vinum 2013.	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Mirna Bačka Vindulo 2013.	7.550	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Saga Bjelica 2014.	<LoQ	81.06	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Orfelin Roze Orfelin Podrum 2013.	44.88	486.1	187.6	175.0	142.5	2933	217.5	397.5
Vina dant animos/Rosetto Kovačević 2013.	36.77	476.1	65.05	372.5	125.0	4938	57.50	350.0
Rose Ivana Šijački 2014.	14.25	324.4	87.31	262.5	1138	5160	290.0	490.0
Frajla Mačkov Podrum 2014.	<LoQ	<LoQ	60.09	<LoQ	<LoQ	300.0	<LoQ	130.0
Rose Vinum 2013.	9.540	87.04	70.02	245.0	360.0	10783	182.5	580.0
Roze Dulka 2014.	28.13	<LoQ	29.53	<LoQ	<LoQ	615.0	40.00	95.00
RosAnna Vindulo 2013.	7.279	<LoQ	<LoQ	27.50	97.50	1355	75.00	112.5
Roze D Došen 2014.	78.22	1108	137.8	205.0	110.0	13363	387.5	702.5
Muskat Hamburg Bajilo	53.20	43.19	<LoQ	22.50	<LoQ	9130	<LoQ	290.0
Hamburg Žabić	72.91	348.3	28.88	62.50	105.0	3160	22.50	270.0
Cabernet Sauvignon Podrum Petrović 2014.	57.89	1443	151.1	6420	690.0	61585	5908	4883
Cabernet Sauvignon MK Kosović 2014.	51.23	288.4	131.1	342.5	<LoQ	2133	45.00	160.0
Cabernet Sauvignon Bajilo	37.04	63.12	<LoQ	5.000	<LoQ	562.5	<LoQ	5.000
Cabernet Sauvignon Dulka 2011.	82.54	623.9	197.0	1660	302.5	28575	3435	1973
Cabernet Sauvignon Mrđanin 2013.	54.04	358.3	73.00	3023	482.5	26770	2820	2393
Cabernet Sauvignon Živanović 2009.	68.38	98.99	64.72	1058	147.5	12575	677.5	230.0
Merlot Šijački 2012.	58.22	1595	625.8	1300	462.5	23643	2570	1708
Merlot Mačkov Podrum 2013.	83.55	304.4	416.3	5755	1250	25430	7303	3368
Merlot Dulka 2011.	78.03	595.9	191.8	1593	335.0	26880	382.5	1770
Merlot Kiš 2012.	72.61	358.3	44.27	652.5	197.5	17328	1490	477.5
Merlot Šukac 2014.	70.02	1054	243.3	2420	282.5	37600	3155	2793
Merlot Došen 2015.	116.3	1441	1549	6503	537.5	100525	11590	7255
Merlot MK Kosović 2014.	83.13	959.9	236.6	1148	327.5	10770	1168	1105
Merlot Mrđanin 2013.	69.05	568.0	176.6	3268	392.5	23615	2890	1880
Merlot Živanović 2009.	91.14	318.4	83.98	585.0	222.5	4008	365.0	255.0
Imperia Podrum Probus	87.22	1561	417.5	3675	452.5	30310	4093	3193
Pinot noir Dumo 2013.	118.2	3834	28.55	647.5	212.5	11993	590.0	712.5

Pinot noir Mačkov Podrum 2011.	50.17	472.1	2276	12.50	165.0	2853	137.5	312.5
Pinot noir Mačkov Podrum 2012.	76.38	615.9	963.7	477.5	205.0	5205	265.0	535.0
Pinot noir Belo Brdo 2012.	57.21	158.8	117.5	142.5	210.0	12365	305.0	1195
Pinot noir Nagy-Sagmeister Boraszar 2013.	72.54	196.7	31.17	65.00	<LoQ	16198	52.50	845.0
Portugizer Mačkov Podrum 2013.	83.92	298.4	179.3	1325	367.5	36563	2220	2405
Portugizer Mačkov Podrum 2014.	13.34	585.9	358.5	165.0	162.5	1655	250.0	242.5
Portugizer Mačkov Podrum 2015.	79.96	146.8	128.7	1853	440.0	130840	4603	4350
Portugizer Bajilo	49.33	<LoQ	30.84	405.0	<LoQ	28958	820.0	250.0
Frankovka Vindulo 2013.	57.58	77.07	<LoQ	675.0	265.0	21128	820.0	1050
Frankovka Erdevik 2012.	59.77	87.04	69.68	480.0	265.0	10770	662.5	625.0
Fortuna Podrum Probus	50.93	675.9	252.9	5708	1133	206568	9525	16735
Cabernet Franc Đurđić 2012.	16.34	<LoQ	113.8	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ	<LoQ
Cabernet Franc Urošević 2015.	45.66	410.2	85.31	2920	197.5	102983	4900	4138
UNS Probus 2015.	57.49	785.8	360.0	12570	2063	44738	10415	4270
Probus Živanović	49.48	87.04	63.06	2150	235.0	15253	1518	462.5
Vina dant animos/Aurelius Kovačević 2011.	89.54	1274	2167	707.5	307.5	13015	972.5	697.5
Orfelin Crveni 2013.	165.2	3832	962.3	600.0	480.0	22898	2635	1808
Camerlot Mačkov Podrum 2013.	67.20	1445	494.7	1100	367.5	9348	1300	692.5
Three Star Vindulo 2009.	66.10	63.12	<LoQ	710.0	257.5	15838	902.5	875.0
Graffiti crveno Bjelica 2013.	72.32	633.9	274.0	5095	867.5	28155	3858	3295

<sup>a</sup>ispod limita kvantitacije

Tabela 9.11. Zastupljenost i procentualni udeo ispitivanih grupa jedinjenja u uzorcima sokova i vina

		hidroksibenzoeve kisljine	hidroksicimetne kisljine	flavonoli	flavoni	flavanoni	flavan- 3-oli	kumarini	stilbeni	antocijani
Cabernet Sauvignon Bajilo sok 1. godina	ng/mL	4199	1374	2440	4.304	40.33	10069	45.37	208.9	133685
	%	2.762	0.904	1.604	0.003	0.027	6.621	0.030	0.137	87.91
Cabernet Sauvignon Bajilo sok 2. godina	ng/mL	2962	1264	2408	14.68	38.31	15732	69.07	187.0	67580
	%	3.282	1.401	2.668	0.016	0.042	17.430	0.077	0.207	74.88
Cabernet Sauvignon Bajilo sok 3. godina	ng/mL	6744	3864	1806	0.000	0.000	14664	118.8	23.87	106195
	%	5.055	2.896	1.354	0.000	0.000	10.991	0.089	0.018	79.60
Cabernet Sauvignon Bajilo vino 1. godina	ng/mL	17436	3294	2784	9.818	60.33	14459	80.22	866.2	5778
	%	38.95	7.359	6.219	0.022	0.135	32.297	0.179	1.935	12.91
Cabernet Sauvignon Bajilo vino 2. godina	ng/mL	3043	1499	1677	13.19	45.15	14509	44.25	306.5	55748
	%	3.958	1.950	2.181	0.017	0.059	18.871	0.058	0.399	72.51
Cabernet Sauvignon Bajilo vino 3. godina	ng/mL	6542	4978	880.2	5.511	10.42	9696	35.92	206.7	36983
	%	11.03	8.389	1.483	0.009	0.018	16.341	0.061	0.348	62.33
Merlot Šukac sok 1. godina	ng/mL	3914	891.0	1721	0.000	74.94	7381	40.88	2832	27678
	%	7.957	1.811	3.499	0.000	0.152	24.473	0.083	5.757	56.27
Merlot Šukac sok 2. godina	ng/mL	1044	81.66	508.2	0.000	0.000	578	7.584	246.2	7310
	%	10.68	0.835	5.199	0.000	0.000	5.911	0.078	2.519	74.78
Merlot Šukac sok 3. godina	ng/mL	5181	1118	400.3	0.000	0.000	2074	128.4	447.1	12610
	%	23.59	5.092	1.823	0.000	0.000	9.447	0.585	2.036	57.42
Merlot Šukac vino 1. godina	ng/mL	7789	1744	2266	16.05	81.62	6840	42.25	3140	68913
	%	8.293	1.857	2.413	0.017	0.087	10.576	0.045	3.343	73.37
Merlot Šukac vino 2. godina	ng/mL	4207	1963	7582	20.34	17.83	21933	40.30	2601	55560
	%	4.479	2.090	8.072	0.022	0.019	23.35	0.043	2.769	59.15
Merlot Šukac vino 3. godina	ng/mL	7055	5036	829.2	7.187	127.3	8786	34.87	6662	42713
	%	9.901	7.068	1.164	0.010	0.179	12.33	0.049	9.350	59.95
Frankovka Vinum sok 1. godina	ng/mL	3089	864.3	204.2	0.000	3.159	2704	17.08	877.1	39013
	%	6.604	1.848	0.437	0.000	0.007	5.781	0.037	1.875	83.41
Frankovka Vinum sok 2. godina	ng/mL	546.2	89.44	52.31	0.000	0.000	0.000	0.000	187.0	0.000
	%	58.38	9.562	5.592	0.000	0.000	6.471	0.000	19.99	0.000
Frankovka Vinum sok 3. godina	ng/mL	5479	114.3	33.72	0.000	0.000	97.54	6.314	17.47	102.5
	%	93.64	1.954	0.576	0.000	0.000	1.667	0.108	0.299	1.752
Frankovka Vinum vino 1. godina	ng/mL	2197	3668	203.3	4.906	0.000	716	15.40	319.3	3350
	%	20.47	34.18	4.297	0.046	0.000	6.670	0.143	2.975	31.21
Frankovka Vinum vino 2. godina	ng/mL	6932	6840	3645	38.99	39.36	18299	9.255	1896	59480
	%	7.133	7.039	3.751	0.040	0.041	18.83	0.010	1.951	61.21
Frankovka Vinum vino 3. godina	ng/mL	6833	7303	1941	38.15	66.61	9877	6.473	6405	144783
	%	3.855	4.120	1.095	0.022	0.038	5.572	0.004	3.614	81.68

Muskat Hamburg	ng/mL	1065	224.8	55.95	105.1	15.19	0.000	0.000	60.16	62.50
Bajilo sok 1. godina	%	63.06	13.31	3.312	6.224	0.899	5.937	0.000	3.561	3.700
Muskat Hamburg	ng/mL	786.1	203.0	811.1	254.8	0.000	1631	7.330	48.65	3935
Bajilo sok 2. godina	%	10.24	2.645	10.566	3.319	0.000	21.24	0.095	0.634	51.26
Muskat Hamburg	ng/mL	511.8	694.8	174.5	39.19	0.000	139.7	116.6	22.39	0.000
Bajilo sok 3. godina	%	30.12	40.89	10.271	2.306	0.000	8.223	6.864	1.318	0.000
Muskat Hamburg	ng/mL	4302	3943	286.2	207.9	69.09	8856	17.63	903.7	5068
Bajilo vino 1. godina	%	18.19	16.67	1.210	0.879	0.292	37.44	0.075	3.821	21.42
Muskat Hamburg	ng/mL	2143	2872	163.9	268.9	65.27	4477	15.95	184.5	2765
Bajilo vino 2. godina	%	16.54	22.17	1.265	2.076	0.504	34.56	0.123	1.424	21.34
Muskat Hamburg	ng/mL	1614	938.7	143.0	237.9	0.000	3896	0.000	151.0	10573
Bajilo vino 3. godina	%	9.195	5.348	0.814	1.355	0.000	22.19	0.000	0.860	60.23
Sila Bajilo sok 1. godina	ng/mL	185.0	102.7	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
	%	52.33	29.04	0.000	0.000	0.000	18.63	0.000	0.000	0.000
Sila Bajilo sok 2. godina	ng/mL	40.25	64.27	169.0	5.511	0.000	0.00	11.61	45.66	0.000
	%	9.456	15.10	39.710	1.295	0.000	20.99	2.727	10.73	0.000
Sila Bajilo sok 3. godina	ng/mL	687.4	708.4	87.43	0.000	0.000	3911	0.000	127.0	0.000
	%	12.45	12.83	1.584	0.000	0.000	70.84	0.000	2.300	0.000
Sila Bajilo vino 1. godina	ng/mL	2141	2064	286.8	0.000	37.94	1616	13.78	283.0	0.000
	%	33.23	32.04	4.452	0.000	0.589	25.08	0.214	4.393	0.000
Sila Bajilo vino 2. godina	ng/mL	860.5	2332	114.6	0.000	18.78	953.6	9.429	38.70	0.000
	%	19.88	53.89	2.648	0.000	0.434	22.04	0.218	0.894	0.000
Sila Bajilo vino 3. godina	ng/mL	1484	2285	286.6	5.511	0.000	1929	9.215	40.19	0.000
	%	24.57	37.84	4.746	0.091	0.000	31.94	0.153	0.666	0.000
Italijanski Rizling	ng/mL	168.2	108.7	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
Bajilo sok 1. godina	%	48.94	31.63	0.000	0.000	0.000	19.43	0.000	0.000	0.000
Italijanski Rizling	ng/mL	207.0	151.2	6.006	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
Bajilo sok 2. godina	%	45.19	33.00	1.311	0.000	0.000	20.49	0.000	0.000	0.000
Italijanski Rizling	ng/mL	332.0	232.1	60.74	0.000	0.000	93.89	209.8	0.000	0.000
Bajilo sok 3. godina	%	35.76	25.00	6.542	0.000	0.000	10.11	22.593	0.000	0.000
Italijanski Rizling	ng/mL	1759	1724	237.1	0.000	29.62	1305	7.234	346.4	0.000
Bajilo vino 1. godina	%	32.52	31.88	4.385	0.000	0.548	24.13	0.134	6.406	0.000
Italijanski Rizling	ng/mL	625.6	2006	106.2	36.31	12.98	914.3	0.000	89.97	0.000
Bajilo vino 2. godina	%	16.50	52.91	2.802	0.958	0.342	24.12	0.000	2.373	0.000
Italijanski Rizling	ng/mL	637.4	1261	280.4	0.000	0.000	743.9	0.000	36.22	0.000
Bajilo vino 3. godina	%	21.54	42.62	9.478	0.000	0.000	25.14	0.000	1.224	0.000



Italijanski Rizling	ng/mL	863.5	188.4	311.3	29.00	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
Agner sok 1. godina	%	62.02	13.53	22.36	2.083	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
Italijanski Rizling	ng/mL	398.8	1216	1499	6.669	15.51	3859	8.919	2019	0.000
Agner sok 2. godina	%	4.420	13.48	16.62	0.074	0.172	42.76	0.099	22.375	0.000
Italijanski Rizling	ng/mL	1129	9060	36.36	0.000	0.000	1682	0.000	175.8	0.000
Agner sok 3. godina	%	9.341	74.98	0.301	0.000	0.000	13.92	0.000	1.455	0.000
Italijanski Rizling	ng/mL	2021	2770	313.3	0.000	46.36	2501	17.63	1060	0.000
Agner vino 1. godina	%	23.15	31.73	3.589	0.000	0.531	28.65	0.202	12.145	0.000
Italijanski Rizling	ng/mL	1423	1919	601.1	0.000	45.97	2920	13.19	877.3	0.000
Agner vino 2. godina	%	18.24	24.61	7.707	0.000	0.589	37.44	0.169	11.247	0.000
Italijanski Rizling	ng/mL	4274	6434	948.0	7.801	128.75	2593	15.07	3885	0.000
Agner vino 3. godina	%	23.37	35.18	5.184	0.043	0.704	14.18	0.082	21.246	0.000
Župljanka	ng/mL	580.6	135.2	66.51	0.000	3.366	0	17.63	96.00	0.000
Agner sok 1. godina	%	64.56	15.03	7.395	0.000	0.374	0.000	1.961	10.674	0.000
Župljanka	ng/mL	119.1	178.1	1300	5.208	0.000	2863	0.000	279.7	0.000
Agner sok 2. godina	%	2.510	3.754	27.40	0.110	0.000	60.33	0.000	5.894	0.000
Župljanka	ng/mL	1899	1854	853.5	0.000	0.000	2731	0.000	413.4	0.000
Agner sok 3. godina	%	24.51	23.92	11.01	0.000	0.000	35.23	0.000	5.333	0.000
Župljanka	ng/mL	1538	3262	569.5	0.000	41.67	1807	10.42	451.6	0.000
Agner vino 2. godina	%	20.03	42.47	7.415	0.000	0.543	23.53	0.136	5.880	0.000
Župljanka	ng/mL	3342	5329	876.9	8.110	155.5	1763	11.19	864.9	0.000
Agner vino 3. godina	%	27.06	43.14	7.100	0.066	1.259	14.28	0.091	7.003	0.000
Chardonnay	ng/mL	925.8	226.3	250.0	4.678	3.159	0.000	0.000	0.000	0.000
Došen sok 1. godina	%	65.66	16.05	17.732	0.332	0.224	0.000	0.000	0.000	0.000
Chardonnay	ng/mL	214.4	1594	463.8	0.000	0.000	137.3	8.919	210.1	0.000
Došen sok 2. godina	%	8.157	60.64	17.644	0.000	0.000	5.223	0.339	7.994	0.000
Chardonnay	ng/mL	1933	222.1	267.6	5.662	0.000	101.2	6.473	19.44	0.000
Došen sok 3. godina	%	75.64	8.69	10.473	0.222	0.000	3.960	0.253	0.761	0.000
Chardonnay	ng/mL	1837	5614	21.05	5.719	25.88	138.1	31.39	127.7	0.000
Došen vino 1. godina	%	23.55	71.96	0.270	0.073	0.332	1.771	0.402	1.637	0.000
Chardonnay	ng/mL	820.9	3315	164.7	4.154	26.84	1035	18.98	47.66	0.000
Došen vino 2. godina	%	15.11	61.02	3.032	0.076	0.494	19.04	0.349	0.877	0.000
Chardonnay	ng/mL	1790	7250	281.7	4.154	64.59	644.9	13.71	172.4	0.000
Došen vino 3. godina	%	17.51	70.93	2.756	0.041	0.632	6.309	0.134	1.687	0.000
Merlot	ng/mL	3008	1408	4967	6.728	8.896	3712	20.17	5073	272290
Došen sok 3. godina	%	1.036	0.485	1.710	0.002	0.003	1.278	0.007	1.746	93.73
Merlot	ng/mL	3447	1506	3723	7.340	100.7	7185	24.85	3349	23298
Došen vino 2. godina	%	8.084	3.531	8.732	0.017	0.236	16.849	0.058	7.853	54.64
Merlot	ng/mL	3519	1888	2250	11.56	131.2	2562	18.92	6486	149240
Došen vino 3. godina	%	2.118	1.137	1.354	0.007	0.079	1.542	0.011	3.904	89.85

Sauvignon blanc <sup>1</sup>	ng/mL	2042	8101	401.7	64.85	18.93	480.5	7.687	159.1	0.000
	%	18.11	71.85	3.563	0.575	0.168	4.262	0.068	1.411	0.00
Traminac	ng/mL	1942	9769	116.0	258.8	21.63	1421	9.238	160.8	8.333
	%	14.17	71.27	0.846	1.888	0.158	10.37	0.067	1.173	0.06
Italijanski Rizling	ng/mL	855.3	4865	433.6	0.000	14.52	715.6	8.569	186.6	3.182
	%	12.08	68.69	6.123	0.000	0.205	10.10	0.121	2.635	0.04
Sila	ng/mL	1457	2286	353.9	0.000	21.74	1209	9.303	191.7	6.667
	%	26.33	41.30	6.392	0.000	0.393	21.84	0.168	3.463	0.12
Chardonnay	ng/mL	1923	9753	370.9	43.48	15.97	1293	9.693	153.1	11.79
	%	14.16	71.85	2.733	0.320	0.118	9.527	0.071	1.128	0.09
Rajnski Rizling	ng/mL	1396	7925	116.7	10.31	16.51	1940	9.557	233.9	2.500
	%	11.98	68.02	1.002	0.089	0.142	16.65	0.082	2.007	0.02
Tamjanika	ng/mL	822.0	1672	510.1	99.61	10.84	1622	6.297	0.000	0.000
	%	17.33	35.25	10.76	2.101	0.229	34.20	0.133	0.000	0.00
Furmint	ng/mL	2047	2797	413.1	0.000	21.02	503.6	21.13	211.3	20.00
	%	33.93	46.35	6.846	0.000	0.348	8.344	0.350	3.502	0.33
Petra	ng/mL	580.2	8459	286.7	47.36	0.000	336.6	7.647	0.000	0.000
	%	5.971	87.05	2.950	0.487	0.000	3.463	0.079	0.000	0.00
Pinot blanc	ng/mL	685.2	1674	383.4	0.000	8.918	457.5	15.96	31.49	0.000
	%	21.04	51.40	11.78	0.000	0.274	14.05	0.490	0.967	0.00
Kupažirana bela vina	ng/mL	1852	9604	467.4	174.4	23.54	1800	6.065	301.4	0.500
	%	13.01	67.49	3.285	1.226	0.165	12.65	0.043	2.118	0.00
Rose	ng/mL	2663	7872	978.9	198.4	31.29	1507	7.557	587.4	5852
	%	13.52	39.96	4.970	1.007	0.159	7.652	0.038	2.982	29.71
Muskat Hamburg	ng/mL	2579	2667	1298	272.1	63.06	13199	10.30	224.6	6531
	%	9.607	9.935	4.836	1.014	0.235	49.17	0.038	0.837	24.33
Cabernet Sauvignon	ng/mL	7040	4052	5468	49.07	58.52	18184	49.21	602.6	28143
	%	11.06	6.366	8.591	0.077	0.092	28.57	0.077	0.947	44.22
Merlot	ng/mL	6514	4077	5535	74.95	80.92	21101	34.07	1274	39027
	%	8.382	5.246	7.121	0.096	0.104	27.15	0.044	1.639	50.22
Pinot noir	ng/mL	7378	4903	3113	86.54	74.90	19662	28.14	1739	11140
	%	15.33	10.19	6.470	0.180	0.156	40.86	0.058	3.613	23.15
Portugizer	ng/mL	4256	4522	4203	120.8	56.64	12492	15.11	518.1	54468
	%	5.277	5.607	5.211	0.150	0.070	15.49	0.019	0.642	67.54
Frankovka	ng/mL	7340	4295	6625	71.89	56.09	21922	40.96	441.3	92136
	%	5.521	3.231	4.984	0.054	0.042	16.49	0.031	0.332	69.31
Cabernet Franc	ng/mL	5585	1303	3069	19.79	31.00	14652	34.88	509.7	57569
	%	6.747	1.575	3.708	0.024	0.037	17.70	0.042	0.616	69.55
Probus	ng/mL	6606	6816	17518	59.83	53.48	7687	56.57	648.0	46836
	%	7.656	7.899	20.30	0.069	0.062	8.909	0.066	0.751	54.28
Kupažirana crvena vina	ng/mL	8587	5799	6030	60.46	92.07	15403	32.93	2424	23356
	%	13.90	9.386	9.759	0.098	0.149	24.93	0.053	3.923	37.80

<sup>1</sup>kod komercijalnih vina, za izračunavanje je uzeta srednja vrednost svih vina u okviru sorte

**Tabela 9.12.** PCA rezultati kvantitativne analize odabranih fenolnih jedinjenja u uzorcima fruškogorskih sokova i vina uzorkovanim u trogodišnjem periodu

	PC 1	PC 2	PC 3	PC 4	PC 5	PC 6	PC 7	PC 8	PC 9	PC 10	PC 11	PC 12
svojevredne vrednosti	10.12	5.424	4.140	1.935	1.573	1.453	1.431	1.268	1.096	0.983	0.979	0.746
% varijanse	28.11	15.07	11.50	5.375	4.369	4.037	3.975	3.523	3.044	2.731	2.720	2.073
opterećenja (loadings)												
2,5-dihidroksibenzoeva kiselina	0.118	0.219	0.270	-0.003	0.002	-0.124	0.106	-0.159	-0.153	-0.123	-0.057	0.007
<i>p</i> -hidroksibenzoeva kiselina	0.001	0.073	0.202	0.019	0.191	-0.387	-0.110	0.084	0.311	0.457	0.127	-0.303
protokatehinska kiselina	0.113	0.183	0.276	0.119	0.055	-0.166	0.333	-0.008	-0.043	0.203	0.158	0.011
galna kiselina	0.202	0.189	-0.044	0.173	0.008	-0.080	0.100	-0.005	-0.265	-0.133	-0.200	-0.186
siringinska kiselina	0.204	0.148	-0.038	0.141	0.183	0.293	-0.310	0.133	0.046	-0.020	0.072	-0.032
vanilinska kiselina	0.134	0.065	-0.079	0.324	0.106	0.240	-0.187	0.300	0.061	0.206	0.214	-0.248
elagna kiselina	0.098	0.186	-0.048	0.350	0.013	-0.173	0.331	0.197	0.018	-0.289	-0.038	0.081
<i>p</i> -kumarinska kiselina	0.150	0.185	0.271	-0.042	-0.025	0.114	-0.172	-0.025	0.070	-0.223	-0.185	0.009
kafena kiselina	0.055	0.203	0.233	-0.078	0.124	0.021	-0.036	-0.399	0.227	0.026	-0.026	0.041
ferulna kiselina	0.100	0.095	0.291	-0.135	0.115	0.208	-0.202	-0.119	0.245	-0.071	0.047	0.380
hlorogenska kiselina	0.192	0.008	0.002	-0.237	-0.009	0.017	-0.069	-0.321	-0.403	-0.075	0.089	-0.278
kvercetin	0.156	0.154	-0.273	-0.186	-0.211	-0.049	0.027	-0.116	0.127	0.158	0.034	-0.025
kvercetin-3- <i>O</i> -glukozid + hiperozid	0.180	-0.297	-0.005	-0.071	0.155	-0.073	0.196	0.010	0.081	-0.048	-0.003	-0.077
izoramnetin	0.182	0.194	-0.211	-0.033	-0.108	0.010	0.027	-0.033	0.123	-0.108	0.188	-0.093
kvercitrin	0.086	0.042	0.239	-0.393	0.254	-0.048	0.173	0.232	-0.127	0.135	-0.075	0.051
rutin	0.248	-0.226	0.023	0.012	-0.098	-0.074	0.014	-0.102	0.007	-0.012	0.011	-0.045
kemferol	0.197	0.092	-0.191	0.073	0.285	-0.154	0.028	0.077	0.097	-0.128	0.115	0.268
kemferol-3- <i>O</i> -glukozid	0.074	-0.199	0.007	-0.254	0.296	0.222	0.248	0.326	0.034	-0.137	-0.080	-0.034
miricetin	0.200	0.166	-0.189	-0.136	-0.242	0.034	-0.031	0.085	0.112	0.128	-0.018	0.082
morin	0.174	0.115	-0.225	-0.050	0.204	-0.105	-0.060	-0.226	0.006	-0.015	0.160	-0.070
luteolin	0.136	0.067	-0.013	-0.098	-0.095	-0.343	-0.034	0.232	0.148	-0.375	0.232	0.112
luteolin-7- <i>O</i> -glukozid	0.105	0.078	-0.230	-0.342	-0.167	0.024	0.158	0.172	0.054	0.258	-0.261	0.095
bajkalein	-0.038	0.006	0.032	0.076	0.014	0.431	0.429	-0.140	-0.108	0.138	0.503	0.217
krizoeriol	0.099	-0.141	0.113	0.108	-0.414	-0.072	-0.125	0.051	-0.231	0.122	0.164	0.195
viteksin	-0.016	0.051	0.028	0.215	-0.232	0.192	0.340	-0.167	0.466	0.012	-0.345	-0.122
naringenin	0.144	0.132	0.282	0.002	-0.228	-0.065	0.107	0.154	-0.067	0.177	0.112	0.004
katehin	0.200	0.152	-0.043	0.056	0.143	0.199	0.107	-0.020	-0.190	0.071	-0.166	-0.313

epikatehin	0.202	0.203	-0.205	-0.139	-0.018	0.067	0.027	-0.060	0.008	0.061	0.071	0.143
eskuletin	0.066	0.067	-0.130	0.258	0.211	-0.121	-0.085	-0.041	-0.264	0.350	-0.366	0.479
resveratrol	0.158	0.111	0.256	0.043	-0.223	0.175	-0.137	0.265	-0.093	-0.081	-0.125	-0.017
piceid	0.238	-0.170	0.099	-0.123	-0.150	0.063	-0.035	0.133	0.023	0.075	0.000	-0.016
delfinidin-3- <i>O</i> -glukozid	0.235	-0.256	0.026	0.069	0.026	-0.083	0.039	-0.152	0.027	-0.010	-0.053	-0.005
cijanidin-3- <i>O</i> -glukozid	0.230	-0.268	0.026	0.120	-0.046	-0.062	0.024	-0.066	0.021	0.022	0.036	0.044
petunidin-3- <i>O</i> -glukozid	0.249	-0.240	0.026	0.057	0.008	-0.040	0.012	-0.120	0.055	-0.007	-0.053	0.017
peonidin-3- <i>O</i> -glukozid	0.221	-0.256	0.024	0.139	-0.003	0.021	-0.011	-0.029	0.085	0.058	0.009	0.039
malvidin-3- <i>O</i> -glukozid	0.265	-0.142	0.010	0.048	0.090	0.118	-0.085	-0.033	0.089	0.027	-0.090	0.055

**Tabela 9.12.** PCA rezultati kvantitativne analize odabranih fenolnih jedinjenja u uzorcima fruškogorskih sokova i vina uzorkovanim u trogodišnjem periodu (nastavak)

	PC 13	PC 14	PC 15	PC 16	PC 17	PC 18	PC 19	PC 20	PC 21	PC 22	PC 23	PC 24
svojtvene vrednosti	0.741	0.626	0.549	0.431	0.411	0.400	0.273	0.244	0.231	0.189	0.161	0.116
% varijanse	2.057	1.739	1.526	1.196	1.142	1.110	0.759	0.679	0.642	0.525	0.447	0.323
opterećenja (loadings)												
2,5– dihidroksibenzoeva kiselina	-0.087	-0.027	-0.298	0.207	-0.317	0.067	0.246	-0.141	0.239	0.202	0.091	0.211
<i>p</i> – hidroksibenzoeva kiselina	-0.037	0.146	0.114	0.184	0.280	-0.223	0.029	-0.121	0.063	0.025	0.123	0.191
protokatehinska kiselina	-0.138	0.010	-0.029	-0.037	-0.006	-0.006	0.001	0.046	-0.107	-0.343	-0.197	-0.192
galna kiselina	-0.252	0.079	0.212	0.148	0.237	-0.062	0.043	0.052	-0.007	0.219	-0.094	-0.139
siringinska kiselina	0.052	-0.066	0.053	-0.072	0.082	0.081	0.107	-0.012	-0.113	-0.229	0.211	0.004
vanilinska kiselina	-0.007	-0.023	-0.047	0.329	-0.342	0.300	0.001	0.218	0.047	0.168	-0.209	-0.094
elagna kiselina	-0.076	-0.339	0.114	0.045	-0.015	-0.155	-0.004	0.200	0.144	-0.087	0.183	0.158
<i>p</i> –kumarinska kiselina	-0.192	0.075	0.087	0.153	0.181	-0.005	-0.371	-0.006	-0.230	-0.057	-0.114	-0.028
kafena kiselina	-0.060	-0.141	0.318	-0.162	-0.020	0.511	-0.251	0.055	0.101	0.141	0.182	0.051
ferulna kiselina	0.073	-0.063	-0.042	0.108	0.011	-0.308	0.246	0.233	0.228	-0.013	-0.377	0.143
hlorogenska kiselina	0.196	0.077	0.014	0.314	0.016	0.106	0.176	0.052	-0.091	-0.349	0.033	0.104
kvercetin	-0.179	-0.067	-0.156	-0.036	0.051	0.169	0.264	-0.216	-0.006	0.205	0.042	0.110
kvercetin-3- <i>O</i> - glukozid + hiperozid	-0.003	-0.049	-0.143	-0.015	0.094	0.074	-0.190	-0.052	0.032	-0.121	-0.396	0.005
izoramnetin	0.214	-0.311	-0.170	-0.062	0.285	0.000	-0.085	0.179	0.035	0.049	0.090	-0.135
kvercitrin	0.120	-0.194	0.076	-0.010	-0.101	-0.050	0.224	0.214	-0.324	0.185	0.216	-0.318
rutin	0.057	-0.018	-0.157	0.073	0.059	0.017	-0.170	0.085	-0.120	0.252	-0.102	-0.056
kemferol	0.057	-0.020	0.043	0.000	-0.185	0.008	-0.020	-0.390	-0.478	0.131	-0.138	0.291
kemferol-3- <i>O</i> - glukozid	0.087	-0.078	0.139	0.206	0.216	0.213	0.013	-0.342	0.404	-0.020	0.036	0.025
miricetin	-0.287	-0.053	-0.036	-0.032	0.192	-0.019	0.158	-0.024	0.185	-0.044	-0.122	-0.153
morin	0.396	-0.059	-0.024	0.050	-0.057	-0.349	-0.272	-0.008	0.192	0.100	0.108	-0.093
luteolin	0.187	0.569	0.081	-0.088	0.072	0.271	0.161	0.225	0.058	-0.007	0.015	-0.043
luteolin-7- <i>O</i> - glukozid	-0.004	0.166	0.162	0.151	-0.296	-0.068	-0.317	0.325	0.048	-0.015	0.039	0.272
bajkalein	-0.085	0.291	-0.007	0.069	0.213	-0.056	-0.076	0.059	-0.060	0.199	0.157	0.093
krizoeriol	0.234	-0.199	0.595	0.105	0.028	-0.034	0.080	-0.178	0.047	0.127	-0.122	0.032
viteksin	0.421	0.098	0.049	0.205	-0.002	0.022	0.227	-0.087	-0.203	-0.072	-0.008	-0.091
naringenin	0.255	-0.065	-0.189	-0.298	-0.160	0.141	-0.206	-0.198	0.157	-0.095	-0.099	-0.112
katehin	0.122	0.173	0.170	-0.538	0.004	-0.107	0.112	0.047	0.071	0.076	-0.259	0.309

epikatehin	-0.148	0.054	0.110	0.121	-0.155	-0.083	-0.075	-0.255	-0.029	-0.339	-0.014	-0.212
eskuletin	0.223	0.110	-0.191	0.072	0.295	0.237	0.002	0.069	0.081	-0.034	0.022	-0.028
resveratrol	0.077	0.199	-0.247	0.051	0.046	-0.186	-0.221	-0.233	0.003	0.088	0.279	0.071
piceid	-0.013	-0.230	-0.153	-0.074	0.241	0.062	0.082	0.147	-0.281	0.031	0.020	0.295
delfinidin-3-O-glukozid	-0.092	0.066	-0.012	0.056	-0.069	-0.020	-0.022	0.021	0.048	0.141	0.013	-0.088
cijanidin-3-O-glukozid	-0.061	-0.039	-0.001	0.045	-0.025	0.041	-0.043	0.078	0.011	-0.155	0.103	0.125
petunidin-3-O-glukozid	-0.078	0.075	0.004	0.014	-0.070	-0.057	-0.013	0.030	0.060	0.124	0.043	-0.157
peonidin-3-O-glukozid	-0.117	0.009	0.026	-0.123	-0.128	-0.013	0.091	0.078	0.075	-0.319	0.341	0.185
malvidin-3-O-glukozid	-0.078	0.156	0.096	-0.233	-0.137	-0.167	0.158	-0.101	0.051	0.108	0.145	-0.349

**Tabela 9.12.** PCA rezultati kvantitativne analize odabranih fenolnih jedinjenja u uzorcima fruškogorskih sokova i vina uzorkovanim u trogodišnjem periodu (nastavak)

	PC 25	PC 26	PC 27	PC 28	PC 29	PC 30	PC 31	PC 32	PC 33	PC 34	PC 35	PC 36
svojtvene vrednosti	0.099	0.090	0.070	0.064	0.058	0.045	0.020	0.017	0.008	0.006	0.001	0.000
% varijanse	0.274	0.249	0.194	0.179	0.161	0.124	0.056	0.047	0.023	0.016	0.003	0.000
opterećenja (loadings)												
2,5–dihidroksibenzoeva kiselina	-0.115	0.233	0.307	-0.188	0.147	-0.203	-0.185	0.006	-0.023	0.013	0.030	-0.008
<i>p</i> –hidroksibenzoeva kiselina	-0.155	-0.005	-0.009	0.097	0.172	0.010	-0.022	0.022	0.028	0.018	0.009	0.002
protokatehinska kiselina	0.263	-0.180	0.197	-0.305	-0.313	0.209	-0.173	0.073	0.011	-0.120	0.011	0.003
galna kiselina	-0.235	0.120	-0.196	0.067	-0.412	-0.052	-0.056	-0.161	-0.140	0.245	-0.200	-0.050
siringinska kiselina	-0.385	0.070	0.039	-0.508	-0.095	-0.035	0.181	0.161	0.086	0.108	0.144	0.042
vanilinska kiselina	0.205	0.007	-0.028	0.144	0.055	0.005	-0.012	-0.031	-0.034	-0.012	-0.038	-0.012
elagna kiselina	0.072	-0.155	-0.232	0.069	0.283	0.058	0.124	0.212	0.183	0.064	0.062	0.031
<i>p</i> –kumarinska kiselina	0.151	0.266	0.111	0.195	0.088	-0.157	0.060	0.365	-0.076	-0.285	0.144	0.029
kafena kiselina	0.090	-0.168	-0.043	-0.022	0.023	0.035	0.006	-0.191	0.078	0.173	-0.085	-0.014
ferulna kiselina	-0.078	-0.037	-0.161	0.107	-0.142	0.182	0.038	-0.049	0.001	0.039	-0.064	-0.001
hlorigenska kiselina	-0.009	-0.347	-0.045	0.228	0.070	0.003	0.082	0.134	0.076	0.067	-0.013	0.011
kvercetin	0.211	0.197	-0.177	0.004	-0.172	0.346	0.270	0.364	0.042	-0.030	-0.034	-0.005
kvercetin-3- <i>O</i> -glukozid + hiperozid	0.025	0.207	0.216	-0.062	0.193	0.005	0.296	0.041	0.035	0.553	-0.124	0.013
izoramnetin	-0.222	0.016	0.436	0.210	0.060	0.271	-0.189	-0.075	-0.236	-0.099	-0.078	0.016
kvercitrin	0.046	0.172	0.016	0.095	0.058	-0.010	0.259	-0.131	0.046	-0.023	0.044	0.004
rutin	-0.169	0.038	-0.117	-0.029	-0.076	0.123	-0.246	-0.080	0.654	-0.072	0.351	0.071
kemferol	-0.084	-0.250	0.113	0.175	-0.131	-0.076	0.000	-0.089	-0.045	-0.027	-0.004	-0.022
kemferol-3- <i>O</i> -glukozid	0.038	-0.057	-0.027	-0.004	-0.148	0.044	-0.171	0.039	0.003	-0.211	0.054	-0.004
miricetin	0.089	-0.295	0.184	0.038	0.040	-0.507	0.202	-0.249	0.169	-0.044	0.163	0.032
morin	0.364	0.123	-0.118	-0.194	-0.208	-0.299	0.036	0.036	-0.024	-0.002	-0.009	-0.014
luteolin	0.076	0.090	-0.042	-0.070	0.039	-0.016	-0.021	-0.019	-0.006	0.006	0.002	0.003
luteolin-7- <i>O</i> -glukozid	-0.199	-0.089	0.143	-0.109	-0.112	0.035	-0.065	0.158	-0.029	0.068	-0.043	0.024
bajkalein	-0.066	0.047	-0.005	0.052	0.082	-0.114	0.072	0.065	-0.006	0.052	0.016	0.008
krizoeriol	0.077	0.118	0.206	-0.087	0.050	0.054	0.018	0.049	-0.014	0.061	0.051	0.022
viteksin	0.005	0.037	-0.015	-0.021	-0.011	-0.108	0.026	-0.058	-0.009	0.019	0.066	-0.001
naringenin	-0.339	-0.012	-0.325	0.235	-0.099	-0.192	0.088	0.151	-0.112	-0.014	0.005	0.002
katehin	0.090	0.082	0.054	0.011	0.188	0.089	0.016	-0.120	0.042	-0.213	0.096	-0.014

epikatehin	-0.037	0.281	-0.288	-0.033	0.390	0.183	-0.237	-0.311	-0.024	0.016	0.004	-0.021
eskuletin	0.067	0.038	0.012	0.066	0.102	0.025	-0.023	0.042	-0.009	-0.009	0.018	0.000
resveratrol	0.242	-0.206	0.071	-0.036	-0.009	0.302	0.174	-0.278	0.067	0.173	-0.122	-0.004
piceid	0.213	-0.043	-0.289	-0.211	0.118	-0.236	-0.404	0.001	-0.247	0.104	-0.129	-0.043
delfinidin-3- <i>O</i> -glukozid	-0.071	-0.180	-0.111	-0.156	0.100	0.106	0.188	-0.074	-0.420	-0.177	0.162	0.645
cijanidin-3- <i>O</i> -glukozid	-0.104	0.156	0.020	-0.046	-0.038	-0.076	0.242	-0.173	0.188	-0.487	-0.601	-0.098
petunidin-3- <i>O</i> -glukozid	-0.081	-0.202	-0.022	-0.098	0.116	0.100	0.119	0.066	-0.272	-0.077	0.259	-0.736
peonidin-3- <i>O</i> -glukozid	0.144	0.280	0.115	0.388	-0.330	-0.027	-0.062	-0.138	-0.085	0.171	0.318	0.037
malvidin-3- <i>O</i> -glukozid	0.019	-0.167	0.124	0.151	0.114	-0.052	-0.309	0.405	0.159	0.146	-0.349	0.118



**Tabela 9.13.** PCA rezultati kvantitativne analize odabranih fenolnih jedinjenja u uzorcima Fruškogorskih komercijalnih vina

	PC 1	PC 2	PC 3	PC 4	PC 5	PC 6	PC 7	PC 8	PC 9	PC 10	PC 11	PC 12
sojstvene vrednosti	12.52	4.331	2.770	2.165	1.783	1.739	1.515	1.149	1.118	0.991	0.970	0.792
% varijanse	33.85	11.70	7.486	5.852	4.818	4.701	4.094	3.105	3.020	2.679	2.621	2.141
opterećenja (loadings)												
2,5–dihidroksibenzojeva kiselina	-0.009	0.168	-0.055	0.129	0.286	0.054	0.071	0.040	0.065	0.565	-0.322	0.373
<i>p</i> –hidroksibenzojeva kiselina	0.119	0.202	-0.103	-0.109	0.294	-0.041	0.138	-0.052	0.289	0.351	0.116	-0.244
protokatehinska kiselina	0.169	0.290	0.098	0.051	0.087	0.052	0.141	0.095	-0.059	-0.033	0.144	-0.095
galna kiselina	0.162	0.251	-0.153	-0.180	0.069	0.109	0.012	0.093	0.136	-0.107	0.071	0.180
siringinska kiselina	0.191	0.239	0.073	-0.051	-0.156	0.043	-0.104	-0.080	-0.104	0.017	0.064	-0.243
vanilinska kiselina	0.191	0.264	0.051	0.086	-0.136	-0.002	-0.026	-0.096	-0.131	0.082	0.003	-0.205
elagna kiselina	0.125	0.099	0.383	0.079	0.155	-0.206	0.111	0.089	-0.107	-0.201	0.020	-0.094
<i>p</i> –kumarinska kiselina	0.016	0.180	0.097	0.217	0.378	0.232	-0.231	-0.193	-0.140	-0.107	0.131	0.094
kafena kiselina	-0.099	-0.031	0.076	0.213	0.168	0.303	-0.334	-0.371	-0.033	-0.080	0.184	-0.048
ferulna kiselina	-0.103	0.002	0.168	0.328	-0.043	0.280	0.168	0.103	0.183	-0.081	-0.170	-0.189
hlorogenska kiselina	0.076	-0.076	-0.072	-0.116	0.017	-0.323	-0.010	0.339	-0.311	0.014	0.026	-0.107
kvercetin	0.225	-0.208	0.012	-0.150	0.057	0.082	0.093	0.007	0.039	-0.054	-0.093	0.126
kvercetin-3- <i>O</i> -glukozid + hiperozid	0.157	-0.216	-0.021	-0.036	-0.090	-0.016	0.274	-0.406	0.056	-0.031	0.076	0.171
izoramnetin	0.225	-0.119	-0.063	-0.106	0.049	-0.016	0.109	-0.122	0.167	-0.198	-0.043	0.182
kvercitrin	0.133	-0.030	0.240	0.077	-0.372	-0.013	0.014	-0.175	-0.034	0.376	0.076	0.006
rutin	0.209	-0.195	-0.161	0.173	-0.003	-0.043	0.037	-0.110	0.029	-0.005	0.002	0.142
kemferol	0.195	-0.239	0.133	-0.080	0.131	0.206	0.020	0.091	-0.046	-0.059	-0.080	0.081
kemferol-3- <i>O</i> -glukozid	0.112	-0.159	0.072	-0.155	0.249	0.030	0.308	-0.165	0.267	0.094	0.187	-0.430
miricetin	0.221	-0.124	-0.020	-0.049	0.158	0.196	-0.102	0.229	0.004	-0.091	-0.041	-0.035
morin	0.163	-0.052	0.358	-0.024	0.107	-0.066	0.012	0.015	-0.014	-0.186	-0.087	0.044
luteolin	0.237	0.000	0.019	-0.127	-0.057	0.258	-0.053	0.109	-0.179	-0.001	-0.054	0.011
luteolin-7- <i>O</i> -glukozid	0.196	-0.038	0.143	-0.201	-0.128	0.059	-0.218	0.095	0.110	0.071	0.049	-0.062
bajkalein	-0.038	0.016	0.056	0.314	-0.278	0.297	0.290	0.231	0.268	-0.127	-0.219	-0.118
amentoflavon	-0.025	0.010	0.113	0.178	-0.099	0.060	0.181	0.327	0.077	0.094	0.752	0.361
krizoeriol	0.067	-0.070	0.257	-0.063	-0.132	-0.026	-0.474	0.160	0.383	0.238	-0.095	0.001
naringenin	0.219	0.167	0.066	0.122	-0.029	-0.068	0.173	-0.067	-0.091	0.008	-0.186	0.111
katehin	0.177	0.230	-0.175	-0.009	-0.204	0.073	-0.038	-0.032	0.119	-0.166	-0.035	0.134
epikatehin	0.176	0.286	-0.116	-0.032	-0.127	0.090	-0.092	-0.043	0.046	-0.122	-0.027	0.138
epigalokatehin galat	0.098	-0.132	0.073	-0.162	-0.195	0.364	0.152	-0.119	-0.433	0.282	0.010	-0.013
eskuletin	0.176	0.281	-0.106	-0.186	-0.013	0.021	0.045	-0.015	0.107	-0.068	0.031	-0.029
resveratrol	0.138	0.118	0.177	0.279	0.123	-0.263	0.133	-0.005	-0.184	0.045	-0.143	0.069
piceid	0.142	-0.042	0.371	0.024	-0.052	-0.259	-0.120	-0.174	0.223	-0.045	0.014	0.182
delfinidin-3- <i>O</i> -glukozid	0.222	-0.164	-0.140	0.148	0.157	0.049	-0.093	0.173	0.034	0.039	-0.012	-0.012
cijanidin-3- <i>O</i> -glukozid	0.214	-0.123	-0.036	0.165	0.123	0.086	-0.123	0.216	-0.116	0.115	0.058	-0.131
petunidin-3- <i>O</i> -glukozid	0.228	-0.167	-0.169	0.224	0.040	-0.048	-0.038	-0.007	0.005	0.030	0.024	0.011
peonidin-3- <i>O</i> -glukozid	0.187	-0.094	-0.240	0.274	-0.082	-0.146	-0.112	-0.037	0.011	0.024	0.061	-0.147
malvidin-3- <i>O</i> -glukozid	0.175	-0.063	-0.260	0.286	-0.155	-0.172	-0.102	-0.083	0.041	-0.008	0.067	-0.150

**Tabela 9.13.** PCA rezultati kvantitativne analize odabranih fenolnih jedinjenja u uzorcima fruškogorskih komercijalnih vina (nastavak)

	PC 13	PC 14	PC 15	PC 16	PC 17	PC 18	PC 19	PC 20	PC 21	PC 22	PC 23	PC 24
svojstvene vrednosti	0.724	0.666	0.568	0.444	0.401	0.355	0.330	0.286	0.271	0.202	0.164	0.139
% varijanse	1.958	1.800	1.536	1.200	1.084	0.958	0.892	0.774	0.734	0.547	0.444	0.376
opterećenja (loadings)												
2.5–dihidroksibenzojeva kiselina	-0.100	0.324	-0.126	0.259	-0.087	-0.077	0.036	0.230	-0.071	-0.034	0.025	-0.018
<i>p</i> –hidroksibenzojeva kiselina	-0.008	0.039	0.205	-0.159	0.262	0.055	0.086	-0.193	0.329	0.010	-0.175	0.052
protokatehinska kiselina	-0.037	-0.066	0.048	-0.117	-0.073	-0.301	-0.242	0.130	0.348	-0.328	0.159	-0.252
galna kiselina	-0.024	0.156	-0.042	-0.270	0.085	0.673	-0.352	-0.127	-0.136	0.221	0.217	-0.062
siringinska kiselina	-0.003	0.019	-0.304	0.318	-0.175	-0.033	0.063	0.030	0.113	-0.076	-0.150	0.048
vanilinska kiselina	-0.001	-0.099	-0.164	0.168	-0.186	0.075	-0.012	0.007	0.224	0.297	-0.226	-0.002
elagna kiselina	-0.211	0.158	-0.009	0.129	-0.023	0.122	-0.185	0.244	-0.205	-0.010	0.214	0.205
<i>p</i> –kumarinska kiselina	0.331	-0.085	0.003	-0.016	-0.010	-0.421	0.123	-0.162	-0.311	0.139	-0.114	0.094
kafena kiselina	0.079	0.227	0.079	0.057	0.321	0.345	-0.156	0.282	0.234	-0.013	0.052	0.013
ferulna kiselina	0.243	0.304	-0.270	-0.197	-0.217	0.225	0.203	-0.323	0.023	-0.197	0.175	-0.175
hlorogenska kiselina	0.637	0.400	0.132	0.119	0.122	-0.005	0.001	0.070	0.076	0.029	-0.043	-0.044
kvercetin	0.120	-0.104	-0.107	0.139	0.154	0.071	0.076	-0.064	0.090	0.124	0.124	0.129
kvercetin-3- <i>O</i> -glukozid + hiperozid	0.205	0.097	-0.139	0.003	-0.240	-0.101	-0.233	0.198	0.054	0.117	0.039	-0.227
izoramnetin	0.007	0.034	-0.281	0.098	0.213	0.047	0.244	0.004	0.172	0.203	0.007	-0.052
kvercitrin	0.082	-0.058	-0.039	0.190	0.386	0.045	-0.267	-0.364	-0.266	-0.145	0.092	-0.033
rutin	0.080	-0.032	0.096	-0.176	-0.180	0.057	-0.188	0.038	-0.012	-0.347	-0.295	0.159
kemferol	-0.062	-0.060	0.084	0.172	-0.080	0.053	0.028	-0.090	0.124	-0.114	-0.277	0.014
kemferol-3- <i>O</i> -glukozid	0.101	-0.079	0.149	0.123	-0.110	0.014	0.174	0.203	-0.375	-0.042	0.114	-0.001
miricetin	-0.018	-0.137	-0.290	0.107	0.214	-0.100	0.000	0.017	0.014	-0.240	0.040	-0.068
morin	-0.312	0.344	0.226	0.081	0.042	-0.052	0.053	-0.268	-0.015	-0.015	-0.217	-0.015
luteolin	-0.019	-0.030	0.057	-0.131	0.054	-0.125	0.175	0.134	0.089	-0.119	0.340	0.264
luteolin-7- <i>O</i> -glukozid	-0.058	0.208	-0.234	-0.410	0.124	-0.041	0.042	0.280	-0.271	0.005	-0.408	-0.248
bajkalein	0.081	0.010	0.200	0.067	0.206	-0.224	-0.183	0.238	0.032	0.302	-0.209	0.197
amentoflavon	-0.013	-0.009	-0.071	0.073	-0.025	0.072	0.198	0.038	0.031	0.017	-0.061	0.081
krizoeriol	0.200	-0.180	0.067	-0.026	-0.188	0.002	0.007	0.166	0.067	0.018	0.170	0.133
naringenin	0.164	-0.243	0.080	-0.048	0.191	-0.120	0.122	-0.017	-0.045	-0.052	0.025	-0.151
katehin	0.011	0.020	0.296	0.215	0.099	0.226	0.175	0.143	-0.115	-0.208	0.099	-0.274
epikatehin	0.070	0.023	0.314	0.042	-0.221	0.188	0.212	-0.028	-0.141	0.009	-0.097	-0.014
epigalokatehin galat	-0.080	0.154	0.195	-0.251	-0.104	0.017	0.129	0.014	0.031	0.111	0.072	0.127
eskuletin	0.091	0.117	-0.174	-0.018	-0.110	0.165	-0.200	-0.135	-0.114	0.032	0.017	0.406
resveratrol	0.053	-0.285	-0.113	-0.357	0.126	0.376	0.132	0.183	-0.041	0.060	-0.059	0.074
piceid	0.059	0.098	0.168	-0.102	-0.113	-0.175	0.061	-0.116	0.238	0.100	0.138	-0.014
delfinidin-3- <i>O</i> -glukozid	0.009	-0.050	0.052	0.039	-0.091	0.179	-0.223	-0.151	-0.048	0.018	-0.039	0.079
cijanidin-3- <i>O</i> -glukozid	-0.127	-0.125	0.132	0.068	-0.135	0.118	-0.130	-0.071	-0.072	0.377	0.118	-0.470
petunidin-3- <i>O</i> -glukozid	0.014	0.007	0.051	-0.045	-0.145	0.008	-0.127	-0.040	0.053	-0.076	0.008	0.148
peonidin-3- <i>O</i> -glukozid	-0.188	0.178	-0.068	-0.067	0.039	-0.118	0.250	-0.031	0.015	0.222	0.237	0.086
malvidin-3- <i>O</i> -glukozid	-0.164	0.177	-0.026	-0.003	0.111	-0.247	0.110	0.049	-0.102	-0.169	0.010	0.068

**Tabela 9.13.** PCA rezultati kvantitativne analize odabranih fenolnih jedinjenja u uzorcima fruškogorskih komercijalnih vina (nastavak)

	PC 25	PC 26	PC 27	PC 28	PC 29	PC 30	PC 31	PC 32	PC 33	PC 34	PC 35	PC 36	PC 37
svojtvene vrednosti	0.124	0.090	0.081	0.070	0.065	0.049	0.037	0.027	0.021	0.014	0.010	0.007	0.006
% varijanse	0.336	0.242	0.220	0.189	0.176	0.133	0.099	0.072	0.058	0.037	0.027	0.020	0.016
opterećenja (loadings)													
2.5–dihidroksibenzoeva kiselina	-0.001	-0.081	-0.095	-0.013	0.043	-0.007	0.055	0.003	0.024	-0.005	-0.015	0.014	-0.013
<i>p</i> -hidroksibenzoeva kiselina	-0.099	0.216	0.155	-0.038	-0.288	-0.117	-0.074	0.076	-0.090	0.007	0.025	-0.052	0.069
protokatehinska kiselina	0.046	-0.325	0.230	-0.098	0.253	0.038	0.071	0.065	0.092	0.169	-0.040	-0.009	-0.087
galna kiselina	0.447	0.276	-0.204	0.209	0.042	0.037	0.111	-0.052	0.051	0.056	-0.062	-0.072	-0.041
siringinska kiselina	-0.080	0.346	-0.185	-0.079	-0.090	0.097	0.056	-0.285	0.120	0.356	-0.158	-0.255	-0.084
vanilinska kiselina	0.397	-0.154	-0.110	0.010	0.002	-0.045	-0.102	0.215	-0.028	-0.431	0.038	0.226	0.065
elagna kiselina	0.096	0.019	0.277	0.016	-0.394	-0.255	-0.082	-0.094	-0.092	-0.004	0.103	-0.022	0.079
<i>p</i> -kumarinska kiselina	0.015	0.062	0.218	-0.146	-0.058	-0.011	0.074	0.044	0.041	-0.063	-0.053	-0.024	0.016
kafena kiselina	-0.034	-0.099	-0.139	0.160	0.074	0.048	-0.064	-0.051	0.020	0.044	0.012	0.017	-0.028
ferulna kiselina	0.049	-0.002	0.031	0.042	-0.111	-0.023	-0.018	0.016	-0.016	-0.043	-0.033	0.015	-0.024
hlorogenska kiselina	0.051	0.000	-0.020	0.021	0.045	0.033	0.068	0.018	-0.014	0.005	0.022	-0.005	0.039
kvercetin	0.037	-0.187	0.023	-0.015	-0.171	-0.211	-0.180	0.275	0.501	0.125	-0.219	-0.042	-0.387
kvercetin-3- <i>O</i> -glukozid + hiperozid	-0.205	0.314	0.128	0.018	0.001	-0.005	-0.212	0.290	-0.181	0.051	-0.026	0.035	0.117
izoramnetin	0.166	-0.245	0.251	-0.168	-0.075	0.331	0.242	-0.256	-0.250	0.075	0.173	-0.028	0.032
kvercitrin	0.059	-0.121	0.038	-0.080	0.049	-0.046	0.135	0.102	-0.145	0.056	-0.010	-0.095	0.070
rutin	0.176	-0.166	-0.128	-0.011	-0.348	0.163	0.128	-0.023	0.294	0.008	-0.009	-0.113	0.366
kemferol	0.057	0.103	0.198	0.473	0.216	-0.293	0.322	-0.057	-0.185	-0.031	-0.267	0.013	0.061
kemferol-3- <i>O</i> -glukozid	0.155	-0.098	-0.235	0.018	0.211	0.095	0.081	-0.048	0.036	-0.023	-0.001	0.021	-0.026
miricetin	-0.071	0.220	-0.201	-0.051	0.081	-0.158	-0.034	0.151	0.095	-0.042	0.576	0.130	0.221
morin	-0.016	0.076	-0.070	-0.039	0.189	0.444	-0.240	0.245	0.096	-0.029	0.017	-0.093	-0.001
luteolin	-0.104	-0.032	-0.282	-0.097	-0.189	0.150	0.009	0.197	-0.403	-0.145	-0.341	-0.038	0.110
luteolin-7- <i>O</i> -glukozid	-0.089	-0.184	0.018	-0.083	-0.016	-0.183	-0.109	-0.061	-0.037	-0.070	-0.129	-0.042	-0.092
bajkalein	-0.076	0.041	-0.048	-0.084	0.025	-0.009	0.093	-0.014	0.021	0.071	0.029	-0.042	0.017
amentoflavon	-0.019	0.028	-0.049	0.069	-0.003	0.053	-0.092	-0.006	0.016	-0.035	-0.003	0.027	-0.007
krizoeriol	0.135	0.120	0.299	0.156	0.033	0.267	-0.104	0.057	0.052	0.040	0.092	-0.035	0.033
naringenin	-0.085	-0.066	-0.105	0.443	-0.047	0.090	-0.464	-0.415	-0.007	-0.054	0.025	0.032	0.021
katehin	-0.018	0.245	0.212	-0.257	0.035	-0.043	0.072	-0.055	0.213	-0.367	-0.150	0.023	0.050
epikatehin	0.015	-0.214	-0.092	0.049	-0.016	-0.211	-0.049	0.244	-0.251	0.464	0.302	-0.045	-0.047
epigalokatehin galat	0.077	0.117	0.203	-0.066	0.030	0.020	0.036	-0.217	0.217	0.037	0.293	0.147	-0.050
eskuletin	-0.531	-0.197	0.114	0.160	0.183	0.121	0.102	-0.035	0.125	-0.182	0.056	0.141	0.051
resveratrol	-0.046	0.228	-0.025	-0.081	0.246	0.090	0.238	0.195	0.034	0.124	-0.046	0.003	-0.067
piceid	-0.141	-0.004	-0.362	-0.146	-0.006	-0.294	0.264	-0.219	0.087	-0.070	0.048	0.227	-0.018
delfinidin-3- <i>O</i> -glukozid	0.054	0.032	0.024	-0.392	0.160	-0.015	-0.322	-0.266	-0.167	0.215	-0.223	0.448	0.004
cijanidin-3- <i>O</i> -glukozid	-0.323	-0.099	-0.045	0.092	-0.276	0.175	0.220	0.022	0.067	-0.008	0.022	-0.063	0.003
petunidin-3- <i>O</i> -glukozid	-0.004	0.038	-0.020	-0.098	0.134	-0.093	-0.072	-0.124	-0.206	-0.338	0.237	-0.501	-0.487
peonidin-3- <i>O</i> -glukozid	0.013	-0.076	0.104	0.069	0.302	-0.229	-0.118	0.006	0.155	0.102	-0.118	-0.249	0.445
malvidin-3- <i>O</i> -glukozid	0.030	0.117	0.079	0.272	-0.153	0.131	0.167	0.141	-0.026	0.069	0.014	0.449	-0.369

**Tabela 9.14.** PCA rezultati kvantitativne analize odabranih fenolnih jedinjenja u uzorcima fruškogorskih crvenih i roze komercijalnih vina

	PC 1	PC 2	PC 3	PC 4	PC 5	PC 6	PC 7	PC 8	PC 9	PC 10	PC 11	PC 12
svojstvene vrednosti	9.229	4.809	3.654	2.725	2.359	1.823	1.776	1.508	1.287	1.197	0.922	0.799
% varijanse	24.94	13.00	9.875	7.364	6.375	4.927	4.801	4.075	3.479	3.235	2.491	2.159
opterećenja (loadings)												
2.5–dihidroksibenzoeva kiselina	-0.094	0.139	-0.049	0.164	-0.234	-0.125	0.087	0.201	0.305	0.432	0.015	0.137
<i>p</i> -hidroksibenzoeva kiselina	-0.014	0.264	-0.114	0.069	-0.305	0.025	-0.063	0.187	0.262	0.131	0.205	0.197
protokatehinska kiselina	-0.009	0.308	0.169	0.055	-0.160	-0.033	0.048	-0.208	-0.178	0.041	0.000	0.026
galna kiselina	0.045	0.344	-0.159	-0.173	-0.156	-0.010	-0.059	0.013	-0.059	-0.024	0.063	0.042
siringinska kiselina	0.031	0.259	0.174	-0.110	0.261	0.222	0.015	-0.146	0.219	-0.137	-0.282	-0.036
vanilinska kiselina	-0.001	0.272	0.175	0.103	0.285	0.105	0.093	-0.131	0.242	-0.043	-0.141	-0.062
elagna kiselina	0.062	0.082	0.404	0.115	-0.121	-0.069	-0.144	-0.106	-0.193	-0.055	-0.160	0.262
<i>p</i> -kumarinska kiselina	-0.042	0.192	0.142	0.153	-0.198	0.125	0.309	0.111	-0.033	-0.291	0.203	-0.253
kafena kiselina	-0.086	-0.132	0.058	0.045	0.004	0.321	0.210	0.105	0.047	-0.416	0.427	0.235
ferulna kiselina	-0.124	-0.064	0.249	0.152	0.103	0.050	0.310	0.078	0.209	-0.125	-0.190	0.076
hlorogenska kiselina	0.197	0.075	-0.006	0.141	-0.102	0.189	-0.248	-0.194	0.007	0.088	0.062	-0.103
kvercetin	0.292	-0.054	0.892	-0.148	-0.086	-0.124	0.100	0.048	0.056	-0.045	-0.033	-0.110
kvercetin-3- <i>O</i> -glukozid + hiperozid	0.211	-0.114	-0.029	-0.059	0.064	-0.305	-0.099	-0.174	0.245	-0.216	0.212	-0.100
izoramnetin	0.259	0.003	-0.082	-0.105	-0.069	-0.214	-0.111	0.070	0.092	-0.218	-0.134	-0.019
kvercitrin	0.101	-0.071	0.225	-0.038	0.353	-0.040	-0.030	0.042	0.250	0.249	0.202	-0.018
rutin	0.265	-0.056	-0.139	0.174	0.061	-0.085	0.003	0.009	0.023	-0.050	0.167	-0.070
kemferol	0.266	-0.093	0.096	-0.132	-0.130	-0.001	0.202	0.028	-0.071	0.023	-0.019	0.062
kemferol-3- <i>O</i> -glukozid	0.223	-0.111	0.084	-0.117	-0.165	-0.164	0.030	-0.122	0.094	-0.230	-0.064	-0.068
miricetin	0.258	0.010	-0.020	-0.087	-0.161	0.151	0.205	0.073	-0.066	-0.009	-0.303	-0.114
morin	0.162	0.007	0.318	-0.057	-0.082	-0.076	-0.064	0.126	-0.154	-0.033	-0.027	0.552
luteolin	0.230	0.116	0.028	-0.212	0.032	0.108	0.265	-0.095	-0.106	0.169	0.047	0.022
luteolin-7- <i>O</i> -glukozid	0.188	0.033	0.108	-0.274	0.047	0.220	-0.204	0.099	0.029	0.148	-0.061	0.011
bajkalein	-0.070	-0.126	-0.054	0.026	0.226	-0.196	0.230	-0.014	-0.444	0.183	-0.075	0.022
amentoflavon	-0.022	-0.033	0.141	0.152	-0.129	0.227	-0.263	-0.476	-0.176	0.085	0.229	-0.184
krizoeriol	0.073	-0.057	0.174	-0.137	0.115	0.287	-0.140	0.468	-0.083	0.179	0.057	-0.343
naringenin	0.123	0.206	0.151	0.182	0.108	-0.372	0.160	0.054	-0.087	0.075	0.125	-0.231
katehin	0.044	0.272	-0.196	-0.074	0.267	-0.070	0.010	0.069	-0.280	-0.074	0.119	0.097
epikatehin	0.026	0.356	-0.099	-0.070	0.206	0.003	0.072	0.084	-0.184	-0.082	0.216	0.023
epigalokatehin galat	0.126	-0.061	0.054	-0.238	0.112	0.004	0.279	-0.343	0.184	0.289	0.313	0.210
eskuletin	0.032	0.381	-0.077	-0.152	-0.012	-0.013	-0.101	-0.042	0.112	-0.089	-0.054	-0.026
resveratrol	0.057	0.101	0.256	0.370	-0.017	-0.200	0.027	0.048	0.025	0.092	-0.030	-0.154
piceid	0.131	-0.016	0.325	0.004	0.080	-0.078	-0.305	0.274	-0.075	-0.083	0.252	0.020
delfinidin-3- <i>O</i> -glukozid	0.274	-0.011	-0.117	0.168	-0.103	0.142	0.118	0.093	-0.028	0.050	-0.044	-0.019
cijanidin-3- <i>O</i> -glukozid	0.233	-0.061	-0.009	0.180	-0.102	0.275	0.170	-0.050	-0.111	0.144	0.015	-0.559
petunidin-3- <i>O</i> -glukozid	0.279	-0.020	-0.130	0.247	0.044	0.048	0.029	0.016	0.020	-0.013	0.054	0.001
peonidin-3- <i>O</i> -glukozid	0.200	0.006	-0.184	0.296	0.190	0.122	-0.089	0.015	0.051	-0.027	-0.114	0.221
malvidin-3- <i>O</i> -glukozid	0.169	0.004	-0.210	0.297	0.261	0.084	-0.133	0.006	-0.003	-0.051	-0.096	0.207

**Tabela 9.14.** PCA rezultati kvantitativne analize odabranih fenolnih jedinjenja u uzorcima fruškogorskih crvenih i roze komercijalnih vina (nastavak)

	PC 13	PC 14	PC 15	PC 16	PC 17	PC 18	PC 19	PC 20	PC 21	PC 22	PC 23	PC 24
svojstvene vrednosti	0.702	0.618	0.599	0.452	0.413	0.346	0.304	0.282	0.245	0.193	0.184	0.146
% varijanse	1.898	1.670	1.620	1.220	1.116	0.935	0.823	0.763	0.663	0.521	0.498	0.394
opterećenja (loadings)												
2,5–dihidroksibenzojeva kiselina	0.226	-0.116	-0.164	0.164	-0.135	0.008	-0.240	0.330	-0.047	-0.223	0.145	0.137
<i>p</i> –hidroksibenzojeva kiselina	0.065	0.215	0.029	0.101	0.166	0.156	0.342	0.036	-0.063	0.458	0.013	-0.007
protokatehinska kiselina	-0.269	0.308	-0.276	-0.097	0.263	0.265	-0.215	0.017	-0.029	0.092	-0.245	0.016
galna kiselina	0.067	0.187	0.172	-0.187	0.113	-0.257	0.030	-0.123	0.256	-0.217	-0.252	0.311
siringinska kiselina	0.058	0.027	-0.136	0.216	-0.112	0.137	-0.157	0.064	-0.007	0.185	0.115	-0.191
vanilinska kiselina	0.034	-0.011	-0.241	-0.062	0.144	0.070	0.450	-0.194	-0.150	-0.152	0.134	0.276
elagna kiselina	0.168	-0.001	0.044	0.010	0.091	-0.079	-0.132	0.103	-0.172	-0.230	0.054	0.203
<i>p</i> –kumarinska kiselina	-0.152	0.205	-0.038	0.094	-0.451	-0.256	0.050	0.050	0.050	0.039	0.077	0.129
kafena kiselina	0.030	0.060	0.215	0.168	0.345	0.110	-0.078	0.096	-0.157	-0.217	0.165	-0.060
ferulna kiselina	0.303	-0.071	0.282	-0.276	-0.107	0.120	-0.056	0.140	0.312	0.197	-0.322	0.182
hlorogenska kiselina	0.168	0.149	0.384	0.087	-0.464	0.264	-0.011	-0.209	-0.311	-0.077	-0.128	-0.053
kvercetin	0.075	-0.081	0.041	0.208	0.098	0.062	0.130	-0.001	0.076	-0.130	-0.041	0.109
kvercetin-3- <i>O</i> -glukozid + hiperozid	0.132	0.140	-0.091	-0.133	-0.022	0.122	-0.061	0.276	0.106	0.157	-0.052	-0.092
izoramnetin	-0.052	-0.174	0.132	0.281	0.027	0.098	0.291	0.040	0.033	-0.092	-0.079	0.144
kvercitrin	0.122	0.259	0.078	0.312	0.159	-0.326	-0.199	-0.328	0.066	0.011	-0.137	0.074
rutin	-0.017	-0.015	-0.059	-0.279	0.040	0.167	-0.283	-0.178	0.097	0.034	0.285	0.297
kemferol	0.069	-0.141	-0.144	0.059	-0.024	0.145	0.015	-0.166	0.077	0.139	0.280	0.100
kemferol-3- <i>O</i> -glukozid	0.257	0.170	-0.182	-0.155	0.032	-0.321	0.001	0.211	-0.448	0.011	-0.081	-0.029
miricetin	-0.066	0.051	0.120	0.244	0.136	0.032	-0.176	0.043	0.141	0.145	-0.001	0.088
morin	-0.003	-0.044	-0.072	-0.002	-0.204	-0.044	0.031	-0.189	0.087	0.079	0.069	-0.112
luteolin	-0.209	-0.030	0.096	0.050	-0.042	0.182	-0.039	0.258	0.000	-0.245	-0.164	-0.048
luteolin-7- <i>O</i> -glukozid	-0.186	0.075	0.315	-0.289	0.032	-0.220	0.013	0.228	-0.081	0.261	0.352	0.140
bajkalein	0.317	0.494	0.106	0.044	-0.018	0.153	0.293	0.147	0.051	-0.005	0.227	0.005
amentoflavon	0.214	-0.213	-0.026	0.200	0.117	-0.044	0.084	0.211	0.293	0.105	0.105	0.208
krizoeriol	0.111	0.033	-0.181	-0.117	0.073	0.150	0.014	0.191	-0.121	-0.122	-0.123	0.038
naringenin	-0.183	-0.036	0.102	0.183	-0.006	-0.172	-0.027	0.054	-0.009	0.042	0.122	-0.121
katehin	0.234	-0.253	0.062	0.173	0.088	0.001	-0.168	0.072	-0.236	0.320	-0.246	0.060
epikatehin	0.159	-0.295	-0.089	-0.180	-0.166	-0.057	0.047	0.008	-0.065	-0.002	0.087	0.060
epigalokatehin galat	-0.140	-0.078	0.044	-0.150	-0.127	0.034	0.109	0.055	-0.044	-0.045	-0.072	-0.005
eskuletin	0.250	0.093	0.121	-0.094	0.086	-0.002	-0.095	0.017	0.312	-0.267	0.277	-0.456
resveratrol	-0.129	-0.220	0.381	-0.202	0.258	0.052	0.072	0.014	-0.140	0.021	0.027	-0.200
picoid	-0.056	0.037	-0.155	0.011	-0.126	0.159	0.110	0.057	0.264	-0.045	-0.148	-0.098
delfinidin-3- <i>O</i> -glukozid	0.202	0.026	-0.049	-0.111	0.061	0.031	-0.040	-0.261	-0.080	-0.044	-0.053	-0.081
cijanidin-3- <i>O</i> -glukozid	0.148	-0.118	-0.166	-0.063	0.096	-0.349	0.158	-0.014	0.115	0.113	-0.132	-0.368
petunidin-3- <i>O</i> -glukozid	0.036	0.057	-0.105	-0.111	0.021	0.134	-0.087	-0.049	0.058	-0.059	0.028	-0.017
peonidin-3- <i>O</i> -glukozid	-0.165	0.032	-0.034	0.021	-0.020	-0.115	0.219	0.278	0.078	-0.169	-0.158	-0.041
malvidin-3- <i>O</i> -glukozid	-0.176	0.165	-0.021	0.086	-0.070	-0.112	-0.139	0.191	0.027	0.055	0.072	0.137

**Tabela 9.14.** PCA rezultati kvantitativne analize odabranih fenolnih jedinjenja u uzorcima fruškogorskih crvenih i roze komercijalnih vina (nastavak)

	PC 25	PC 26	PC 27	PC 28	PC 29	PC 30	PC 31	PC 32	PC 33	PC 34	PC 35	PC 36	PC 37
svojstvene vrednosti	0.088	0.083	0.073	0.048	0.041	0.034	0.020	0.014	0.014	0.006	0.004	0.002	0.001
% varijanse	0.237	0.223	0.198	0.129	0.111	0.092	0.053	0.038	0.037	0.017	0.012	0.004	0.004
opterećenja (loadings)													
2,5–dihidroksibenzoeva kiselina	-0.140	0.235	-0.033	0.061	0.194	-0.012	0.092	0.037	0.023	-0.018	-0.025	0.038	-0.004
<i>p</i> -hidroksibenzoeva kiselina	0.072	-0.306	-0.089	-0.075	-0.205	-0.044	-0.068	-0.021	-0.035	0.026	-0.008	-0.062	0.039
protokatehinska kiselina	-0.206	0.080	0.379	-0.032	0.162	0.038	0.170	0.071	-0.006	0.019	0.032	-0.004	-0.041
galna kiselina	0.280	0.287	-0.286	-0.070	0.008	-0.008	0.173	0.087	-0.043	0.014	-0.085	-0.103	-0.092
siringinska kiselina	0.156	-0.004	-0.281	0.165	-0.013	0.007	0.307	0.204	-0.149	0.044	-0.140	-0.253	-0.125
vanilinska kiselina	-0.106	0.173	-0.109	-0.090	0.102	0.070	-0.215	-0.101	0.173	-0.104	0.002	0.188	0.069
elagna kiselina	0.160	-0.253	0.072	0.068	-0.150	-0.061	-0.350	0.075	-0.232	-0.071	-0.302	-0.108	0.112
<i>p</i> -kumarinska kiselina	0.126	-0.118	0.121	0.274	0.189	-0.076	-0.106	-0.068	0.057	-0.080	0.043	-0.016	-0.017
kafena kiselina	-0.065	0.184	-0.020	-0.093	0.036	0.079	0.102	0.070	-0.022	0.014	-0.038	-0.007	0.001
ferulna kiselina	-0.107	-0.076	0.137	-0.156	-0.090	0.100	0.107	-0.088	-0.007	-0.029	-0.017	0.075	-0.024
hlorogenska kiselina	-0.076	0.152	0.078	-0.213	0.012	-0.003	0.029	0.058	0.117	0.005	-0.075	-0.009	0.089
kvercetin	-0.158	-0.146	0.178	0.076	-0.122	0.012	-0.068	0.339	0.436	0.008	-0.144	-0.141	-0.514
kvercetin-3- <i>O</i> -glukozid + hiperozid	0.083	0.269	-0.042	-0.084	0.176	0.008	-0.437	0.139	-0.116	-0.190	0.127	-0.196	0.017
izoramnetin	-0.040	-0.138	0.176	0.014	0.431	0.131	0.238	-0.108	-0.399	0.084	-0.031	0.039	0.138
kvercitrin	-0.103	-0.107	0.136	0.020	0.067	-0.198	0.005	-0.096	-0.070	0.017	0.168	-0.121	0.061
rutin	-0.050	-0.345	-0.186	0.028	0.109	0.073	0.217	0.140	0.206	-0.099	-0.110	-0.094	0.336
kemferol	0.330	0.277	0.276	-0.217	-0.168	-0.399	0.187	-0.153	-0.057	-0.235	0.006	0.015	0.008
kemferol-3- <i>O</i> -glukozid	-0.065	-0.074	-0.115	-0.048	-0.136	-0.076	0.321	-0.135	0.141	0.163	0.139	0.172	0.043
miricetin	-0.068	0.187	-0.137	0.044	-0.082	-0.025	-0.306	0.132	0.087	0.389	0.131	0.175	0.391
morin	0.031	0.038	-0.134	-0.062	0.213	0.326	-0.013	-0.044	0.244	0.088	0.348	-0.135	-0.063
luteolin	-0.147	-0.283	-0.362	-0.166	0.003	-0.177	-0.066	-0.283	-0.041	-0.295	0.183	-0.061	-0.054
luteolin-7- <i>O</i> -glukozid	-0.293	0.158	0.126	0.130	0.063	0.073	0.008	-0.077	-0.056	-0.137	-0.109	-0.019	-0.114
bajkalein	-0.026	0.025	-0.057	0.104	0.123	-0.035	0.103	0.067	-0.034	0.055	-0.017	-0.039	0.013
amentoflavon	0.004	-0.029	-0.048	0.047	-0.042	0.114	0.115	-0.085	0.024	0.045	0.258	0.040	-0.073
krizoeriol	0.379	-0.095	0.124	-0.142	0.076	0.230	-0.008	0.035	0.038	0.088	0.108	-0.080	0.046
naringenin	0.008	0.115	-0.030	-0.294	-0.349	0.469	0.091	-0.023	-0.094	-0.070	-0.122	0.022	0.041
katehin	0.112	0.077	0.036	0.246	0.122	0.037	-0.060	-0.181	0.254	-0.202	-0.125	0.142	0.046
epikatehin	-0.293	-0.045	0.128	-0.165	-0.111	-0.223	-0.056	0.241	-0.248	0.351	0.217	-0.167	0.003
epigalokatehin galat	0.295	-0.049	0.132	0.235	-0.024	0.150	0.007	0.155	-0.033	0.262	-0.127	0.241	0.091
eskuletin	0.068	-0.179	0.264	0.007	0.008	0.019	-0.040	-0.145	0.161	-0.024	0.054	0.235	0.101
resveratrol	0.215	0.056	-0.109	0.159	0.208	-0.324	0.073	0.088	0.083	0.122	0.198	-0.030	-0.107
picoid	-0.208	0.117	-0.204	0.186	-0.149	-0.242	0.098	0.053	-0.010	0.012	-0.232	0.383	0.058
deifinidin-3- <i>O</i> -glukozid	-0.066	0.014	-0.034	0.355	-0.149	0.230	-0.027	0.173	-0.402	-0.302	0.300	0.243	-0.191
cijanidin-3- <i>O</i> -glukozid	-0.103	-0.020	-0.035	-0.224	0.327	-0.038	-0.022	0.129	-0.017	-0.068	-0.391	-0.057	0.091
petunidin-3- <i>O</i> -glukozid	-0.004	0.095	-0.017	0.155	-0.068	0.059	-0.120	-0.598	-0.077	0.431	-0.222	-0.206	-0.273
peonidin-3- <i>O</i> -glukozid	0.029	0.117	0.235	0.204	-0.286	-0.038	0.151	0.044	0.163	-0.141	0.162	-0.308	0.313
malvidin-3- <i>O</i> -glukozid	0.211	-0.137	0.026	-0.335	0.108	-0.105	-0.038	0.142	-0.027	0.077	0.061	0.427	-0.333

Tabela 9.15. PCA rezultati kvantitativne analize odabranih fenolnih jedinjenja u uzorcima fruškogorskih belih komercijalnih vina

	PC 1	PC 2	PC 3	PC 4	PC 5	PC 6	PC 7	PC 8	PC 9	PC 10	PC 11	PC 12
svojstvene vrednosti	1134	759.2	496.5	435.4	329.9	293.5	99.44	73.84	69.77	60.45	34.06	25.73
% varijanse	29.34	19.64	12.85	11.26	8.534	7.593	2.572	1.910	1.805	1.564	0.881	0.666
opterećenja (loadings)												
2.5–dihidroksibenzoeva kiselina	0.209	-0.176	-0.006	0.642	-0.652	0.222	-0.043	-0.010	-0.120	-0.112	0.028	-0.022
<i>p</i> –hidroksibenzoeva kiselina	-0.058	0.051	0.557	0.337	0.181	-0.019	0.149	0.137	-0.020	0.214	-0.011	0.355
protokatehinska kiselina	0.123	0.126	0.104	0.110	0.166	0.144	-0.058	0.260	0.085	-0.147	-0.383	-0.036
galna kiselina	0.019	0.015	0.060	0.000	-0.143	0.127	0.425	0.238	0.526	0.507	0.053	-0.375
siringinska kiselina	0.000	0.006	0.008	0.016	0.009	-0.008	0.032	0.034	-0.009	-0.017	-0.026	0.103
vanilinska kiselina	0.040	0.048	-0.022	0.018	0.003	-0.021	0.034	-0.005	-0.002	0.044	-0.061	0.027
elagna kiselina	0.012	0.025	0.003	0.009	-0.003	-0.008	-0.005	-0.017	0.048	0.021	0.028	0.024
<i>p</i> –kumarinska kiselina	0.352	-0.507	-0.172	0.208	0.413	0.035	-0.413	-0.175	0.128	0.360	0.069	-0.092
kafena kiselina	0.287	-0.396	-0.113	0.059	0.267	-0.129	0.615	0.277	-0.277	-0.221	0.134	0.095
ferulna kiselina	0.391	0.269	-0.096	0.118	0.076	-0.259	-0.142	0.271	0.510	-0.397	0.127	0.053
hlorogenska kiselina	-0.462	0.254	-0.549	0.535	0.310	0.012	0.138	-0.026	0.006	-0.007	-0.021	-0.077
kvercetin	-0.128	0.078	0.029	0.025	0.015	-0.030	-0.012	0.007	-0.114	0.228	0.491	0.252
kvercetin-3- <i>O</i> -glukozid + hiperozid	-0.002	-0.006	0.002	-0.005	0.000	0.001	-0.017	0.025	0.023	0.021	-0.005	-0.010
izoramnetin	-0.018	0.018	0.051	-0.008	-0.010	-0.018	0.055	0.002	-0.039	0.053	0.180	-0.119
kvercitrin	0.048	0.101	0.011	-0.075	0.135	0.319	-0.215	0.503	-0.400	0.104	-0.196	-0.220
rutin	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
kemferol	-0.008	0.008	0.026	-0.004	0.014	-0.017	0.012	-0.001	-0.034	-0.037	0.072	0.011
kemferol-3- <i>O</i> -glukozid	-0.056	0.058	0.528	0.286	0.292	-0.111	0.018	-0.322	0.009	-0.160	-0.092	-0.319
miricetin	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
morin	0.006	0.009	-0.002	0.002	-0.004	-0.011	-0.010	0.003	0.023	-0.006	0.011	-0.006
luteolin	-0.033	0.019	-0.007	-0.006	0.000	-0.006	-0.047	0.105	0.008	0.043	0.287	0.069
luteolin-7- <i>O</i> -glukozid	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
bajkalein	0.553	0.565	-0.107	0.039	-0.001	-0.190	0.131	-0.261	-0.327	0.308	-0.004	-0.054
amentoflavon	0.168	0.176	0.016	-0.075	0.206	0.812	0.126	-0.226	0.107	-0.194	0.267	0.084
krizoeriol	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
naringenin	-0.009	0.129	-0.002	0.126	0.022	0.006	-0.225	0.326	0.035	0.250	-0.008	0.343
katehin	0.018	0.019	-0.011	0.019	0.027	0.062	0.003	0.093	-0.058	0.020	-0.059	0.019
epikatehin	0.016	0.006	-0.007	0.022	0.014	0.054	-0.004	0.083	-0.047	0.004	-0.049	0.010
epigalokatehin galat	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
eskuletin	-0.073	0.087	0.161	0.052	0.032	-0.087	-0.245	0.242	-0.144	-0.156	0.565	-0.382
resveratrol	0.012	0.035	0.000	0.012	-0.006	0.030	-0.070	-0.059	0.044	0.061	-0.007	0.236
piceid	-0.008	0.000	0.030	-0.017	0.031	0.040	-0.031	-0.045	0.148	-0.077	0.010	0.362
delfinidin-3- <i>O</i> -glukozid	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
cijanidin-3- <i>O</i> -glukozid	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
petunidin-3- <i>O</i> -glukozid	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
peonidin-3- <i>O</i> -glukozid	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
malvidin-3- <i>O</i> -glukozid	-0.133	0.133	0.489	0.500	0.140	-0.196	0.363	0.000	0.000	-0.278	0.129	0.000

**Tabela 9.15.** PCA rezultati kvantitativne analize odabranih fenolnih jedinjenja u uzorcima fruškogorskih belih komercijalnih vina (nastavak)

	PC 13	PC 14	PC 15	PC 16	PC 17	PC 18	PC 19	PC 20	PC 21	PC 22	PC 23	PC 24
sojstvene vrednosti	15.27	9.967	7.645	6.304	3.609	2.538	2.200	1.708	1.472	0.893	0.763	0.717
% varijanse	0.395	0.258	0.198	0.163	0.093	0.066	0.057	0.044	0.038	0.023	0.020	0.019
opterećenja (loadings)												
2.5–dihidroksibenzoeva kiselina	0.071	0.030	0.025	0.004	-0.003	-0.011	-0.005	0.019	-0.014	-0.018	0.000	-0.020
<i>p</i> –hidroksibenzoeva kiselina	-0.218	0.062	-0.414	-0.225	0.040	-0.020	0.026	0.025	0.094	-0.037	-0.043	0.083
protokatehinska kiselina	-0.381	0.326	0.165	0.403	-0.052	-0.113	-0.162	0.265	-0.251	-0.067	0.041	-0.065
galna kiselina	0.067	0.041	0.133	-0.052	-0.043	0.039	-0.082	0.009	0.036	0.058	0.006	-0.055
siringinska kiselina	-0.015	-0.137	-0.061	0.129	-0.049	-0.038	0.140	0.295	0.578	0.373	0.398	-0.291
vanilinska kiselina	0.047	-0.045	0.117	0.156	-0.034	0.494	0.495	0.457	0.131	-0.225	-0.362	-0.027
elagna kiselina	0.069	-0.096	0.105	-0.017	0.225	0.162	-0.100	0.237	0.018	-0.419	0.643	0.473
<i>p</i> –kumarinska kiselina	-0.053	0.070	-0.049	-0.010	0.025	-0.003	0.010	0.034	0.033	0.005	0.016	-0.035
kafena kiselina	0.035	-0.092	0.145	0.003	-0.025	0.047	-0.049	-0.019	-0.070	0.016	-0.018	0.043
ferulna kiselina	0.260	-0.011	-0.263	-0.005	-0.005	0.008	0.035	-0.064	0.027	0.001	-0.020	0.003
hlorogenska kiselina	-0.011	0.031	-0.027	-0.085	0.027	-0.012	-0.013	0.018	0.022	0.018	-0.012	0.021
kvercetin	0.322	0.303	-0.107	0.430	-0.240	0.143	-0.135	-0.004	-0.182	-0.135	0.105	-0.193
kvercetin-3- <i>O</i> -glukozid + hiperozid	-0.018	0.116	-0.020	0.101	0.015	-0.031	-0.066	-0.236	0.445	-0.329	-0.345	0.383
izoramnetin	0.067	0.122	-0.144	0.192	0.683	-0.147	0.370	0.078	-0.271	0.286	-0.046	0.173
kvercitrin	0.475	0.060	-0.125	-0.231	-0.001	-0.008	-0.014	0.077	0.036	-0.011	-0.001	-0.007
rutin	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
kemferol	0.064	-0.042	0.094	0.129	0.569	-0.094	-0.454	0.084	0.308	-0.232	-0.183	-0.403
kemferol-3- <i>O</i> -glukozid	0.384	-0.150	0.297	0.101	-0.081	-0.032	0.032	-0.090	-0.029	0.015	0.014	-0.037
miricetin	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
morin	-0.001	-0.018	-0.035	-0.014	-0.002	0.035	-0.061	-0.047	0.001	0.030	0.162	0.017
luteolin	0.035	-0.044	0.249	0.002	-0.203	-0.754	0.226	0.268	0.095	-0.157	-0.077	0.133
luteolin-7- <i>O</i> -glukozid	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
bajkalein	-0.106	0.056	0.080	-0.096	-0.007	-0.052	-0.033	-0.018	0.021	0.014	0.019	-0.014
amentoflavon	-0.072	-0.157	-0.048	0.008	0.003	0.036	0.036	-0.056	0.005	-0.017	-0.020	-0.002
krizoeriol	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
naringenin	-0.072	-0.565	0.356	0.087	0.123	0.070	0.083	-0.273	-0.175	-0.005	-0.020	-0.090
katehin	-0.009	0.199	0.106	0.260	0.037	0.042	0.146	-0.321	0.284	0.136	0.069	0.156
epikatehin	-0.009	0.200	0.161	0.244	0.007	0.031	0.161	-0.378	0.192	0.123	0.153	0.098
epigalokatehin galat	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
eskuletin	-0.401	0.046	0.178	-0.165	-0.032	0.249	-0.085	0.047	0.086	0.130	-0.012	0.041
resveratrol	0.180	-0.056	0.149	0.082	-0.043	0.091	-0.438	0.296	0.034	0.533	-0.252	0.462
piceid	0.128	0.511	0.474	-0.495	0.148	0.077	0.106	-0.006	0.007	0.040	0.040	-0.140
delfinidin-3- <i>O</i> -glukozid	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
cijanidin-3- <i>O</i> -glukozid	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
petunidin-3- <i>O</i> -glukozid	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
peonidin-3- <i>O</i> -glukozid	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
malvidin-3- <i>O</i> -glukozid	0.862	0.000	0.000	0.000	0.000	0.001	0.000	-0.001	-0.094	0.000	0.000	-0.002



**Tabela 9.15.** PCA rezultati kvantitativne analize odabranih fenolnih jedinjenja u uzorcima Fruškogorskih belih komercijalnih vina (nastavak)

	PC 25	PC 26	PC 27	PC 28	PC 29	PC 30	PC 31	PC 32	PC 33	PC 34	PC 35	PC 36	PC 37
svojtvene vrednosti	0.449	0.055	0.052	0.742	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
% varijanse	0.012	0.001	0.001	0.002	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
opterećenja (loadings)													
2.5–dihidroksibenzoeva kiselina	0.028	-0.002	0.016	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
<i>p</i> –hidroksibenzoeva kiselina	-0.153	0.024	-0.058	0.001	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
protokatehinska kiselina	0.149	0.002	0.039	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
galna kiselina	0.006	-0.012	0.000	-0.392	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
siringinska kiselina	0.335	-0.078	0.024	-0.001	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
vanilinska kiselina	-0.164	0.134	-0.041	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
elagna kiselina	-0.063	-0.094	-0.028	0.001	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
<i>p</i> –kumarinska kiselina	-0.016	-0.001	-0.005	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
kafena kiselina	0.061	0.002	0.017	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
ferulna kiselina	-0.065	-0.024	-0.024	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
hlorogenska kiselina	-0.005	0.004	-0.010	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
kvercetin	0.121	-0.034	0.035	-0.001	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
kvercetin-3- <i>O</i> -glukozid + hiperozid	0.581	0.001	0.055	-0.568	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
izoramnetin	0.213	0.009	0.029	0.001	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
kvercitrin	0.019	0.011	-0.013	0.093	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
rutin	0.000	0.000	0.000	0.000	0.900	0.416	-0.126	-0.037	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
kemferol	-0.247	0.063	-0.063	-0.658	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
kemferol-3- <i>O</i> -glukozid	0.076	-0.010	0.039	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
miricetin	0.000	0.000	0.000	0.000	-0.316	0.814	0.469	-0.130	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
morin	0.054	0.941	0.271	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
luteolin	-0.180	0.091	-0.014	0.001	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
luteolin-7- <i>O</i> -glukozid	0.000	0.000	0.000	0.000	0.284	-0.330	0.848	0.303	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
bajkalein	0.028	-0.003	0.000	0.045	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
amentoflavon	0.005	0.001	-0.003	-0.708	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
krizoeriol	0.000	0.000	0.000	0.000	-0.100	0.235	-0.212	0.943	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
naringenin	0.158	-0.028	0.053	-0.001	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
katehin	-0.456	-0.162	0.607	-0.002	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
epikatehin	-0.196	0.194	-0.726	0.003	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
epigalokatehin galat	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	1.000	0.000	0.000	0.000	0.000
eskuletin	0.003	-0.021	-0.003	-0.408	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
resveratrol	-0.087	0.031	-0.066	0.001	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
piceid	0.147	-0.008	0.058	-0.001	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
delfinidin-3- <i>O</i> -glukozid	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	1.000	0.000	0.000	0.000
cijanidin-3- <i>O</i> -glukozid	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	1.000	0.000	0.000
petunidin-3- <i>O</i> -glukozid	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	1.000	0.000
peonidin-3- <i>O</i> -glukozid	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	1.000
malvidin-3- <i>O</i> -glukozid	0.001	-0.002	0.004	1.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000

## 9.2. Spektrofotometrijsko određivanje ukupnih fenola (UFen), tanina (UTan), flavonoida (UFla) i antocijana (UAnt)

**Tabela 9.16.** Ukupan sadržaj fenola i tanina u fruškogorskim uzorcima soka od grožđa i vina iz 1. godine

	ukupni sadržaj fenola					ukupni sadržaj tanina			
	Radna c (mg/mL)	A <sub>sred</sub> fen	A <sub>kor</sub> fen	A <sub>sred</sub> (fen – tan)	A <sub>kor</sub> (fen – tan)	UFen ± SD [μgEGK/mL]	UFen ± SD [μgEGK/mg]	UTan ± SD [μgEGK/mL]	UTan ± SD [μgEGK/mg]
Cabernet Sauvignon Bajilo sok	1.014	0.495	0.060	0.210	0.057	809.5 ± 27.25	4.991 ± 0.168	517.3 ± 9.041	3.189 ± 0.056
	0.507	0.292	0.056	0.154	0.064				
	0.253	0.177	0.054	0.177	0.074				
	sl. proba	0.072	0.050	0.055	0.048				
Cabernet Sauvignon Bajilo vino	0.207	0.806	0.056	0.231	0.057	1530 ± 78.73	46.22 ± 2.379	1149 ± 43.24	34.71 ± 1.306
	0.103	0.462	0.054	0.154	0.061				
	0.052	0.273	0.053	0.126	0.061				
	sl. proba	0.064	0.049	0.054	0.050				
Merlot Šukac sok	0.318	0.565	0.052	0.224	0.057	1050 ± 46.18	20.66 ± 0.909	685.9 ± 14.42	13.50 ± 0.284
	0.159	0.329	0.052	0.151	0.054				
	0.079	0.198	0.054	0.693	0.077				
	sl. proba	0.056	0.051	0.055	0.053				
Merlot Šukac vino	0.204	0.620	0.054	0.200	0.058	1159 ± 79.82	35.55 ± 2.448	815.3 ± 13.40	25.01 ± 0.411
	0.102	0.379	0.052	0.162	0.059				
	0.051	0.229	0.051	0.141	0.058				
	sl. proba	0.071	0.048	0.057	0.049				
Frankovka Vinum sok	1.692	0.340	0.055	0.201	0.058	567.6 ± 28.71	2.097 ± 0.106	199.1 ± 6.592	0.735 ± 0.024
	0.846	0.215	0.065	0.148	0.056				
	0.423	0.138	0.053	0.115	0.064				
	sl. proba	0.061	0.054	0.058	0.060				
Frankovka Vinum vino	0.166	0.243	0.056	0.172	0.061	368.4 ± 13.04	13.90 ± 0.492	150.2 ± 4.186	5.669 ± 0.158
	0.083	0.155	0.054	0.117	0.056				
	0.041	0.114	0.054	0.102	0.058				
	sl. proba	0.061	0.059	0.057	0.055				
Muskat Hamburg Bajilo sok	2.498	0.340	0.054	0.238	0.054	293.7 ± 19.86	1.470 ± 0.099	95.03 ± 4.090	0.476 ± 0.020
	1.249	0.214	0.055	0.164	0.054				
	0.624	0.142	0.054	0.124	0.057				
	sl. proba	0.060	0.053	0.057	0.053				
Muskat Hamburg Bajilo vino	0.291	0.418	0.053	0.206	0.066	380.8 ± 30.80	16.34 ± 1.322	221.8 ± 8.841	9.521 ± 0.379
	0.146	0.259	0.054	0.149	0.055				
	0.073	0.166	0.051	0.112	0.057				
	sl. proba	0.060	0.052	0.059	0.052				
Sila Bajilo sok	4.568	0.309	0.053	0.289	0.061	147.2 ± 9.904	0.762 ± 0.084	12.89 ± 1.450	0.071 ± 0.008
	2.284	0.198	0.051	0.189	0.053				
	1.142	0.133	0.050	0.139	0.054				
	sl. proba	0.055	0.051	0.056	0.053				
Sila Bajilo vino	0.503	0.466	0.058	0.268	0.054	197.2 ± 13.44	9.809 ± 0.668	81.30 ± 0.787	4.045 ± 0.039
	0.251	0.301	0.052	0.190	0.054				
	0.126	0.197	0.055	0.137	0.056				
	sl. proba	0.090	0.053	0.059	0.052				
Italijanski Rizling Bajilo sok	5.803	0.314	0.052	0.314	0.059	128.9 ± 13.58	0.555 ± 0.059	/	/
	2.901	0.195	0.052	0.355	0.103				
	1.451	0.144	0.052	0.169	0.059				
	sl. proba	0.067	0.050	0.061	0.052				

Italijanski Rizling Bajilo vino	0.578	0.475	0.065	0.313	0.057	196.1 ± 1.516	8.491 ± 0.066	70.29 ± 5.436	3.043 ± 0.235
	0.289	0.272	0.060	0.202	0.061				
	0.144	0.169	0.058	0.158	0.064				
	sl. proba	0.060	0.050	0.059	0.053				
Italijanski Rizling Agner sok	5.683	0.324	0.053	0.295	0.060	133.1 ± 11.75	0.586 ± 0.052	16.22 ± 1.495	0.071 ± 0.007
	2.841	0.213	0.054	0.193	0.055				
	1.421	0.127	0.053	0.142	0.056				
	sl. proba	0.058	0.049	0.056	0.052				
Italijanski Rizling Agner vino	0.748	0.806	0.052	0.372	0.055	395.6 ± 26.91	13.23 ± 0.900	234.2 ± 16.05	7.832 ± 0.537
	0.374	0.466	0.050	0.226	0.054				
	0.187	0.273	0.050	0.154	0.055				
	sl. proba	0.056	0.048	0.057	0.048				
Župljanka Agner sok	4.675	0.570	0.057	0.318	0.055	267.6 ± 17.93	1.431 ± 0.096	113.6 ± 9.262	0.608 ± 0.050
	2.338	0.338	0.055	0.218	0.053				
	1.169	0.206	0.053	0.154	0.056				
	sl. proba	0.056	0.049	0.056	0.051				
Chardonnay Došen sok	5.230	0.541	0.054	0.434	0.054	282.6 ± 22.49	1.276 ± 0.150	53.34 ± 1.833	0.255 ± 0.009
	2.615	0.333	0.054	0.277	0.055				
	1.308	0.214	0.054	0.192	0.060				
	sl. proba	0.058	0.052	0.055	0.049				
Chardonnay Došen vino	0.630	0.531	0.054	0.394	0.061	249.0 ± 17.03	9.882 ± 0.676	73.82 ± 3.050	2.929 ± 0.121
	0.315	0.319	0.054	0.255	0.069				
	0.158	0.196	0.053	0.170	0.064				
	sl. proba	0.058	0.051	0.058	0.051				

**Tabela 9.17.** Ukupan sadržaj fenola i tanina u fruškogorskim uzorcima soka od grožđa i vina iz 2. godine

						ukupni sadržaj fenola		ukupni sadržaj tanina	
	Radna c (mg/mL)	A <sub>sred</sub> fen	A <sub>kor</sub> fen	A <sub>sred</sub> (fen – tan)	A <sub>kor</sub> (fen – tan)	UFen ± SD [µgEGK/mL]	UFen ± SD [µgEGK/mg]	UTan ± SD [µgEGK/mL]	UTan ± SD [µgEGK/mg]
Cabernet Sauvignon Bajilo sok	0.286	0.632	0.054	0.189	0.050	1235 ± 93.58	26.94 ± 2.042	962.4 ± 75.90	21.00 ± 1.656
	0.143	0.369	0.053	0.129	0.054				
	0.072	0.225	0.049	0.100	0.053				
	sl. proba	0.055	0.050	0.051	0.046				
Cabernet Sauvignon Bajilo vino	0.192	0.666	0.051	0.177	0.061	1323 ± 93.74	42.98 ± 3.045	1052 ± 36.32	34.17 ± 1.180
	0.096	0.393	0.052	0.135	0.057				
	0.048	0.231	0.048	0.111	0.059				
	sl. proba	0.055	0.052	0.052	0.046				
Merlot Šukac sok	1.398	0.251	0.050	0.139	0.049	383.8 ± 16.26	1.716 ± 0.073	222.8 ± 3.686	0.996 ± 0.016
	0.699	0.157	0.049	0.109	0.054				
	0.349	0.104	0.049	0.093	0.056				
	sl. proba	0.051	0.046	0.051	0.046				
Merlot Šukac vino	0.201	0.699	0.056	0.178	0.061	1337 ± 66.02	41.51 ± 2.050	1092 ± 42.17	33.93 ± 1.310
	0.101	0.404	0.054	0.129	0.059				
	0.050	0.241	0.052	0.130	0.089				
	sl. proba	0.059	0.049	0.054	0.051				
Frankovka Vinum sok	1.509	0.184	0.053	0.149	0.057	238.4 ± 17.38	0.987 ± 0.072	69.82 ± 7.552	0.289 ± 0.031
	0.755	0.124	0.050	0.120	0.063				
	0.377	0.089	0.050	0.096	0.053				
	sl. proba	0.055	0.049	0.055	0.050				
Frankovka Vinum vino	0.216	0.756	0.077	0.175	0.055	1419 ± 82.76	41.13 ± 2.399	1140 ± 51.79	33.04 ± 1.501
	0.108	0.425	0.062	0.145	0.061				
	0.054	0.251	0.051	0.100	0.054				
	sl. proba	0.063	0.056	0.055	0.052				
Muskat Hamburg Bajilo sok	3.165	0.596	0.062	0.262	0.050	557.2 ± 28.88	2.200 ± 0.114	325.8 ± 9.471	1.287 ± 0.037
	1.583	0.347	0.056	0.174	0.051				
	0.791	0.213	0.057	0.129	0.052				
	sl. proba	0.057	0.051	0.057	0.051				
Muskat Hamburg Bajilo vino	0.300	0.376	0.052	0.179	0.053	318.5 ± 4.746	13.27 ± 0.198	179.4 ± 17.19	7.477 ± 0.716
	0.150	0.223	0.052	0.127	0.053				
	0.075	0.146	0.053	0.104	0.057				
	sl. proba	0.058	0.050	0.054	0.052				
Sila Bajilo sok	5.346	0.595	0.067	0.325	0.051	271.0 ± 19.92	1.267 ± 0.093	122.4 ± 7.075	0.573 ± 0.033
	2.673	0.329	0.061	0.216	0.051				
	1.337	0.212	0.055	0.150	0.051				
	sl. proba	0.056	0.050	0.055	0.049				
Sila Bajilo vino	0.503	0.457	0.054	0.259	0.070	209.4 ± 13.47	10.41 ± 0.669	107.7 ± 1.610	5.351 ± 0.080
	0.252	0.274	0.050	0.171	0.058				
	0.126	0.176	0.051	0.123	0.056				
	sl. proba	0.059	0.050	0.055	0.049				
Italijanski Rizling Bajilo sok	5.835	0.450	0.055	0.398	0.057	201.2 ± 13.34	0.862 ± 0.057	30.09 ± 2.372	0.129 ± 0.010
	2.918	0.256	0.051	0.225	0.050				
	1.459	0.165	0.049	0.156	0.053				
	sl. proba	0.054	0.049	0.050	0.043				
Italijanski Rizling Bajilo vino	0.553	0.461	0.050	0.286	0.057	208.7 ± 11.15	9.436 ± 0.504	85.86 ± 1.919	3.881 ± 0.087
	0.276	0.287	0.051	0.199	0.057				
	0.138	0.177	0.049	0.141	0.057				
	sl. proba	0.067	0.050	0.054	0.046				

Italijanski Rizling Agner sok	5.725	1.319	0.057	0.562	0.050	809.0 ± 77.46	3.533 ± 0.338	484.3 ± 28.74	2.115 ± 0.125
	2.863	0.828	0.056	0.351	0.049				
	1.431	0.494	0.049	0.239	0.049				
	sl. proba	0.054	0.049	0.051	0.045				
Italijanski Rizling Agner vino	0.590	0.907	0.055	0.339	0.049	486.0 ± 20.45	20.60 ± 0.867	316.8 ± 3.751	13.42 ± 0.159
	0.295	0.535	0.048	0.216	0.055				
	0.147	0.310	0.047	0.145	0.051				
	sl. proba	0.056	0.049	0.050	0.050				
Župljanka Agner sok	6.364	1.380	0.054	0.564	0.052	799.8 ± 56.61	3.142 ± 0.222	467.6 ± 24.80	1.837 ± 0.097
	3.182	0.834	0.053	0.375	0.054				
	1.591	0.486	0.050	0.241	0.054				
	sl. proba	0.059	0.050	0.053	0.048				
Župljanka Agner vino	0.681	0.948	0.050	0.362	0.056	502.9 ± 31.73	18.46 ± 1.164	345.0 ± 23.19	12.66 ± 0.851
	0.341	0.547	0.049	0.216	0.054				
	0.170	0.326	0.049	0.146	0.054				
	sl. proba	0.056	0.046	0.054	0.047				
Chardonnay Došen sok	5.796	0.580	0.059	0.347	0.052	307.5 ± 14.37	1.137 ± 0.053	121.0 ± 4.669	0.447 ± 0.017
	2.898	0.350	0.053	0.234	0.053				
	1.449	0.213	0.054	0.178	0.052				
	sl. proba	0.068	0.048	0.052	0.047				
Chardonnay Došen vino	0.704	0.540	0.050	0.343	0.056	248.5 ± 8.938	8.828 ± 0.318	103.2 ± 7.900	3.667 ± 0.281
	0.352	0.317	0.050	0.204	0.053				
	0.176	0.193	0.051	0.146	0.057				
	sl. proba	0.059	0.048	0.053	0.047				
Merlot Došen vino	0.174	0.667	0.053	0.185	0.055	1271 ± 78.94	45.75 ± 2.840	1003 ± 27.62	36.10 ± 0.993
	0.087	0.367	0.052	0.121	0.054				
	0.043	0.231	0.053	0.109	0.059				
	sl. proba	0.056	0.053	0.055	0.051				

**Tabela 9.18.** Ukupan sadržaj fenola i tanina u fruškogorskim uzorcima soka od grožđa i vina iz 3. godine

						ukupni sadržaj fenola		ukupni sadržaj tanina	
	Radna c (mg/mL)	A <sub>sred</sub> fen	A <sub>kor</sub> fen	A <sub>sred</sub> (fen – tan)	A <sub>kor</sub> (fen – tan)	UFen ± SD [µgEGK/mL]	UFen ± SD [µgEGK/mg]	UTan ± SD [µgEGK/mL]	UTan ± SD [µgEGK/mg]
Cabernet Sauvignon Bajilo sok	0.356	0.824	0.053	0.214	0.053	671.9 ± 58.24	23.57 ± 2.044	470.6 ± 42.54	16.51 ± 1.493
	0.178	0.412	0.051	0.145	0.051				
	0.089	0.215	0.049	0.103	0.057				
	sl. proba	0.057	0.049	0.052	0.048				
Cabernet Sauvignon Bajilo vino	0.345	0.968	0.053	0.273	0.052	826.2 ± 54.05	28.49 ± 2.861	629.2 ± 42.11	21.62 ± 2.303
	0.172	0.471	0.050	0.160	0.056				
	0.086	0.238	0.046	0.105	0.055				
	sl. proba	0.056	0.048	0.053	0.046				
Merlot Šukac sok	0.780	0.478	0.053	0.266	0.050	850.8 ± 19.35	6.820 ± 0.155	391.2 ± 35.80	3.136 ± 0.287
	0.390	0.274	0.051	0.182	0.052				
	0.195	0.170	0.050	0.140	0.054				
	sl. proba	0.058	0.051	0.055	0.050				
Merlot Šukac vino	0.396	0.895	0.054	0.220	0.054	758.2 ± 52.87	22.78 ± 2.360	605.8 ± 51.92	18.08 ± 2.168
	0.198	0.435	0.052	0.138	0.054				
	0.099	0.223	0.049	0.094	0.053				
	sl. proba	0.053	0.046	0.057	0.051				
Frankovka Vinum sok	2.499	0.389	0.057	0.253	0.060	297.5 ± 21.95	1.488 ± 0.110	125.5 ± 10.68	0.628 ± 0.053
	1.250	0.202	0.051	0.142	0.052				
	0.625	0.117	0.048	0.101	0.053				
	sl. proba	0.053	0.048	0.055	0.050				
Frankovka Vinum vino	0.097	0.353	0.049	0.124	0.052	1279 ± 92.71	41.06 ± 2.976	968.7 ± 27.48	31.10 ± 0.882
	0.049	0.216	0.049	0.100	0.053				
	0.024	0.142	0.050	0.087	0.053				
	sl. proba	0.053	0.047	0.055	0.045				
Muskat Hamburg Bajilo sok	0.523	0.196	0.059	0.136	0.049	132.4 ± 3.750	3.163 ± 0.090	49.97 ± 5.122	1.194 ± 0.122
	0.262	0.130	0.054	0.110	0.053				
	0.131	0.101	0.060	0.096	0.058				
	sl. proba	0.055	0.052	0.052	0.045				
Muskat Hamburg Bajilo vino	0.344	0.442	0.051	0.166	0.064	373.8 ± 5.006	13.59 ± 0.182	271.1 ± 16.03	9.857 ± 0.583
	0.172	0.248	0.050	0.117	0.051				
	0.086	0.165	0.058	0.101	0.061				
	sl. proba	0.054	0.045	0.051	0.044				
Sila Bajilo sok	5.178	0.704	0.048	0.316	0.046	358.0 ± 29.57	1.729 ± 0.143	206.0 ± 8.722	0.995 ± 0.042
	2.589	0.415	0.051	0.206	0.048				
	1.294	0.245	0.048	0.143	0.048				
	sl. proba	0.050	0.049	0.051	0.047				
Sila Bajilo vino	0.482	0.526	0.050	0.258	0.046	240.1 ± 7.705	12.44 ± 0.399	137.2 ± 3.515	7.109 ± 0.182
	0.241	0.300	0.050	0.159	0.047				
	0.121	0.182	0.046	0.115	0.048				
	sl. proba	0.051	0.044	0.051	0.043				
Italijanski Rizling Bajilo sok	2.110	0.322	0.051	0.259	0.045	137.8 ± 9.022	1.767 ± 0.244	30.16 ± 2.409	0.357 ± 0.029
	1.055	0.202	0.049	0.171	0.052				
	0.528	0.143	0.048	0.125	0.049				
	sl. proba	0.052	0.047	0.050	0.048				
Italijanski Rizling Bajilo vino	0.499	0.396	0.052	0.274	0.051	164.3 ± 4.841	8.234 ± 0.243	55.57 ± 0.771	2.785 ± 0.039
	0.249	0.241	0.049	0.180	0.052				
	0.125	0.168	0.056	0.145	0.061				
	sl. proba	0.071	0.048	0.059	0.045				

Italijanski Rizling Agner sok	5.856	0.999	0.052	0.408	0.055	493.0 ± 39.85	2.104 ± 0.170	313.5 ± 25.37	1.338 ± 0.108
	2.928	0.585	0.052	0.246	0.052				
	1.464	0.331	0.051	0.163	0.054				
	sl. proba	0.057	0.052	0.058	0.049				
Italijanski Rizling Agner vino	0.586	0.793	0.050	0.346	0.050	379.4 ± 29.50	16.18 ± 1.258	231.7 ± 17.88	9.879 ± 0.762
	0.293	0.457	0.051	0.215	0.050				
	0.147	0.272	0.050	0.144	0.051				
	sl. proba	0.058	0.049	0.061	0.049				
Župljanka Agner sok	5.987	0.894	0.051	0.389	0.052	435.2 ± 36.15	1.817 ± 0.151	246.5 ± 8.182	1.029 ± 0.034
	2.994	0.518	0.051	0.245	0.051				
	1.497	0.304	0.051	0.170	0.053				
	sl. proba	0.058	0.049	0.054	0.051				
Župljanka Agner vino	0.583	0.927	0.050	0.318	0.051	450.0 ± 37.14	19.31 ± 1.594	318.8 ± 27.95	13.68 ± 1.199
	0.291	0.530	0.049	0.197	0.051				
	0.146	0.312	0.047	0.135	0.052				
	sl. proba	0.058	0.048	0.058	0.047				
Chardonnay Došen sok	6.167	0.582	0.070	0.395	0.050	278.2 ± 20.20	1.073 ± 0.111	79.52 ± 3.342	0.322 ± 0.014
	3.084	0.350	0.062	0.252	0.051				
	1.542	0.216	0.051	0.166	0.050				
	sl. proba	0.066	0.053	0.058	0.050				
Chardonnay Došen vino	0.687	0.544	0.051	0.342	0.051	265.8 ± 21.50	9.666 ± 0.782	110.1 ± 8.588	4.005 ± 0.312
	0.344	0.322	0.049	0.215	0.058				
	0.172	0.194	0.047	0.149	0.053				
	sl. proba	0.054	0.050	0.057	0.049				
Merlot Došen sok	0.244	0.562	0.055	0.156	0.051	1049 ± 81.40	29.35 ± 4.489	808.4 ± 14.26	20.73 ± 0.366
	0.122	0.344	0.054	0.140	0.059				
	0.061	0.229	0.048	0.101	0.056				
	sl. proba	0.058	0.048	0.054	0.050				
Merlot Došen vino	0.185	0.622	0.052	0.175	0.051	1113 ± 18.42	41.19 ± 6.097	887.5 ± 3.348	30.05 ± 0.113
	0.092	0.342	0.058	0.109	0.052				
	0.046	0.239	0.051	0.101	0.052				
	sl. proba	0.056	0.050	0.052	0.052				

Tabela 9.19. Ukupan sadržaj fenola i tanina u komercijalnim uzorcima fruškogorskih belih vina

						ukupni sadržaj fenola		ukupni sadržaj tanina	
	Radna c (mg/mL)	A <sub>sred</sub> fen	A <sub>kor</sub> fen	A <sub>sred</sub> (fen – tan)	A <sub>kor</sub> (fen – tan)	UFen ± SD [µgEGK/mL]	UFen ± SD [µgEGK/mg]	UTan ± SD [µgEGK/mL]	UTan ± SD [µgEGK/mg]
Sauvignon blanc Đurđić 2013.	0.249	0.506	0.050	0.298	0.051	460.2 ± 37.73	23.08 ± 1.892	215.4 ± 22.50	10.80 ± 1.129
	0.125	0.307	0.049	0.187	0.051				
	0.062	0.194	0.050	0.127	0.060				
	sl. proba	0.069	0.059	0.057	0.046				
Sauvignon Kovačević 2014.	0.661	0.532	0.048	0.340	0.063	250.7 ± 11.35	9.476 ± 0.429	103.8 ± 4.380	3.922 ± 0.166
	0.331	0.307	0.047	0.213	0.051				
	0.165	0.187	0.049	0.136	0.050				
	sl. proba	0.055	0.048	0.054	0.045				
Sauvignon blanc Mačkov Podrum 2014.	0.659	0.522	0.049	0.361	0.069	244.0 ± 12.11	9.259 ± 0.460	97.13 ± 7.014	3.686 ± 0.266
	0.329	0.302	0.049	0.216	0.064				
	0.165	0.187	0.049	0.155	0.071				
	sl. proba	0.057	0.048	0.055	0.048				
Sauvignon blanc Vinum 2012.	0.671	0.496	0.049	0.305	0.052	218.6 ± 11.57	8.141 ± 0.431	99.32 ± 7.496	3.699 ± 0.279
	0.336	0.294	0.050	0.192	0.053				
	0.168	0.181	0.048	0.128	0.052				
	sl. proba	0.059	0.049	0.058	0.049				
Sauvignon blanc Vinum 2013.	0.657	0.497	0.049	0.313	0.051	221.5 ± 19.52	8.424 ± 0.742	89.10 ± 6.146	3.388 ± 0.234
	0.329	0.306	0.051	0.201	0.051				
	0.164	0.199	0.050	0.140	0.052				
	sl. proba	0.070	0.050	0.055	0.047				
Sauvignon blanc Dulka 2011.	0.687	0.700	0.052	0.487	0.050	317.8 ± 18.02	11.56 ± 0.655	104.0 ± 5.660	3.783 ± 0.206
	0.344	0.401	0.051	0.288	0.052				
	0.172	0.249	0.056	0.182	0.051				
	sl. proba	0.064	0.051	0.060	0.050				
Sauvignon blanc Belo Brdo 2012.	0.557	0.448	0.051	0.299	0.060	205.3 ± 13.90	9.215 ± 0.624	80.81 ± 1.910	3.627 ± 0.086
	0.278	0.265	0.052	0.189	0.055				
	0.139	0.166	0.050	0.133	0.056				
	sl. proba	0.065	0.062	0.062	0.055				
Sauvignon blanc Šukac 2014.	0.576	0.519	0.055	0.352	0.052	228.2 ± 12.48	9.900 ± 0.541	79.72 ± 4.839	3.459 ± 0.210
	0.288	0.302	0.052	0.214	0.053				
	0.144	0.193	0.051	0.141	0.051				
	sl. proba	0.070	0.053	0.060	0.051				
Traminac Đurđić 2013.	0.440	0.582	0.050	0.355	0.053	254.9 ± 8.576	14.50 ± 0.488	111.1 ± 2.602	6.322 ± 0.148
	0.220	0.334	0.050	0.215	0.051				
	0.110	0.203	0.050	0.142	0.051				
	sl. proba	0.058	0.046	0.057	0.047				
McC Traminac 2012.	0.571	0.477	0.048	0.381	0.055	194.9 ± 14.65	8.529 ± 0.641	47.69 ± 3.483	2.087 ± 0.152
	0.286	0.239	0.047	0.239	0.061				
	0.143	0.155	0.045	0.137	0.052				
	sl. proba	0.057	0.045	0.054	0.045				
Traminac Mačkov Podrum 2013.	0.623	0.610	0.051	0.328	0.049	274.8 ± 15.79	11.03 ± 0.634	140.3 ± 9.805	5.636 ± 0.394
	0.311	0.362	0.052	0.207	0.053				
	0.156	0.220	0.051	0.137	0.053				
	sl. proba	0.067	0.052	0.058	0.051				
UNS Probus Rizling Italijanski	0.516	0.503	0.049	0.235	0.050	221.7 ± 13.40	10.73 ± 0.649	133.3 ± 7.524	6.454 ± 0.364
	0.258	0.298	0.051	0.157	0.054				
	0.129	0.188	0.049	0.113	0.053				
	sl. proba	0.063	0.051	0.064	0.056				



Italijanski Rizling Vinum 2013.	0.670	0.585	0.047	0.362	0.062	281.9 ± 17.77	10.52 ± 0.663	125.0 ± 10.40	4.663 ± 0.388
	0.335	0.341	0.048	0.223	0.050				
	0.167	0.207	0.047	0.141	0.051				
	sl. proba	0.059	0.048	0.056	0.046				
Italijanski Rizling Dulka 2011.	0.480	0.484	0.050	0.316	0.056	204.4 ± 18.16	10.64 ± 0.946	78.94 ± 8.209	4.112 ± 0.428
	0.240	0.312	0.053	0.202	0.054				
	0.120	0.177	0.052	0.136	0.054				
	sl. proba	0.081	0.054	0.062	0.058				
Talijanski Rizling Vindulo 2012.	0.488	0.622	0.059	0.367	0.050	280.1 ± 17.92	14.36 ± 0.919	123.5 ± 8.450	6.335 ± 0.433
	0.244	0.362	0.052	0.228	0.052				
	0.122	0.221	0.052	0.148	0.052				
	sl. proba	0.060	0.050	0.059	0.053				
Talijanski Rizling Trivanović 2013.	0.711	0.619	0.058	0.326	0.053	290.8 ± 21.10	10.22 ± 0.742	152.7 ± 11.79	5.368 ± 0.414
	0.356	0.362	0.053	0.200	0.053				
	0.178	0.220	0.052	0.136	0.053				
	sl. proba	0.060	0.053	0.060	0.053				
Rizling italijanski Šiljački 2014.	0.550	0.507	0.055	0.399	0.074	235.4 ± 19.00	10.70 ± 0.864	65.16 ± 4.085	2.962 ± 0.186
	0.275	0.300	0.048	0.234	0.054				
	0.138	0.185	0.047	0.154	0.054				
	sl. proba	0.055	0.048	0.055	0.050				
Talijanski Rizling Šukac 2014.	0.530	0.539	0.053	0.350	0.054	239.0 ± 13.87	11.28 ± 0.654	84.83 ± 3.253	4.001 ± 0.153
	0.265	0.317	0.052	0.218	0.054				
	0.132	0.204	0.053	0.149	0.051				
	sl. proba	0.075	0.055	0.059	0.050				
Italijanski Rizling Urošević 2015.	0.745	0.602	0.047	0.315	0.101	298.5 ± 20.18	10.02 ± 0.677	186.3 ± 13.72	6.252 ± 0.460
	0.372	0.346	0.049	0.215	0.110				
	0.186	0.207	0.049	0.131	0.054				
	sl. proba	0.056	0.057	0.057	0.049				
Italijanski Rizling MK Kosović 2014.	0.544	0.554	0.051	0.371	0.058	274.2 ± 26.14	12.61 ± 1.202	102.4 ± 6.561	4.707 ± 0.302
	0.272	0.334	0.049	0.230	0.055				
	0.136	0.213	0.049	0.168	0.057				
	sl. proba	0.062	0.050	0.061	0.051				
Rizling italijanski Bajilo	0.530	0.446	0.052	0.296	0.057	204.3 ± 13.87	9.638 ± 0.654	75.87 ± 0.243	3.579 ± 0.011
	0.265	0.269	0.053	0.180	0.058				
	0.133	0.179	0.054	0.138	0.056				
	sl. proba	0.075	0.061	0.060	0.052				
Italijanski Rizling Mrđanin 2013.	0.574	0.514	0.051	0.338	0.057	241.5 ± 13.47	10.52 ± 0.587	98.19 ± 6.874	4.278 ± 0.300
	0.287	0.315	0.065	0.208	0.053				
	0.143	0.197	0.057	0.142	0.055				
	sl. proba	0.064	0.053	0.061	0.052				
UNS Sila	0.475	0.633	0.052	0.275	0.052	274.4 ± 7.269	14.44 ± 0.383	170.5 ± 4.402	8.974 ± 0.232
	0.238	0.360	0.054	0.177	0.053				
	0.119	0.215	0.048	0.122	0.053				
	sl. proba	0.065	0.049	0.062	0.052				
Sila Bajilo	0.493	0.484	0.055	0.286	0.059	210.1 ± 3.858	10.67 ± 0.196	100.1 ± 6.331	5.080 ± 0.321
	0.246	0.280	0.054	0.171	0.058				
	0.123	0.180	0.052	0.128	0.055				
	sl. proba	0.067	0.049	0.058	0.048				
Sila Žabić	0.602	0.511	0.051	0.301	0.060	255.6 ± 22.20	10.60 ± 0.921	155.5 ± 15.74	6.451 ± 0.653
	0.301	0.312	0.051	0.181	0.054				
	0.151	0.195	0.052	0.131	0.063				
	sl. proba	0.062	0.058	0.061	0.051				
Chardonnay Kovačević 2013.	0.573	0.492	0.052	0.356	0.053	260.2 ± 13.58	11.35 ± 0.592	76.59 ± 1.062	3.340 ± 0.046
	0.287	0.292	0.051	0.226	0.057				
	0.143	0.179	0.051	0.151	0.051				
	sl. proba	0.057	0.049	0.054	0.050				
Chardonnay Mačkov Podrum 2013.	0.597	0.649	0.052	0.296	0.054	355.2 ± 31.64	14.86 ± 1.324	206.7 ± 17.62	8.651 ± 0.737
	0.299	0.359	0.051	0.191	0.053				
	0.149	0.231	0.050	0.133	0.052				
	sl. proba	0.057	0.048	0.058	0.050				

Vinum Chardonnay Vinum 2014.	0.629	0.535	0.055	0.453	0.049	251.7 ± 14.57	10.01 ± 0.579	86.93 ± 5.514	3.456 ± 0.219
	0.314	0.318	0.051	0.235	0.060				
	0.157	0.192	0.050	0.147	0.060				
	sl. proba	0.058	0.048	0.056	0.055				
Dulka Chardonnay Dulka 2014.	0.735	0.673	0.050	0.461	0.051	305.3 ± 16.84	10.38 ± 0.573	100.8 ± 2.621	3.428 ± 0.089
	0.367	0.392	0.051	0.281	0.052				
	0.184	0.237	0.051	0.179	0.053				
	sl. proba	0.061	0.046	0.057	0.048				
Chardonnay Belo Brdo 2012.	0.575	0.523	0.050	0.295	0.056	235.2 ± 16.15	10.22 ± 0.702	132.9 ± 8.610	5.778 ± 0.374
	0.287	0.325	0.050	0.198	0.056				
	0.144	0.196	0.050	0.129	0.056				
	sl. proba	0.063	0.049	0.066	0.051				
Chardonnay Šiljački 2014.	0.690	0.573	0.051	0.328	0.050	305.1 ± 11.54	11.06 ± 0.418	136.1 ± 0.473	4.932 ± 0.017
	0.345	0.328	0.050	0.211	0.054				
	0.173	0.195	0.050	0.151	0.056				
	sl. proba	0.054	0.048	0.054	0.050				
Chardonnay Došen 2015.	0.670	0.546	0.053	0.313	0.051	251.9 ± 17.21	9.401 ± 0.642	121.9 ± 10.17	4.550 ± 0.379
	0.335	0.327	0.051	0.195	0.053				
	0.167	0.202	0.051	0.132	0.052				
	sl. proba	0.061	0.048	0.059	0.050				
Rajnski Rizling Šijački 2014.	0.634	0.552	0.051	0.343	0.052	248.2 ± 15.51	9.791 ± 0.612	109.6 ± 8.162	4.323 ± 0.322
	0.317	0.326	0.049	0.212	0.055				
	0.158	0.201	0.049	0.144	0.052				
	sl. proba	0.062	0.051	0.063	0.052				
Misterija Rajnski Rizling Kiš 2013.	0.652	0.635	0.048	0.386	0.059	315.8 ± 26.00	12.11 ± 0.997	165.7 ± 3.808	6.355 ± 0.146
	0.326	0.371	0.047	0.208	0.051				
	0.163	0.226	0.047	0.150	0.051				
	sl. proba	0.056	0.048	0.056	0.046				
Incognito Mačkov Podrum 2013.	0.470	0.789	0.050	0.288	0.063	390.7 ± 24.19	20.78 ± 1.287	269.9 ± 15.64	14.36 ± 0.832
	0.235	0.449	0.048	0.185	0.050				
	0.118	0.265	0.049	0.125	0.053				
	sl. proba	0.056	0.047	0.055	0.047				
Tamjanika Živanović 2014.	1.108	0.631	0.054	0.467	0.068	310.7 ± 29.78	7.013 ± 0.672	88.25 ± 4.943	1.992 ± 0.112
	0.554	0.377	0.055	0.271	0.055				
	0.277	0.242	0.052	0.186	0.055				
	sl. proba	0.068	0.050	0.052	0.049				
Furmint Nagy- Sagmeister Boraszar 2013.	0.871	0.577	0.052	0.388	0.056	300.5 ± 35.74	8.622 ± 1.025	131.0 ± 6.087	3.760 ± 0.175
	0.436	0.362	0.052	0.236	0.051				
	0.218	0.225	0.050	0.156	0.050				
	sl. proba	0.057	0.049	0.052	0.047				
UNS Petra 2013.	1.703	0.640	0.051	0.357	0.052	287.8 ± 18.17	4.226 ± 0.267	137.7 ± 7.795	2.022 ± 0.114
	0.851	0.377	0.052	0.222	0.053				
	0.426	0.234	0.051	0.148	0.053				
	sl. proba	0.071	0.051	0.063	0.054				
Venera Podrum Probus	0.650	0.447	0.051	0.323	0.067	211.2 ± 16.85	8.121 ± 0.648	73.18 ± 5.094	2.815 ± 0.196
	0.325	0.275	0.054	0.201	0.052				
	0.163	0.179	0.052	0.142	0.057				
	sl. proba	0.063	0.053	0.061	0.054				
Orfelin Beli Orfelin Podrum 2013.	0.546	0.747	0.049	0.358	0.053	346.3 ± 14.99	15.86 ± 0.687	198.1 ± 11.82	9.073 ± 0.541
	0.273	0.418	0.048	0.221	0.051				
	0.136	0.246	0.071	0.141	0.051				
	sl. proba	0.057	0.048	0.066	0.049				
Cuvee Piquant Kovačević 2013.	0.587	0.808	0.057	0.217	0.057	409.6 ± 37.19	17.43 ± 1.583	252.4 ± 15.09	10.74 ± 0.642
	0.294	0.474	0.049	0.236	0.054				
	0.147	0.280	0.047	0.153	0.054				
	sl. proba	0.060	0.049	0.054	0.046				
Sirovina Vinum 2013.	0.600	0.558	0.053	0.338	0.050	248.8 ± 17.37	10.37 ± 0.724	123.9 ± 0.632	5.161 ± 0.026
	0.300	0.326	0.056	0.210	0.072				
	0.150	0.207	0.053	0.139	0.053				
	sl. proba	0.064	0.053	0.065	0.057				
Mirna Bačka Vindulo 2013.	0.547	0.557	0.046	0.342	0.067	259.9 ± 11.03	11.87 ± 0.504	113.6 ± 8.420	5.187 ± 0.384
	0.274	0.316	0.047	0.217	0.053				
	0.137	0.194	0.047	0.139	0.053				
	sl. proba	0.061	0.049	0.057	0.047				

---

	0.628	0.565	0.052	0.330	0.055				
Saga Bjelica	0.314	0.328	0.050	0.211	0.056	251.3 ±	10.01 ±	116.8 ±	4.652 ±
2014.	0.157	0.200	0.050	0.137	0.054	12.45	0.496	5.766	0.230
	sl. proba	0.060	0.051	0.057	0.050				

---

**Tabela 9.20.** Ukupan sadržaj fenola i tanina u komercijalnim uzorcima fruškogorskih roze vina

	ukupni sadržaj fenola					ukupni sadržaj tanina			
	Radna c (mg/mL)	A <sub>sred</sub> fen	A <sub>kor</sub> fen	A <sub>sred</sub> (fen – tan)	A <sub>kor</sub> (fen – tan)	UFen ± SD [μgEGK/mL]	UFen ± SD [μgEGK/mg]	UTan ± SD [μgEGK/mL]	UTan ± SD [μgEGK/mg]
Orfelin Roze Orfelin Podrum 2013.	0.323	0.371	0.053	0.185	0.056	364.9 ± 12.50	14.11 ± 0.483	202.2 ± 13.65	7.816 ± 0.528
	0.162	0.218	0.054	0.130	0.053				
	0.081	0.143	0.054	0.103	0.054				
	sl. proba	0.057	0.052	0.055	0.048				
Vina dant animos/Rosetto Kovačević 2013.	0.305	0.331	0.050	0.182	0.057	319.4 ± 14.87	13.09 ± 0.609	148.6 ± 0.637	6.089 ± 0.026
	0.153	0.196	0.050	0.131	0.052				
	0.076	0.130	0.047	0.101	0.052				
	sl. proba	0.056	0.047	0.054	0.048				
Rose Ivana Šijački 2014.	0.301	0.387	0.052	0.251	0.060	330.8 ± 5.409	13.73 ± 0.224	125.0 ± 17.32	5.189 ± 0.719
	0.151	0.227	0.052	0.170	0.064				
	0.075	0.151	0.055	0.139	0.061				
	sl. proba	0.075	0.053	0.061	0.054				
Frajla Mačkov Podrum 2014.	0.307	0.395	0.055	0.225	0.059	360.2 ± 6.780	14.64 ± 0.276	182.0 ± 3.907	7.397 ± 0.159
	0.154	0.235	0.055	0.162	0.067				
	0.077	0.150	0.055	0.129	0.062				
	sl. proba	0.063	0.051	0.067	0.056				
Rose Vinum 2013.	0.349	0.403	0.050	0.203	0.051	424.3 ± 29.13	15.21 ± 1.044	230.4 ± 6.246	8.258 ± 0.224
	0.174	0.246	0.050	0.142	0.051				
	0.087	0.154	0.048	0.104	0.061				
	sl. proba	0.053	0.047	0.052	0.047				
Roze Dulka 2014.	0.386	0.427	0.068	0.251	0.060	407.8 ± 37.28	13.22 ± 1.208	170.3 ± 10.39	5.522 ± 0.337
	0.193	0.254	0.062	0.167	0.054				
	0.096	0.165	0.055	0.133	0.059				
	sl. proba	0.068	0.061	0.064	0.059				
RosAnna Vindulo 2013.	0.303	0.383	0.053	0.231	0.059	371.2 ± 24.31	15.31 ± 1.003	165.7 ± 7.050	6.835 ± 0.291
	0.152	0.226	0.050	0.157	0.055				
	0.076	0.149	0.052	0.129	0.057				
	sl. proba	0.058	0.053	0.058	0.050				
Roze D Došen 2014.	0.313	0.416	0.053	0.202	0.053	386.0 ± 6.147	15.41 ± 0.245	216.8 ± 16.26	8.655 ± 0.649
	0.157	0.242	0.052	0.147	0.053				
	0.078	0.149	0.052	0.121	0.058				
	sl. proba	0.058	0.050	0.058	0.049				
Muskat Hamburg Bajilo	0.298	0.381	0.050	0.195	0.057	371.4 ± 23.15	15.60 ± 0.973	202.4 ± 1.915	8.505 ± 0.080
	0.149	0.231	0.050	0.141	0.056				
	0.074	0.148	0.050	0.122	0.057				
	sl. proba	0.060	0.052	0.059	0.053				
Hamburg Žabić	0.314	0.878	0.054	0.224	0.059	1055 ± 73.67	42.05 ± 2.935	805.5 ± 17.96	32.09 ± 0.716
	0.157	0.532	0.054	0.157	0.059				
	0.078	0.320	0.053	0.127	0.060				
	sl. proba	0.063	0.054	0.058	0.057				

Tabela 9.21. Ukupan sadržaj fenola i tanina u komercijalnim uzorcima fruškogorskih crvenih vina

	ukupni sadržaj fenola					ukupni sadržaj tanina			
	Radna c (mg/mL)	A <sub>sred</sub> fen	A <sub>kor</sub> fen	A <sub>sred</sub> (fen – tan)	A <sub>kor</sub> (fen – tan)	UFen ± SD [μgEGK/mL]	UFen ± SD [μgEGK/mg]	UTan ± SD [μgEGK/mL]	UTan ± SD [μgEGK/mg]
Cabernet Sauvignon Podrum Petrović 2014.	0.240	0.838	0.050	0.189	0.057	1705 ± 58.93	44.41 ± 1.535	1413 ± 38.72	36.80 ± 1.008
	0.120	0.469	0.049	0.133	0.052				
	0.060	0.273	0.047	0.102	0.052				
	sl. proba	0.056	0.048	0.056	0.047				
Cabernet Sauvignon MK Kosović 2014.	0.215	0.778	0.050	0.179	0.051	1635 ± 53.21	47.53 ± 1.547	1322 ± 1.483	38.43 ± 0.043
	0.107	0.452	0.048	0.134	0.054				
	0.054	0.264	0.046	0.111	0.055				
	sl. proba	0.055	0.046	0.054	0.045				
Cabernet Sauvignon Bajilo	0.190	0.389	0.050	0.140	0.051	690.4 ± 31.94	22.67 ± 1.049	487.9 ± 15.36	16.02 ± 0.504
	0.095	0.230	0.050	0.112	0.053				
	0.048	0.148	0.047	0.094	0.052				
	sl. proba	0.056	0.047	0.054	0.047				
Cabernet Sauvignon Dulka 2011.	0.279	0.697	0.057	0.185	0.051	1303 ± 68.55	29.15 ± 1.534	992.7 ± 61.25	22.21 ± 1.370
	0.140	0.423	0.051	0.140	0.055				
	0.070	0.251	0.054	0.109	0.053				
	sl. proba	0.084	0.051	0.057	0.051				
Cabernet Sauvignon Mrdanin 2013.	0.184	0.743	0.055	0.167	0.052	1540 ± 85.99	52.22 ± 2.915	1240 ± 10.40	42.04 ± 0.352
	0.092	0.432	0.052	0.126	0.055				
	0.046	0.265	0.052	0.110	0.057				
	sl. proba	0.063	0.050	0.056	0.050				
Cabernet Sauvignon Živanović 2009.	0.244	0.976	0.066	0.216	0.052	2134 ± 84.46	54.73 ± 2.166	1754 ± 29.22	44.96 ± 0.749
	0.122	0.574	0.052	0.147	0.052				
	0.061	0.335	0.054	0.118	0.055				
	sl. proba	0.058	0.050	0.059	0.052				
Merlot Šijački 2012.	0.236	0.808	0.052	0.197	0.052	1687 ± 41.49	44.70 ± 1.100	1339 ± 33.63	35.48 ± 0.891
	0.118	0.478	0.051	0.155	0.054				
	0.059	0.281	0.051	0.115	0.055				
	sl. proba	0.064	0.048	0.063	0.051				
Merlot Mačkov Podrum 2013.	0.230	1.195	0.054	0.288	0.058	2869 ± 171.6	78.11 ± 4.673	2322 ± 92.00	63.21 ± 2.504
	0.115	0.743	0.051	0.183	0.053				
	0.057	0.441	0.057	0.137	0.054				
	sl. proba	0.060	0.048	0.057	0.052				
Merlot Dulka 2011.	0.225	0.763	0.055	0.198	0.052	1646 ± 84.91	45.78 ± 2.362	1317 ± 35.22	36.64 ± 0.980
	0.112	0.454	0.053	0.135	0.053				
	0.056	0.270	0.049	0.108	0.054				
	sl. proba	0.056	0.049	0.056	0.050				
Merlot Kiš 2012.	0.212	0.712	0.060	0.185	0.059	1443 ± 132.5	42.59 ± 3.910	1174 ± 95.54	34.63 ± 2.819
	0.106	0.424	0.054	0.132	0.056				
	0.053	0.256	0.052	0.111	0.062				
	sl. proba	0.060	0.052	0.062	0.055				
Merlot Šukac 2014.	0.196	0.537	0.053	0.151	0.053	1009 ± 66.55	32.12 ± 2.119	800.5 ± 43.79	25.50 ± 1.395
	0.098	0.326	0.059	0.117	0.055				
	0.049	0.207	0.055	0.097	0.059				
	sl. proba	0.068	0.053	0.059	0.053				
Merlot Došen 2015.	0.180	0.654	0.055	0.170	0.054	1233 ± 34.90	42.82 ± 1.212	956.3 ± 39.86	33.20 ± 1.384
	0.090	0.366	0.053	0.127	0.059				
	0.045	0.219	0.053	0.110	0.059				
	sl. proba	0.058	0.052	0.058	0.055				

Merlot MK Kosović 2014.	0.227	0.925	0.056	0.215	0.052	1871 ± 50.23	51.54 ± 1.384	1372 ± 28.10	37.79 ± 0.774
	0.113	0.528	0.053	0.182	0.053				
	0.057	0.311	0.052	0.129	0.055				
	sl. proba	0.078	0.057	0.064	0.057				
Merlot Mrđanin 2013.	0.202	0.781	0.055	0.197	0.051	1583 ± 17.26	48.93 ± 0.533	1275 ± 25.62	39.40 ± 0.792
	0.101	0.451	0.054	0.130	0.054				
	0.051	0.259	0.053	0.103	0.053				
	sl. proba	0.057	0.051	0.059	0.055				
Merlot Živanović 2009.	0.209	0.888	0.055	0.196	0.053	1860 ± 80.32	55.52 ± 2.398	1440 ± 86.28	42.98 ± 2.576
	0.105	0.509	0.055	0.136	0.052				
	0.052	0.299	0.053	0.129	0.053				
	sl. proba	0.057	0.050	0.060	0.054				
Imperia Podrum Probus	0.208	0.801	0.065	0.192	0.055	1890 ± 77.45	56.66 ± 2.322	1568 ± 74.70	47.01 ± 2.240
	0.104	0.452	0.051	0.129	0.053				
	0.052	0.270	0.051	0.096	0.053				
	sl. proba	0.066	0.052	0.062	0.053				
Pinot noir Dumo 2013.	0.174	0.524	0.054	0.156	0.061	920.7 ± 7.166	33.07 ± 0.257	704.4 ± 62.44	25.30 ± 2.243
	0.087	0.300	0.053	0.119	0.053				
	0.044	0.185	0.053	0.106	0.056				
	sl. proba	0.067	0.052	0.062	0.051				
Pinot noir Mačkov Podrum 2011.	0.172	0.964	0.074	0.184	0.056	2042 ± 187.4	74.25 ± 6.816	1746 ± 167.3	63.50 ± 6.083
	0.086	0.558	0.076	0.131	0.055				
	0.043	0.335	0.055	0.104	0.059				
	sl. proba	0.063	0.053	0.061	0.058				
Pinot noir Mačkov Podrum 2012.	0.165	0.945	0.062	0.188	0.053	1971 ± 102.2	74.78 ± 3.879	1677 ± 41.91	63.64 ± 1.591
	0.082	0.543	0.062	0.134	0.055				
	0.041	0.331	0.065	0.115	0.056				
	sl. proba	0.068	0.058	0.065	0.052				
Pinot noir Belo Brdo 2012.	0.193	0.890	0.053	0.187	0.051	1910 ± 65.24	61.78 ± 2.110	1622 ± 16.59	52.45 ± 0.537
	0.097	0.519	0.050	0.128	0.055				
	0.048	0.301	0.050	0.103	0.053				
	sl. proba	0.057	0.050	0.054	0.047				
Pinot noir Nagy- Sagmeister Boraszar 2013.	0.205	0.821	0.053	0.192	0.051	1727 ± 95.55	52.66 ± 2.913	1503 ± 96.23	45.81 ± 2.934
	0.103	0.472	0.051	0.121	0.051				
	0.051	0.282	0.048	0.099	0.057				
	sl. proba	0.057	0.047	0.057	0.046				
Portugizer Mačkov Podrum 2013.	0.203	0.908	0.053	0.168	0.049	1898 ± 65.28	58.45 ± 2.011	1616 ± 11.38	49.76 ± 0.351
	0.101	0.517	0.051	0.125	0.052				
	0.051	0.299	0.048	0.110	0.057				
	sl. proba	0.055	0.048	0.057	0.047				
Portugizer Mačkov Podrum 2014.	0.194	0.807	0.050	0.307	0.061	1593 ± 36.42	51.22 ± 1.171	1229 ± 13.14	39.51 ± 0.422
	0.097	0.448	0.050	0.143	0.059				
	0.049	0.260	0.049	0.106	0.054				
	sl. proba	0.057	0.048	0.056	0.057				
Portugizer Mačkov Podrum 2015.	0.193	0.642	0.051	0.170	0.050	1226 ± 74.10	39.61 ± 2.394	939.5 ± 24.63	30.36 ± 0.796
	0.097	0.361	0.058	0.131	0.055				
	0.048	0.222	0.049	0.172	0.069				
	sl. proba	0.057	0.049	0.056	0.050				
Portugizer Bajilo	0.171	0.584	0.049	0.165	0.051	1078 ± 22.89	39.48 ± 0.838	846.2 ± 30.60	31.00 ± 1.121
	0.085	0.333	0.051	0.123	0.052				
	0.043	0.202	0.059	0.098	0.054				
	sl. proba	0.056	0.049	0.058	0.049				

Frankovka Vindulo 2013.	0.157	0.982	0.054	0.305	0.104	2043 ± 186.1	81.24 ± 7.400	1915 ± 96.55	76.12 ± 3.839
	0.079	0.585	0.055	0.127	0.059				
	0.039	0.336	0.051	0.089	0.053				
	sl. proba	0.061	0.051	0.058	0.050				
Frankovka Erdevik 2012.	0.226	1.470	0.051	0.298	0.052	3377 ± 211.9	93.60 ± 5.871	2894 ± 213.4	80.22 ± 5.913
	0.113	0.890	0.050	0.188	0.053				
	0.056	0.511	0.048	0.125	0.052				
	sl. proba	0.060	0.051	0.059	0.049				
Fortuna Podrum Probus	0.194	0.812	0.071	0.181	0.051	2105 ± 79.26	67.70 ± 2.548	1815 ± 49.98	58.36 ± 1.607
	0.097	0.486	0.053	0.125	0.063				
	0.049	0.285	0.056	0.096	0.058				
	sl. proba	0.065	0.064	0.061	0.056				
Cabernet Franc Đurđić 2012.	0.233	0.851	0.048	0.236	0.054	1613 ± 78.11	43.37 ± 2.100	1262 ± 74.54	33.93 ± 2.004
	0.116	0.477	0.049	0.151	0.052				
	0.058	0.277	0.047	0.105	0.054				
	sl. proba	0.059	0.047	0.055	0.048				
Cabernet Franc Urošević 2015.	0.189	0.786	0.056	0.173	0.055	1532 ± 129.5	50.73 ± 4.289	1251 ± 83.75	41.43 ± 2.773
	0.094	0.457	0.053	0.120	0.052				
	0.047	0.272	0.050	0.087	0.055				
	sl. proba	0.061	0.052	0.058	0.048				
UNS Probus 2015.	0.192	1.186	0.057	0.230	0.053	3096 ± 157.9	101.0 ± 5.151	2701 ± 150.2	88.13 ± 4.899
	0.096	0.692	0.053	0.143	0.053				
	0.048	0.400	0.051	0.104	0.054				
	sl. proba	0.062	0.051	0.060	0.053				
Probus Živanović	0.263	1.105	0.053	0.223	0.052	2842 ± 78.80	67.67 ± 1.876	2435 ± 71.42	57.98 ± 1.700
	0.131	0.647	0.051	0.144	0.053				
	0.066	0.367	0.053	0.103	0.053				
	sl. proba	0.060	0.051	0.057	0.051				
Vina dant animos/Aurelius Kovačević 2011.	0.210	1.112	0.055	0.214	0.056	3009 ± 125.9	89.39 ± 3.742	2591 ± 113.6	76.99 ± 3.375
	0.105	0.669	0.053	0.141	0.052				
	0.053	0.379	0.052	0.101	0.054				
	sl. proba	0.058	0.057	0.056	0.053				
Orfelin Crveni 2013.	0.190	0.894	0.055	0.176	0.053	2279 ± 124.7	74.87 ± 4.097	1962 ± 100.1	64.46 ± 3.291
	0.095	0.517	0.050	0.127	0.054				
	0.048	0.306	0.052	0.099	0.053				
	sl. proba	0.067	0.063	0.063	0.053				
Camerlot Mačkov Podrum 2013.	0.180	0.870	0.052	0.181	0.052	2099 ± 32.64	72.76 ± 1.131	1797 ± 23.97	62.29 ± 0.831
	0.090	0.503	0.050	0.123	0.053				
	0.045	0.289	0.049	0.093	0.052				
	sl. proba	0.064	0.048	0.061	0.053				
Three Star Vindulo 2009.	0.178	0.940	0.053	0.189	0.053	2265 ± 45.57	79.46 ± 1.599	1921 ± 59.15	67.41 ± 2.075
	0.089	0.548	0.054	0.128	0.052				
	0.045	0.298	0.053	0.095	0.052				
	sl. proba	0.061	0.051	0.058	0.053				

**Tabela 9.22.** Ukupan sadržaj fenola u uzorcima komina i lišća vinove loze fruškogorskih sorti

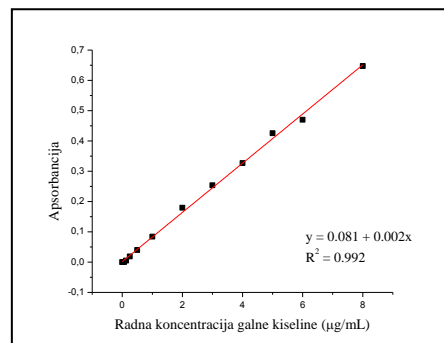
	uzorci komine				uzorci lišća			
	Radna c (mg/mL)	A <sub>red</sub>	A <sub>kor</sub>	UFen ± SD [μgEGK/mg s.o.]	Radna c (mg/mL)	A <sub>red</sub>	A <sub>kor</sub>	UFen ± SD [μgEGK/mg s.o.]
Cabernet Sauvignon Bajilo	0.063	0.438	0.051	77.80 ± 1.077	0.063	0.532	0.056	97.80 ± 3.550
	0.031	0.274	0.057		0.031	0.306	0.057	
	0.016	0.177	0.056		0.016	0.180	0.054	
	sl. proba	0.065	0.047		sl. proba	0.062	0.058	
Merlot Šukac	0.063	0.306	0.054	55.40 ± 0.713	0.063	0.804	0.055	166.5 ± 8.126
	0.031	0.196	0.050		0.031	0.462	0.055	
	0.016	0.133	0.052		0.016	0.270	0.053	
	sl. proba	0.065	0.061		sl. proba	0.062	0.058	
Italijanski Rizling Bajilo	0.063	0.245	0.047	34.40 ± 0.042	0.063	0.584	0.050	108.3 ± 4.911
	0.031	0.163	0.048		0.031	0.341	0.051	
	0.016	0.117	0.046		0.016	0.203	0.050	
	sl. proba	0.065	0.043		sl. proba	0.063	0.047	
Italijanski Rizling Agner	0.063	0.309	0.053	48.60 ± 0.504	0.063	0.695	0.050	141.1 ± 5.075
	0.031	0.191	0.050		0.031	0.406	0.049	
	0.016	0.128	0.048		0.016	0.239	0.048	
	sl. proba	0.063	0.050		sl. proba	0.059	0.047	



**Tabela 9.23.** Podaci za konstrukciju kalibracione krve standardnog rastvora galne kiseline

radna c ( $\mu\text{g/mL}$ )	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	A <sub>sred</sub>	A <sub>kon</sub>
8.000	0.719	0.709	0.734	0.065	0.721	0.647
6.000	0.554	0.532	0.533	0.061	0.540	0.470
5.000	0.497	0.489	0.491	0.058	0.492	0.425
4.000	0.413	0.407	0.357	0.057	0.392	0.327
3.000	0.324	0.321	0.304	0.054	0.317	0.254
2.000	0.242	0.241	0.127	0.053	0.241	0.180
1.000	0.146	0.144	0.102	0.052	0.145	0.084
0.500	0.102	0.098	0.064	0.052	0.100	0.040
0.250	0.076	0.082	0.076	0.051	0.078	0.019
0.125	0.066	0.067	0.067	0.053	0.066	0.005
0.063	0.061	0.062	0.063	0.053	0.062	0.001
0.000	0.061	0.061	0.070	0.053	0.061	0.000

<sup>†</sup>korišćena za uzorke: soka i vina 1. godine, za Italijanski Rizling Bajilo sok, Italijanski Rizling i Župljanka Agner sok i vino 2. godine

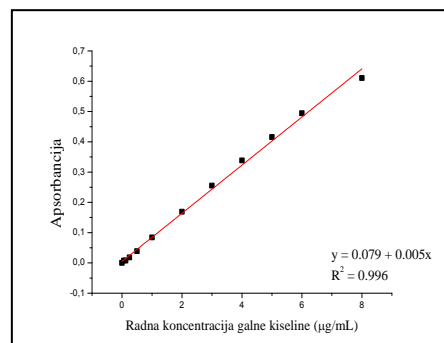


Grafik 9.1. Kalibraciona kriva galne kiseline

**Tabela 9.24.** Podaci za konstrukciju kalibracione krve standardnog rastvora galne kiseline

radna c ( $\mu\text{g/mL}$ )	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	A <sub>sred</sub>	A <sub>kon</sub>
8.000	0.676	0.688	0.672	0.063	0.679	0.611
6.000	0.440	0.545	0.566	0.056	0.555	0.494
5.000	0.480	0.475	0.473	0.055	0.476	0.416
4.000	0.401	0.390	0.393	0.051	0.394	0.338
3.000	0.310	0.315	0.308	0.050	0.311	0.255
2.000	0.227	0.225	0.224	0.051	0.225	0.169
1.000	0.137	0.136	0.139	0.048	0.137	0.084
0.500	0.098	0.092	0.091	0.048	0.092	0.039
0.250	0.070	0.070	0.070	0.047	0.070	0.018
0.125	0.058	0.057	0.061	0.046	0.059	0.008
0.063	0.056	0.060	0.056	0.045	0.057	0.008
0.000	0.053	0.058	0.053	0.048	0.053	0.000

<sup>†</sup>korišćena za uzorke: soka i vina 2. godine (Cabernet Sauvignon, Merlot Šukac, Frankovka, Muskat Hamburg, Sila, Italijanski Rizling Bajio – vino, Chardonnay, Merlot Došen – vino), soka i vina 3. godine (Muskat Hamburg, Italijanski Rizlin Bajilo, Sila, Merlot Došen, Merlot Šukac – sok)

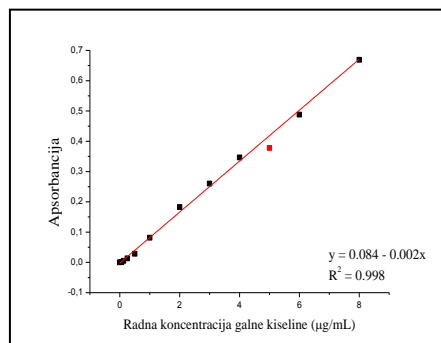


Grafik 9.2. Kalibraciona kriva galne kiseline

**Tabela 9.25.** Podaci za konstrukciju kalibracione krve standardnog rastvora galne kiseline

radna c ( $\mu\text{g/mL}$ )	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	A <sub>sred</sub>	A <sub>kon</sub>
8.000	0.746	0.905	0.738	0.063	0.742	0.669
6.000	0.578	0.535	0.559	0.059	0.557	0.488
5.000	0.445	0.448	0.435	0.055	0.442	0.378
4.000	0.417	0.344	0.405	0.055	0.411	0.346
3.000	0.323	0.330	0.315	0.053	0.323	0.260
2.000	0.248	0.244	0.239	0.051	0.244	0.182
1.000	0.152	0.141	0.140	0.049	0.141	0.082
0.500	0.087	0.090	0.090	0.050	0.089	0.029
0.250	0.075	0.076	0.073	0.051	0.075	0.013
0.125	0.064	0.066	0.066	0.050	0.065	0.005
0.063	0.060	0.060	0.059	0.049	0.060	0.001
0.000	0.055	0.056	0.056	0.046	0.056	0.000

<sup>k</sup>korišćena za uzorke: soka i vina 3. godine (Cabernet Sauvignon, Italijanski Rizling Agner, Župljanka, Merlot Šukac – vino, Frankovka – sok, Chardonnay - sok), uzorci lišća vinove loze

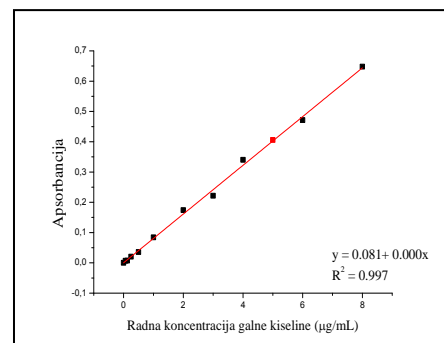


Grafik 9.3. Kalibraciona kriva galne kiseline

**Tabela 9.26.** Podaci za konstrukciju kalibracione krve standardnog rastvora galne kiseline

radna c ( $\mu\text{g/mL}$ )	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	A <sub>sred</sub>	A <sub>kon</sub>
8.000	0.733	0.710	0.716	0.059	0.720	0.648
6.000	0.543	0.536	0.546	0.057	0.542	0.472
5.000	0.485	0.470	0.477	0.058	0.477	0.406
4.000	0.407	0.405	0.412	0.055	0.408	0.340
3.000	0.318	0.318	0.303	0.078	0.313	0.222
2.000	0.239	0.242	0.238	0.053	0.239	0.174
1.000	0.151	0.150	0.147	0.052	0.149	0.084
0.500	0.098	0.096	0.100	0.049	0.098	0.036
0.250	0.089	0.079	0.081	0.050	0.083	0.020
0.125	0.076	0.068	0.068	0.050	0.071	0.007
0.063	0.074	0.066	0.068	0.049	0.069	0.007
0.000	0.066	0.062	0.061	0.050	0.063	0.000

<sup>k</sup>korišćena za uzorke: Frankovku i Chardonnay vino iz 3. godine



Grafik 9.4. Kalibraciona kriva galne kiseline

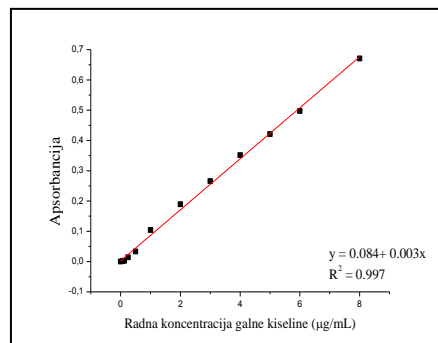
**Tabela 9.27.** Podaci za konstrukciju kalibracione krve standardnog rastvora galne kiseline

radna c ( $\mu\text{g/mL}$ )	$A_1$	$A_2$	$A_3$	$A_{\text{kor}}$	$A_{\text{sred}}$	$A_{\text{kon}}$
8.000	0.731	0.761	0.731	0.061	0.741	0.671
6.000	0.556	0.571	0.558	0.055	0.562	0.497
5.000	0.482	0.499	0.472	0.054	0.484	0.421
4.000	0.410	0.428	0.402	0.053	0.413	0.352
3.000	0.318	0.340	0.316	0.050	0.325	0.266
2.000	0.251	0.247	0.252	0.052	0.250	0.189
1.000	0.156	0.167	0.165	0.052	0.166	0.105
0.500	0.092	0.097	0.099	0.053	0.096	0.033
0.250	0.075	0.076	0.075	0.052	0.075	0.014
0.125	0.065	0.080	0.066	0.053	0.065	0.003
0.063	0.064	0.064	0.065	0.053	0.064	0.002
0.000	0.058	0.055	0.058	0.048	0.057	0.000

<sup>1</sup>korišćena za uzorke: Sauvignon blanc (Đurđić, Vinum 2012., 2013, Dulka)

Traminac (Đurđić, Mačkov Podrum), Rajnski Rizling (Šijački),

Italijanski Rizling (UNS, Vindulo), Petra UNS, Sila UNS, Sirovina Vinum, Chardonnay (Dulka, Belo Brdo)



Grafik 9.5. Kalibraciona kriva galne kiseline

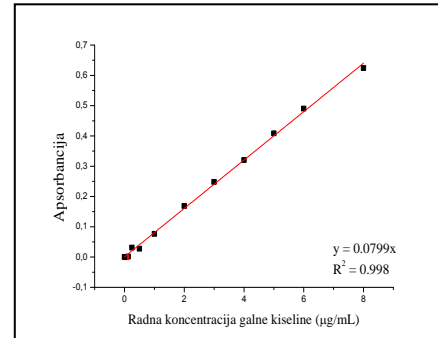
**Tabela 9.28.** Podaci za konstrukciju kalibracione krve standardnog rastvora galne kiseline

radna c ( $\mu\text{g/mL}$ )	$A_1$	$A_2$	$A_3$	$A_{\text{kor}}$	$A_{\text{sred}}$	$A_{\text{kon}}$
8.000	0.710	0.686	0.706	0.062	0.701	0.624
6.000	0.576	0.575	0.577	0.071	0.576	0.490
5.000	0.489	0.490	0.513	0.074	0.497	0.408
4.000	0.379	0.408	0.407	0.063	0.398	0.320
3.000	0.328	0.330	0.338	0.069	0.332	0.248
2.000	0.237	0.238	0.233	0.053	0.236	0.169
1.000	0.142	0.144	0.153	0.055	0.146	0.076
0.500	0.102	0.103	0.114	0.064	0.106	0.028
0.250	0.094	0.098	0.079	0.051	0.096	0.031
0.125	0.094	0.078	0.075	0.060	0.077	0.002
0.063	0.079	0.083	0.074	0.063	0.076	-0.001
0.000	0.061	0.066	0.064	0.049	0.064	0.000

<sup>1</sup>korišćena za uzorke: Traminac MCC, Orfelin Beli Kovačević, Misterija Kiš

Cuvee Piquant Kovačević, Sauvignon blanc (Kovačević, Mačkov Podrum),

Incognito Mačkov Podrum, Chardonnay Vinum, Italijanski Rizling (Vinum, Urošević), Frankovka Vindulo, Mirna Bačka Vindulo

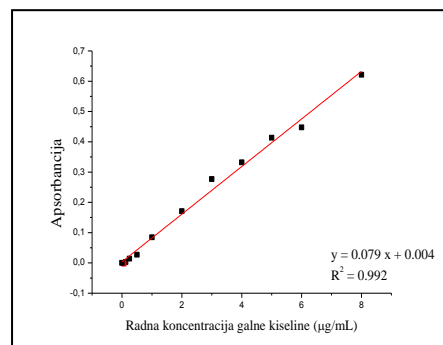


Grafik 9.6. Kalibraciona kriva galne kiseline

**Tabela 9.29.** Podaci za konstrukciju kalibracione krve standardnog rastvora galne kiseline

radna c ( $\mu\text{g/mL}$ )	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	A <sub>sred</sub>	A <sub>kon</sub>
8.000	0.701	0.694	0.684	0.060	0.693	0.621
6.000	0.516	0.522	0.517	0.058	0.518	0.447
5.000	0.475	0.493	0.477	0.056	0.482	0.414
4.000	0.401	0.404	0.403	0.058	0.403	0.332
3.000	0.338	0.347	0.346	0.054	0.343	0.277
2.000	0.238	0.238	0.236	0.054	0.238	0.171
1.000	0.147	0.149	0.148	0.051	0.148	0.085
0.500	0.099	0.098	0.102	0.060	0.100	0.027
0.250	0.077	0.077	0.071	0.049	0.075	0.014
0.125	0.066	0.066	0.067	0.051	0.066	0.003
0.063	0.059	0.060	0.058	0.049	0.059	-0.002
0.000	0.060	0.060	0.062	0.048	0.061	0.000

<sup>†</sup>korišćena za uzorke: Portugizer Mačkov Podrum 2013., 2014., 2015., Bajilo), Pinot noir (Dumo, Mačkov Podrum 2011., 2012., Belo Brdo, Nagy-Sagmeister Boraszar), Merlot (Mačkov Podrum, Dulka, Kiš, Šukac, Došen, MK Kosović, Mrdanin, Živanović), Cabernet Sauvignon (Dulka, Podrum Petrović, MK Kosović, Bajilo, Mrdanin, Živanović)

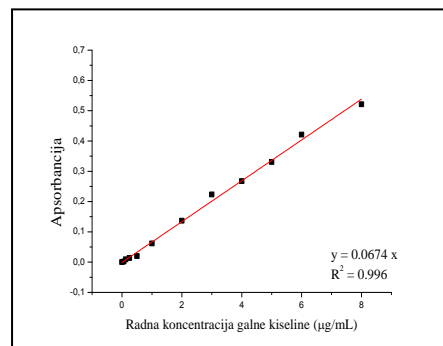


Grafik 9.7. Kalibraciona kriva galne kiseline

**Tabela 9.30.** Podaci za konstrukciju kalibracione krve standardnog rastvora galne kiseline

radna c ( $\mu\text{g/mL}$ )	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	A <sub>sred</sub>	A <sub>kon</sub>
8.000	0.592	0.591	0.587	0.054	0.590	0.521
6.000	0.490	0.491	0.485	0.053	0.489	0.421
5.000	0.398	0.396	0.397	0.052	0.397	0.331
4.000	0.336	0.335	0.330	0.052	0.334	0.267
3.000	0.286	0.292	0.285	0.049	0.287	0.223
2.000	0.204	0.197	0.198	0.049	0.200	0.137
1.000	0.124	0.122	0.120	0.046	0.122	0.062
0.500	0.082	0.075	0.082	0.047	0.082	0.020
0.250	0.075	0.079	0.080	0.050	0.078	0.013
0.125	0.073	0.073	0.074	0.049	0.073	0.009
0.063	0.064	0.066	0.068	0.050	0.066	0.002
0.000	0.061	0.066	0.064	0.049	0.064	0.000

<sup>†</sup>korišćena za uzorke: Aurelius Kovačević, Orfelin Crveni Kovačević, Probus UNS, Camerlot Mačkov Podrum, Three Star Vindulo, Graffiti Crveno Bjalica, Probus Živanović, Fortuna i Imperia Podrum Probus

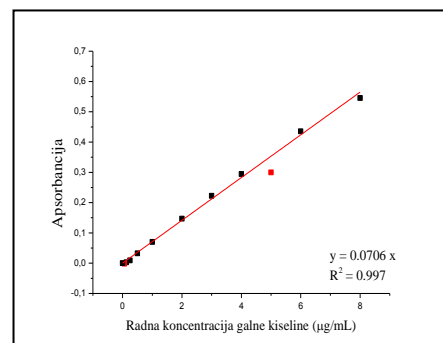


Grafik 9.8. Kalibraciona kriva galne kiseline

**Tabela 9.31.** Podaci za konstrukciju kalibracione krve standardnog rastvora galne kiseline

radna c ( $\mu\text{g/mL}$ )	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	A <sub>sred</sub>	A <sub>kon</sub>
8.000	0.625	0.619	0.601	0.059	0.615	0.546
6.000	0.501	0.511	0.496	0.057	0.502	0.436
5.000	0.374	0.362	0.789	0.058	0.368	0.300
4.000	0.355	0.364	0.357	0.054	0.358	0.294
3.000	0.286	0.293	0.283	0.055	0.288	0.223
2.000	0.213	0.212	0.206	0.053	0.210	0.147
1.000	0.129	0.134	0.131	0.051	0.131	0.070
0.500	0.094	0.091	0.085	0.047	0.090	0.033
0.250	0.068	0.068	0.066	0.048	0.067	0.009
0.125	0.060	0.060	0.061	0.047	0.060	0.003
0.063	0.056	0.058	0.056	0.048	0.056	-0.002
0.000	0.056	0.067	0.056	0.046	0.056	0.000

<sup>†</sup>korišćena za uzorke: Orfelin Roze i Rosetto Kovačević, Rose Vinum, Chardonnay (Kovačević, Mačkov Podrum, Šijački)

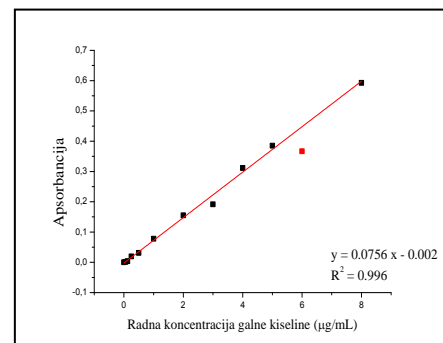


Grafik 9.9. Kalibraciona kriva galne kiseline

**Tabela 9.32.** Podaci za konstrukciju kalibracione krve standardnog rastvora galne kiseline

radna c ( $\mu\text{g/mL}$ )	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	A <sub>sred</sub>	A <sub>kon</sub>
8.000	0.667	0.668	0.663	0.061	0.666	0.593
6.000	0.438	0.437	0.437	0.059	0.437	0.367
5.000	0.454	0.456	0.445	0.054	0.452	0.385
4.000	0.380	0.390	0.373	0.058	0.381	0.312
3.000	0.256	0.258	0.257	0.053	0.257	0.192
2.000	0.227	0.216	0.220	0.054	0.221	0.155
1.000	0.142	0.143	0.145	0.054	0.143	0.078
0.500	0.096	0.095	0.094	0.052	0.095	0.031
0.250	0.089	0.083	0.081	0.053	0.084	0.019
0.125	0.072	0.074	0.071	0.057	0.072	0.004
0.063	0.066	0.068	0.066	0.053	0.067	0.001
0.000	0.066	0.070	0.060	0.053	0.065	0.000

<sup>†</sup>korišćena za uzorke: Rose Ivana Šijački, Frajla Mačkov Podrum, Roze Dulka, RosAnna Vindulo, Roze Došen, Muskat Hamburg (Bajilo, Žabić)

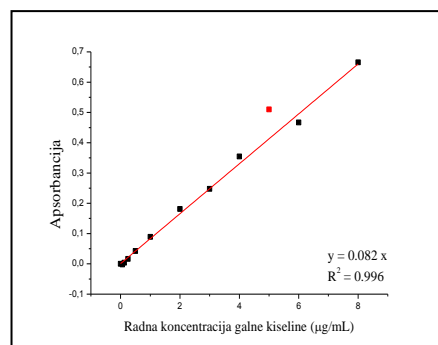


Grafik 9.10. Kalibraciona kriva galne kiseline

**Tabela 9.33.** Podaci za konstrukciju kalibracione krve standardnog rastvora galne kiseline

radna c ( $\mu\text{g/mL}$ )	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	A <sub>sred</sub>	A <sub>kon</sub>
8.000	0.727	0.744	0.736	0.062	0.736	0.665
6.000	0.546	0.541	0.541	0.067	0.543	0.467
5.000	0.587	0.570	0.832	0.060	0.579	0.510
4.000	0.414	0.422	0.415	0.054	0.417	0.355
3.000	0.309	0.310	0.309	0.053	0.309	0.248
2.000	0.246	0.242	0.238	0.052	0.242	0.181
1.000	0.149	0.148	0.149	0.051	0.149	0.089
0.500	0.096	0.101	0.099	0.048	0.099	0.042
0.250	0.073	0.076	0.074	0.049	0.074	0.016
0.125	0.062	0.062	0.065	0.050	0.063	0.004
0.063	0.067	0.059	0.058	0.052	0.058	-0.002
0.000	0.057	0.060	0.054	0.048	0.057	0.000

<sup>\*)</sup> korišćena za uzorke: Italijanski Rizling (Dulka, Trivanović, Šijački, Šukac), Sauvignon blanc (Belo Brdo, Šukac), Frankovka Erdevik, Chardonnay Došen, Cabernet Franc (Đurđić, Urošević)

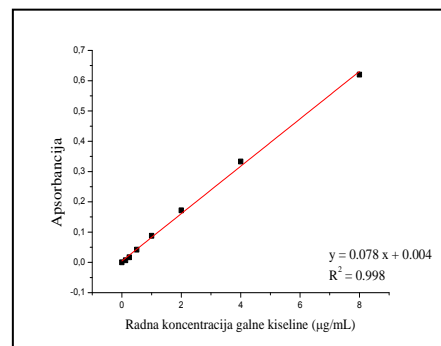


Grafik 9.11. Kalibraciona kriva galne kiseline

**Tabela 9.34.** Podaci za konstrukciju kalibracione krve standardnog rastvora galne kiseline

radna c ( $\mu\text{g/mL}$ )	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	A <sub>sred</sub>	A <sub>kon</sub>
8.000	0.681	0.681	0.704	0.065	0.689	0.620
4.000	0.388	0.399	0.396	0.057	0.394	0.333
2.000	0.225	0.233	0.227	0.052	0.228	0.172
1.000	0.142	0.142	0.141	0.050	0.141	0.088
0.500	0.094	0.092	0.094	0.047	0.093	0.042
0.250	0.070	0.069	0.070	0.049	0.070	0.017
0.125	0.056	0.059	0.058	0.047	0.058	0.007
0.063	0.047	0.050	0.052	0.046	0.050	0.000
0.000	0.681	0.681	0.704	0.065	0.689	0.620

<sup>\*)</sup> korišćena za uzorke: Italijanski Rizling (MK Kosović, Bajilo, Mrđanin), Sila (Bajilo, Žabić), Venera Podrum Probus, Tamjanika Živanović, Furmint Nagy-Sagmeister Boraszar

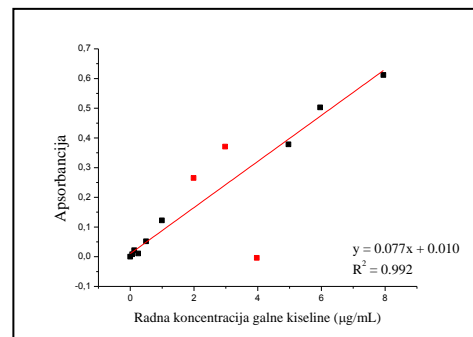


Grafik 9.12. Kalibraciona kriva galne kiseline

**Tabela 9.35.** Podaci za konstrukciju kalibracione krve standardnog rastvora galne kiseline

radna c ( $\mu\text{g/mL}$ )	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	A <sub>sred</sub>	A <sub>kon</sub>
8.000	0.718	0.708	0.656	0.060	0.694	0.612
6.000	0.570	0.594	0.576	0.055	0.580	0.503
5.000	0.452	0.455	0.449	0.051	0.452	0.378
4.000	0.063	0.068	0.065	0.047	0.065	-0.004
3.000	0.433	0.456	0.439	0.050	0.443	0.371
2.000	0.321	0.342	0.339	0.047	0.334	0.265
1.000	0.196	0.189	0.192	0.048	0.193	0.122
0.500	0.123	0.115	0.127	0.047	0.122	0.052
0.250	0.083	0.078	0.082	0.048	0.081	0.011
0.125	0.096	0.091	0.092	0.049	0.093	0.022
0.063	0.077	0.080	0.084	0.050	0.080	0.008
0.000	0.070	0.073	0.071	0.049	0.071	0.000

<sup>†</sup>korišćena za uzorke: komina



Grafik 9.13. Kalibraciona kriva galne kiseline

Tabela 9.36. Ukupan sadržaj flavonoida u uzorcima soka od grožđa i vina iz 1. godine

	Radna c [mg/mL]	A <sub>sred</sub>	A <sub>kor</sub>	očitanja c sa k.k [µg/ml]	µgEK/mL uzorka	UFla ± SD [µgEK/mL]	µgEK/mg s.o.	UFla ± SD [µgEK/mg]
Cabernet Sauvignon Bajilo sok	16.11	0.372	0.242	3.265	32.87	32.86 ± 0.541	0.203	0.203 ± 0.003
	8.056	0.199	0.140	1.605	32.31			
	4.028	0.133	0.108	0.829	33.39			
	sl. proba	0.067	0.064					
Cabernet Sauvignon Bajilo vino	3.288	0.368	0.289	1.883	18.95	19.51 ± 0.531	0.573	0.590 ± 0.016
	1.644	0.223	0.184	0.994	20.01			
	0.822	0.147	0.131	0.486	19.58			
	sl. proba	0.064	0.061					
Merlot Šukac sok	5.046	0.297	0.229	1.687	16.98	17.78 ± 1.130	0.334	0.350 ± 0.022
	2.523	0.172	0.135	0.923	18.58			
	1.262	0.110	0.097	0.322	12.97			
	sl. proba	0.050	0.049					
Merlot Šukac vino	1.619	0.230	0.160	1.892	38.09	38.92 ± 1.168	1.168	1.194 ± 0.036
	0.810	0.178	0.124	1.512	60.88			
	0.405	0.126	0.114	0.494	39.75			
	sl. proba	0.065	0.062					
Frankovka Vinum sok	13.45	0.176	0.145	0.696	14.02	14.01 ± 0.012	0.052	0.052 ± 0.000
	6.723	0.121	0.089	0.716	28.83			
	3.362	0.094	0.081	0.174	14.01			
	sl. proba	0.064	0.063					
Frankovka Vinum vino	2.632	0.137	0.095	0.985	9.919	18.07 ± 0.050	0.374	0.682 ± 0.002
	1.316	0.113	0.075	0.896	18.04			
	0.658	0.088	0.070	0.450	18.11			
	sl. proba	0.066	0.059					
Muskat Hamburg Bajilo sok	19.85	0.303	0.270	0.852	8.574	8.121 ± 0.640	0.043	0.041 ± 0.003
	9.924	0.141	0.127	0.381	7.668			
	4.962	0.105	0.088	0.446	17.98			
	sl. proba	0.048	0.048					
Muskat Hamburg Bajilo vino	2.315	0.138	0.085	1.196	12.04	12.29 ± 0.357	0.517	0.527 ± 0.015
	1.157	0.100	0.073	0.623	12.54			
	0.579	0.081	0.066	0.343	13.82			
	sl. proba	0.064	0.055					
Sila Bajilo sok	4.537	0.221	0.205	0.248	9.988	14.84 ± 0.274	0.055	0.081 ± 0.002
	2.269	0.139	0.124	0.182	14.65			
	1.134	0.099	0.087	0.093	15.04			
	sl. proba	0.062	0.059					
Sila Bajilo vino	1.997	0.102	0.072	0.340	3.423	4.182 ± 0.197	0.170	0.208 ± 0.010
	0.998	0.089	0.067	0.201	4.043			
	0.499	0.081	0.064	0.107	4.322			
	sl. proba	0.083	0.069					
Italijanski Rizling Bajilo sok	23.06	0.106	0.099	0.126	1.272	4.243 ± 0.341	0.005	0.018 ± 0.001
	11.53	0.077	0.067	0.199	4.002			
	5.764	0.065	0.058	0.111	4.485			
	sl. proba	0.050	0.048					
Italijanski Rizling Bajilo vino	2.295	0.100	0.062	0.867	8.730	8.812 ± 0.116	0.378	0.381 ± 0.005
	1.147	0.088	0.064	0.442	8.895			
	0.574	0.069	0.049	0.326	13.14			
	sl. proba	0.056	0.046					



Italijanski Rizling Agner sok	11.29	0.132	0.108	0.678	13.65	13.35 ± 0.424	0.060	0.059 ± 0.002
	5.645	0.086	0.076	0.324	13.05		0.057	
	2.822	0.074	0.066	0.305	24.54		0.108	
	sl. proba	0.065	0.056					
Italijanski Rizling Agner vino	2.970	0.108	0.056	1.305	13.13	22.05 ± 1.734	0.439	0.737 ± 0.058
	1.485	0.093	0.050	1.034	20.82		0.696	
	0.743	0.074	0.047	0.578	23.27		0.778	
	sl. proba	0.051	0.041					
Župljanka Agner sok	4.644	0.154	0.126	0.714	28.77	28.01 ± 1.061	0.154	0.150 ± 0.006
	2.322	0.112	0.097	0.339	27.26		0.146	
	1.161	0.095	0.077	0.412	66.28		0.354	
	sl. proba	0.069	0.063					
Chardonnay Došen sok	20.78	0.373	0.293	1.978	19.91	19.84 ± 0.110	0.095	0.095 ± 0.001
	10.39	0.185	0.145	0.981	19.76		0.094	
	5.195	0.111	0.097	0.327	13.18		0.063	
	sl. proba	0.049	0.047					
Chardonnay Došen vino	1.252	0.116	0.090	0.708	14.26	31.62 ± 1.048	0.566	1.255 ± 0.042
	0.626	0.103	0.075	0.767	30.88		1.225	
	0.313	0.084	0.070	0.402	32.36		1.284	
	sl. proba	0.071	0.063					

Tabela 9.37. Ukupan sadržaj flavonoida u uzorcima soka od grožđa i vina iz 2. godine

	Radna c [mg/mL]	A <sub>red</sub>	A <sub>kor</sub>	očitanja c sa k.k [µg/ml]	µgEK/mL uzorka	UFla ± SD [µgEK/mL]	µgEK/mg s.o.	UFla ± SD [µgEK/mg]
Cabernet Sauvignon Bajilo sok	1.138	0.152	0.119	0.685	27.56	27.17 ± 0.344	0.601	0.593 ± 0.008
	0.285	0.078	0.068	0.167	26.93		0.588	
	0.142	0.066	0.060	0.084	27.01		0.589	
	sl. proba	0.058	0.056					
Cabernet Sauvignon Bajilo vino	1.529	0.184	0.130	1.102	22.19	20.99 ± 1.046	0.721	0.682 ± 0.034
	0.764	0.120	0.093	0.505	20.32		0.660	
	0.382	0.089	0.073	0.254	20.45		0.664	
	sl. proba	0.056	0.052					
Merlot Šukac sok	5.554	0.134	0.105	1.223	49.23	47.52 ± 3.511	0.220	0.212 ± 0.016
	2.777	0.093	0.081	0.540	43.48		0.194	
	1.388	0.072	0.065	0.309	49.84		0.223	
	sl. proba	0.052	0.051					
Merlot Šukac vino	3.199	0.300	0.206	3.546	35.69	36.88 ± 1.669	1.109	1.145 ± 0.052
	1.599	0.184	0.131	1.926	38.79		1.205	
	0.400	0.092	0.076	0.449	36.15		1.123	
	sl. proba	0.057	0.051					
Frankovka Vinum sok	5.996	0.113	0.087	1.071	43.11	42.00 ± 4.810	0.179	0.343 ± 0.020
	2.998	0.080	0.069	0.487	39.21		0.162	
	1.499	0.067	0.061	0.271	43.68		0.181	
	sl. proba	0.051	0.051					
Frankovka Vinum vino	radna c	0.455	0.309	2.993	30.13	28.10 ± 2.011	0.873	0.814 ± 0.058
	0.857	0.164	0.123	0.696	28.04		0.813	
	0.428	0.110	0.086	0.324	26.11		0.757	
	sl. proba	0.060	0.051					
Muskat Hamburg Bajilo sok	6.289	0.182	0.171	0.181	7.284	7.708 ± 0.439	0.029	0.030 ± 0.002
	3.145	0.124	0.118	0.095	7.679		0.030	
	1.572	0.092	0.087	0.051	8.161		0.032	
	sl. proba	0.058	0.056					
Muskat Hamburg Bajilo vino	2.384	0.136	0.087	1.045	10.52	13.60 ± 0.660	0.438	0.567 ± 0.028
	1.192	0.104	0.070	0.699	14.07		0.586	
	0.596	0.083	0.066	0.326	13.13		0.547	
	sl. proba	0.058	0.056					
Sila Bajilo sok	21.24	0.432	0.379	1.374	13.83	14.96 ± 1.374	0.065	0.070 ± 0.006
	7.966	0.197	0.175	0.614	16.49		0.077	
	5.311	0.153	0.142	0.361	14.56		0.068	
	sl. proba	0.052	0.050					
Sila Bajilo vino	1.999	0.101	0.066	1.300	13.09	14.04 ± 1.315	0.651	0.698 ± 0.065
	0.999	0.080	0.061	0.670	13.49		0.671	
	0.250	0.063	0.057	0.193	15.54		0.772	
	sl. proba	0.060	0.056					
Italijanski Rizling Bajilo sok	23.19	0.180	0.166	0.269	2.709	2.479 ± 0.200	0.012	0.011 ± 0.001
	5.796	0.086	0.083	0.059	2.381		0.010	
	2.898	0.068	0.066	0.029	2.347		0.010	
	sl. proba	0.053	0.052					
Italijanski Rizling Bajilo vino	2.197	0.089	0.055	0.644	6.484	6.324 ± 0.227	0.293	0.286 ± 0.010
	1.099	0.075	0.052	0.418	8.409		0.380	
	0.549	0.063	0.051	0.153	6.164		0.279	
	sl. proba	0.057	0.052					

Italijanski Rizling Agner sok	11.37	0.170	0.087	1.763	35.49	36.01 ± 1.571	0.155	0.157 ± 0.007
	5.687	0.114	0.068	0.938	37.77		0.165	
	2.844	0.085	0.063	0.432	34.76		0.152	
	sl. proba	0.057	0.054					
Italijanski Rizling Agner vino	1.758	0.115	0.066	0.985	13.23	13.10 ± 0.105	0.560	0.555 ± 0.004
	1.172	0.097	0.063	0.648	13.05		0.553	
	0.879	0.087	0.060	0.486	13.04		0.552	
	sl. proba	0.056	0.052					
Župljanka Agner sok	18.97	0.152	0.072	1.697	22.78	21.18 ± 1.396	0.090	0.083 ± 0.005
	9.483	0.101	0.064	0.766	20.56		0.081	
	6.322	0.082	0.057	0.502	20.21		0.079	
	sl. proba	0.053	0.051					
Župljanka Agner vino	2.030	0.103	0.061	0.778	10.44	10.70 ± 0.284	0.383	0.393 ± 0.010
	0.677	0.071	0.053	0.273	11.00		0.404	
	0.508	0.066	0.050	0.198	10.65		0.391	
	sl. proba	0.053	0.047					
Chardonnay Došen sok	13.43	0.222	0.210	0.205	4.118	3.985 ± 0.173	0.015	0.015 ± 0.001
	10.08	0.199	0.190	0.151	4.048		0.015	
	5.038	0.132	0.127	0.071	3.790		0.014	
	sl. proba	0.057	0.054					
Chardonnay Došen vino	2.097	0.108	0.060	0.885	11.87	11.95 ± 0.119	0.422	0.424 ± 0.004
	1.049	0.083	0.055	0.450	12.09		0.429	
	0.350	0.064	0.050	0.148	11.88		0.422	
	sl. proba	0.057	0.050					
Merlot Došen vino	1.381	0.236	0.146	1.710	34.42	32.73 ± 2.535	1.238	1.177 ± 0.091
	0.690	0.149	0.099	0.843	33.96		1.222	
	0.086	0.078	0.063	0.093	29.82		1.073	
	sl. proba	0.064	0.053					

Tabela 9.38. Ukupan sadržaj flavonoida u uzorcima soka od grožđa i vina iz 3. godine

	Radna c [mg/mL]	A <sub>red</sub>	A <sub>kor</sub>	očitanja c sa k.k [µg/ml]	µgEK/mL uzorka	UFla ± SD [µgEK/mL]	µgEK/mg s.o.	UFla ± SD [µgEK/mg]
Cabernet Sauvignon Bajilo sok	1.416	0.203	0.103	2.284	45.99	43.22 ± 2.540	1.614	1.517 ± 0.089
	0.708	0.134	0.085	1.018	40.99		1.438	
	0.354	0.100	0.071	0.530	42.70		1.498	
	sl. proba	0.062	0.057					
Cabernet Sauvignon Bajilo vino	1.371	0.207	0.145	1.407	28.33	28.22 ± 1.425	1.026	1.022 ± 0.052
	0.685	0.138	0.106	0.664	26.74		0.969	
	0.343	0.102	0.082	0.367	29.59		1.072	
	sl. proba	0.065	0.062					
Merlot Šukac sok	3.098	0.108	0.086	0.318	12.81	13.52 ± 1.106	0.103	0.108 ± 0.009
	1.549	0.087	0.070	0.184	14.79		0.119	
	0.775	0.075	0.063	0.080	12.95		0.104	
	sl. proba	0.059	0.052					
Merlot Šukac vino	1.572	0.201	0.116	2.347	47.26	31.69 ± 0.279	1.493	1.001 ± 0.009
	0.786	0.122	0.089	0.782	31.49		0.995	
	0.393	0.088	0.068	0.396	31.88		1.007	
	sl. proba	0.059	0.051					
Frankovka Vinum sok	9.931	0.205	0.153	1.074	21.63	22.48 ± 1.298	0.108	0.112 ± 0.006
	4.966	0.140	0.108	0.595	23.97		0.120	
	1.241	0.082	0.068	0.136	21.83		0.109	
	sl. proba	0.059	0.053					
Frankovka Vinum vino	1.547	0.201	0.101	2.862	57.63	61.41 ± 3.954	1.850	1.971 ± 0.127
	0.774	0.135	0.077	1.627	65.52		2.103	
	0.387	0.091	0.062	0.758	61.08		1.961	
	sl. proba	0.057	0.052					
Muskat Hamburg Bajilo sok	4.157	0.287	0.261	0.540	5.440	5.694 ± 0.256	0.130	0.136 ± 0.006
	2.079	0.200	0.185	0.283	5.689		0.136	
	0.520	0.098	0.091	0.074	5.953		0.142	
	sl. proba	0.057	0.055					
Muskat Hamburg Bajilo vino	2.732	0.160	0.088	1.538	15.49	16.63 ± 1.211	0.563	0.605 ± 0.044
	0.683	0.091	0.065	0.410	16.51		0.600	
	0.341	0.077	0.058	0.222	17.90		0.651	
	sl. proba	0.059	0.051					
Sila Bajilo sok	10.29	0.123	0.062	1.333	26.84	27.05 ± 1.888	0.130	0.131 ± 0.009
	5.143	0.093	0.060	0.628	25.28		0.122	
	1.286	0.069	0.055	0.180	29.04		0.140	
	sl. proba	0.060	0.055					
Sila Bajilo vino	1.917	0.200	0.064	3.283	33.05	33.68 ± 1.124	1.712	1.745 ± 0.058
	0.240	0.072	0.054	0.410	33.03		1.711	
	0.120	0.065	0.054	0.217	34.98		1.813	
	sl. proba	0.058	0.057					
Italijanski Rizling Bajilo sok	8.384	0.307	0.268	0.736	7.413	6.818 ± 0.557	0.088	0.081 ± 0.007
	4.192	0.186	0.163	0.334	6.733		0.080	
	2.096	0.127	0.111	0.157	6.309		0.075	
	sl. proba	0.060	0.053					
Italijanski Rizling Bajilo vino	1.982	0.128	0.061	1.833	18.45	19.56 ± 1.452	0.925	0.980 ± 0.073
	0.991	0.093	0.055	0.945	19.02		0.954	
	0.495	0.077	0.054	0.527	21.20		1.063	
	sl. proba	0.055	0.048					

Italijanski Rizling Agner sok	23.27	0.196	0.080	3.298	33.20	31.64 ± 2.207	0.142	0.135 ± 0.009
	11.63	0.120	0.065	1.494	30.08		0.128	
	5.817	0.083	0.059	0.589	23.71		0.101	
	sl. proba	0.057	0.051					
Italijanski Rizling Agner vino	2.329	0.184	0.063	3.408	34.31	33.39 ± 1.158	1.463	1.424 ± 0.049
	1.165	0.117	0.058	1.594	32.09		1.368	
	0.582	0.091	0.057	0.839	33.78		1.440	
	sl. proba	0.057	0.050					
Župljanka Agner sok	11.90	0.168	0.064	2.910	58.59	57.12 ± 4.028	0.245	0.239 ± 0.017
	5.948	0.110	0.060	1.306	52.57		0.219	
	2.974	0.085	0.054	0.748	60.22		0.251	
	sl. proba	0.056	0.049					
Župljanka Agner vino	2.315	0.260	0.065	5.596	56.33	33.66 ± 3.092	2.418	1.445 ± 0.133
	1.157	0.125	0.059	1.781	35.85		1.539	
	0.579	0.085	0.054	0.782	31.48		1.351	
	sl. proba	0.055	0.048					
Chardonnay Došen sok	24.51	0.373	0.284	2.472	24.89	23.25 ± 2.311	0.101	0.094 ± 0.009
	12.25	0.209	0.167	1.074	21.62		0.088	
	6.127	0.127	0.114	0.222	8.922		0.036	
	sl. proba	0.057	0.049					
Chardonnay Došen vino	2.732	0.147	0.067	2.404	24.20	32.01 ± 2.641	0.880	1.164 ± 0.096
	1.366	0.111	0.055	1.683	33.88		1.232	
	0.683	0.081	0.057	0.749	30.15		1.096	
	sl. proba	0.058	0.057					
Merlot Došen sok	1.937	0.213	0.118	2.664	53.64	52.36 ± 1.821	1.375	1.342 ± 0.047
	0.969	0.141	0.093	1.268	51.07		1.309	
	0.484	0.109	0.123	-0.561	-45.15		-1.158	
	sl. proba	0.056	0.049					
Merlot Došen vino	2.934	0.363	0.201	3.764	37.89	38.26 ± 1.807	1.283	1.295 ± 0.061
	0.367	0.106	0.078	0.499	40.22		1.362	
	0.183	0.085	0.068	0.228	36.66		1.241	
	sl. proba	0.059	0.053					

Tabela 9.39. Ukupan sadržaj flavonoida u komercijalnim uzorcima fruškogorskih belih vina

	Radna c [mg/mL]	A <sub>red</sub>	A <sub>kor</sub>	očitanja c sa k.k [µg/ml]	µgEK/mL uzorka	UFla ± SD [µgEK/mL]	µgEK/mg s.o.	UFla ± SD [µgEK/mg]
Sauvignon blanc Đurđić 2013.	1.981	0.106	0.071	0.686	6.905	6.688 ± 0.211	0.346	0.335 ± 0.011
	1.486	0.096	0.070	0.497	6.676		0.335	
	0.495	0.068	0.058	0.161	6.484		0.325	
	sl. proba	0.060	0.058					
Sauvignon Kovačević 2014.	2.628	0.111	0.062	1.106	11.13	16.42 ± 0.420	0.421	0.620 ± 0.016
	1.314	0.096	0.059	0.801	16.12		0.609	
	0.657	0.079	0.058	0.415	16.71		0.632	
	sl. proba	0.063	0.055					
Sauvignon blanc Mačkov Podrum 2014.	1.963	0.079	0.063	0.230	3.087	3.133 ± 0.190	0.117	0.119 ± 0.007
	1.309	0.072	0.059	0.166	3.341		0.127	
	0.982	0.068	0.058	0.111	2.969		0.113	
	sl. proba	0.059	0.054					
Sauvignon blanc Vinum 2012.	2.000	0.088	0.059	0.551	7.392	6.861 ± 0.465	0.275	0.256 ± 0.017
	1.334	0.075	0.056	0.331	6.670		0.248	
	1.000	0.069	0.054	0.243	6.522		0.243	
	sl. proba	0.057	0.053					
Sauvignon blanc Vinum 2013.	2.613	0.088	0.059	0.527	5.306	5.526 ± 0.200	0.202	0.210 ± 0.008
	1.306	0.073	0.055	0.283	5.696		0.217	
	0.653	0.065	0.053	0.139	5.577		0.212	
	sl. proba	0.058	0.053					
Sauvignon blanc Dulka 2011.	2.732	0.122	0.081	0.991	9.975	10.17 ± 0.282	0.363	0.370 ± 0.010
	1.366	0.088	0.063	0.515	10.37		0.377	
	0.683	0.075	0.063	0.132	5.321		0.193	
	sl. proba	0.054	0.045					
Sauvignon blanc Belo Brdo 2012.	2.213	0.124	0.079	0.903	9.089	9.246 ± 0.495	0.408	0.415 ± 0.022
	1.107	0.100	0.073	0.487	9.800		0.440	
	0.553	0.083	0.066	0.220	8.848		0.397	
	sl. proba	0.073	0.061					
Sauvignon blanc Šukac 2014.	1.145	0.084	0.074	0.456	9.188	9.893 ± 0.998	0.399	0.429 ± 0.043
	0.572	0.073	0.065	0.375	15.10		0.655	
	0.286	0.070	0.069	0.132	10.60		0.460	
	sl. proba	0.065	0.065					
Traminac Đurđić 2013.	0.437	0.083	0.068	0.467	18.82	18.74 ± 0.108	1.071	1.066 ± 0.006
	0.327	0.068	0.062	0.254	13.63		0.775	
	0.218	0.064	0.058	0.232	18.67		1.062	
	sl. proba	0.052	0.052					
McC Traminac 2012.	2.270	0.114	0.071	0.807	8.120	8.124 ± 0.005	0.355	0.356 ± 0.000
	1.702	0.102	0.069	0.605	8.123		0.355	
	0.851	0.080	0.060	0.303	8.130		0.356	
	sl. proba	0.058	0.052					
Traminac Mačkov Podrum 2013.	2.474	0.095	0.061	0.619	6.233	6.074 ± 0.355	0.250	0.244 ± 0.014
	1.855	0.088	0.061	0.471	6.323		0.254	
	1.237	0.076	0.058	0.281	5.667		0.228	
	sl. proba	0.058	0.053					
UNS Probus Rizling Italijanski	0.769	0.082	0.059	0.431	11.57	11.58 ± 0.251	0.560	0.561 ± 0.012
	0.513	0.075	0.058	0.294	11.84		0.573	
	0.256	0.068	0.058	0.141	11.33		0.549	
	sl. proba	0.061	0.057					

Italijanski Rizling Vinum 2013.	1.997	0.089	0.058	0.628	8.431	9,096 ± 0.611	0.315	0.339 ± 0.023
	1.331	0.082	0.059	0.458	9.223		0.344	
	0.666	0.069	0.056	0.239	9.634		0.359	
	sl. proba	0.057	0.055					
Italijanski Rizling Dulka 2011.	1.907	0.091	0.064	0.785	7.904	8,597 ± 0.613	0.412	0.448 ± 0.032
	1.430	0.083	0.059	0.676	9.069		0.472	
	0.954	0.074	0.056	0.438	8.818		0.459	
	sl. proba	0.056	0.050					
Talijanski Rizling Vindulo 2012.	2.409	0.111	0.070	1.459	14.69	16,04 ± 1.276	0.606	0.661 ± 0.053
	1.807	0.098	0.064	1.206	16.19		0.668	
	1.204	0.087	0.063	0.856	17.23		0.710	
	sl. proba	0.056	0.055					
Talijanski Rizling Trivanović 2013.	2.826	0.110	0.070	0.901	9.073	9,621 ± 0.774	0.319	0.338 ± 0.027
	1.413	0.092	0.064	0.606	12.20		0.429	
	0.707	0.076	0.062	0.253	10.17		0.357	
	sl. proba	0.069	0.061					
Rizling italijanski Šiljački 2014.	2.185	0.109	0.068	1.329	13.37	18,35 ± 1.145	0.608	0.834 ± 0.052
	1.093	0.101	0.070	0.952	19.16		0.871	
	0.546	0.082	0.064	0.436	17.54		0.797	
	sl. proba	0.064	0.054					
Talijanski Rizling Šukac 2014.	2.106	0.106	0.075	0.822	8.270	11,66 ± 0.393	0.390	0.550 ± 0.019
	1.053	0.091	0.066	0.565	11.38		0.537	
	0.263	0.078	0.064	0.148	11.93		0.563	
	sl. proba	0.085	0.072					
Italijanski Rizling Urošević 2015.	1.480	0.068	0.053	0.677	13.62	15,06 ± 2.103	0.457	0.506 ± 0.071
	0.740	0.062	0.053	0.434	17.48		0.586	
	0.185	0.053	0.052	0.087	14.09		0.473	
	sl. proba	0.051	0.051					
Italijanski Rizling MK Kosović 2014.	2.161	0.118	0.061	2.270	22.86	22,44 ± 1.447	1.051	1.032 ± 0.067
	1.080	0.090	0.061	1.174	23.64		1.087	
	0.270	0.061	0.056	0.259	20.84		0.958	
	sl. proba	0.057	0.056					
Rizling italijanski Bajilo	2.106	0.079	0.057	0.970	9.763	8,958 ± 1.139	0.461	0.423 ± 0.054
	1.053	0.069	0.061	0.405	8.152		0.385	
	0.526	0.060	0.054	0.334	13.44		0.634	
	sl. proba	0.050	0.050					
Italijanski Rizling Mrđanin 2013.	2.280	0.105	0.060	1.839	18.51	19,84 ± 1.598	0.807	0.865 ± 0.070
	1.140	0.082	0.059	0.963	19.39		0.845	
	0.570	0.069	0.057	0.537	21.61		0.942	
	sl. proba	0.051	0.051					
UNS Sila	1.416	0.097	0.067	0.443	5.943	6,084 ± 0.172	0.313	0.320 ± 0.009
	0.708	0.081	0.061	0.225	6.032		0.317	
	0.472	0.078	0.061	0.156	6.275		0.330	
	sl. proba	0.074	0.064					
Sila Bajilo	0.978	0.073	0.052	0.911	18.33	20,36 ± 1.939	0.931	1.033 ± 0.098
	0.489	0.062	0.050	0.510	20.55		1.043	
	0.245	0.056	0.051	0.276	22.20		1.127	
	sl. proba	0.053	0.052					
Sila Žabić	2.394	0.092	0.061	1.254	12.62	14,16 ± 1.338	0.524	0.588 ± 0.056
	1.197	0.075	0.058	0.738	14.85		0.616	
	0.299	0.058	0.055	0.186	15.02		0.623	
	sl. proba	0.050	0.049					
Chardonnay Kovačević 2013.	2.278	0.115	0.065	1.025	10.32	9,987 ± 0.330	0.450	0.436 ± 0.014
	0.854	0.080	0.060	0.372	9.979		0.435	
	0.427	0.069	0.057	0.180	9.662		0.421	
	sl. proba	0.059	0.056					

Chardonnay	1.187	0.093	0.065	0.539	10.86		0.454	
Mačkov	0.594	0.079	0.060	0.323	13.00	10.67 ±	0.544	0.447 ±
Podrum	0.297	0.071	0.061	0.130	10.49	0.260	0.439	0.011
2013.	sl. proba	0.063	0.053					
Vinum	2.498	0.082	0.060	0.434	4.371		0.174	
Chardonnay	1.874	0.079	0.059	0.383	5.146	4.863 ±	0.205	0.193 ±
Vinum	0.937	0.065	0.054	0.189	5.073	0.428	0.202	0.017
2014.	sl. proba	0.056	0.054					
Dulka	2.921	0.111	0.074	1.135	11.42		0.389	
Chardonnay	2.190	0.100	0.069	0.909	12.21	12.32 ±	0.415	0.419 ±
Dulka	1.460	0.085	0.061	0.662	13.32	0.956	0.453	0.033
2014.	sl. proba	0.057	0.051					
Chardonnay	2.285	0.129	0.082	1.150	11.57		0.503	
Belo Brdo	1.142	0.107	0.073	0.836	16.84	16.39 ±	0.732	0.713 ±
2012.	0.571	0.088	0.072	0.396	15.94	0.636	0.693	0.028
	sl. proba	0.071	0.066					
Chardonnay	2.742	0.095	0.080	0.634	6.383		0.231	
Šiljački	1.371	0.079	0.062	0.728	14.65	14.83 ±	0.531	0.537 ±
2014.	0.685	0.074	0.066	0.373	15.01	0.254	0.544	0.009
	sl. proba	0.058	0.058					
Chardonnay	1.331	0.091	0.059	1.304	26.26		0.980	
Došen	0.666	0.072	0.057	0.631	25.40	25.73 ±	0.948	0.960 ±
2015.	0.333	0.064	0.056	0.317	25.54	0.460	0.953	0.017
	sl. proba	0.059	0.057					
Rajnski	1.259	0.073	0.057	0.274	5.524		0.218	
Rizling	0.944	0.066	0.055	0.187	5.029	5.460 ±	0.198	0.215 ±
Šiljački	0.630	0.064	0.054	0.145	5.828	0.404	0.230	0.016
2014.	sl. proba	0.058	0.055					
Misterija	2.591	0.104	0.061	0.832	8.378		0.321	
Rajnski	1.295	0.097	0.069	0.474	9.549	9.023 ±	0.366	0.346 ±
Rizling Kiš	0.648	0.077	0.060	0.227	9.143	0.595	0.351	0.023
2013.	sl. proba	0.075	0.063					
Incognito	0.700	0.080	0.053	0.578	15.51		0.825	
Mačkov	0.467	0.072	0.054	0.386	15.53	15.90 ±	0.826	0.846 ±
Podrum	0.350	0.070	0.055	0.310	16.65	0.656	0.886	0.035
2013.	sl. proba	0.060	0.060					
Tamjanika	2.200	0.078	0.062	0.701	14.11		0.318	
Živanović	1.100	0.065	0.056	0.418	16.82	15.51 ±	0.380	0.350 ±
2014.	0.275	0.054	0.053	0.097	15.61	1.357	0.352	0.031
	sl. proba	0.049	0.049					
Furmint	1.731	0.080	0.061	0.798	16.06		0.461	
Nagy-	0.865	0.067	0.057	0.429	17.27	16.48 ±	0.495	0.473 ±
Sagmeister	0.433	0.057	0.053	0.200	16.11	0.682	0.462	0.020
Boraszar								
2013.	sl. proba	0.050	0.049					
UNS Petra	5.074	0.121	0.070	1.050	14.09		0.207	
2013.	3.382	0.097	0.064	0.652	13.12	13.98 ±	0.193	0.205 ±
	0.846	0.067	0.056	0.183	14.72	0.808	0.216	0.012
	sl. proba	0.062	0.059					
Venera	1.291	0.069	0.057	0.535	10.78		0.414	
Podrum	0.646	0.061	0.055	0.341	13.75	12.45 ±	0.529	0.479 ±
Probus	0.323	0.055	0.053	0.159	12.83	1.522	0.493	0.059
	sl. proba	0.052	0.052					
Orfelin Beli	0.813	0.103	0.058	1.241	33.32		1.526	
Orfelin	0.542	0.084	0.060	0.686	27.64	34.13 ±	1.266	1.563 ±
Podrum	0.271	0.068	0.055	0.434	34.94	1.141	1.600	0.052
2013.	sl. proba	0.054	0.054					



Cuvee	1.751	0.123	0.068	1.142	15.33		0.653	
Piquant	1.167	0.101	0.062	0.804	16.18	15.51 ±	0.688	0.669 ±
Kovačević	0.584	0.078	0.058	0.390	15.68	0.425	0.667	0.018
2013.	sl. proba	0.058	0.055					
	2.384	0.092	0.073	0.387	3.898		0.162	
Sirovina	0.894	0.071	0.063	0.147	3.937	3.963 ±	0.164	0.165 ±
Vinum	0.298	0.066	0.063	0.050	4.055	0.082	0.169	0.003
2013.	sl. proba	0.067	0.066					
Mirna	1.453	0.090	0.063	0.862	11.57		0.593	
Bačka	0.969	0.082	0.062	0.605	12.18	11.66 ±	0.625	0.598 ±
Vindulo	0.726	0.076	0.061	0.419	11.25	0.473	0.577	0.024
2013.	sl. proba	0.065	0.061					
	1.247	0.069	0.053	0.710	14.29		0.569	
Saga	0.623	0.061	0.052	0.421	16.94	14.96 ±	0.675	0.596 ±
Bjelica	0.312	0.056	0.053	0.169	13.65	1.745	0.544	0.070
2014.	sl. proba	0.049	0.049					

**Tabela 9.40.** Ukupan sadržaj flavonoida u komercijalnim uzorcima fruškogorskih roze vina

	Radna c [mg/mL]	A <sub>red</sub>	A <sub>kor</sub>	očitanja c sa k.k [µg/ml]	µgEK/mL uzorka	UFla ± SD [µgEK/mL]	µgEK/mg s.o.	UFla ± SD [µgEK/mg]
Orfelin	1.927	0.110	0.063	0.788	10.57		0.409	
Roze	1.285	0.104	0.069	0.536	10.80	10.29 ±	0.417	0.398 ±
Orfelin						0.698		0.027
Podrum	0.642	0.083	0.062	0.236	9.494		0.367	
2013.	sl. proba	0.068	0.057					
Vina dant	2.424	0.107	0.076	0.594	5.978		0.245	
animos/Ros	0.606	0.070	0.060	0.141	5.686	5.739 ±	0.233	0.235 ±
etto						0.217		0.009
Kovačević	0.303	0.063	0.057	0.069	5.553		0.228	
2013.	sl. proba	0.058	0.055					
	2.394	0.103	0.076	0.483	4.859		0.202	
Rose Ivana	1.796	0.093	0.070	0.390	5.238	4.927 ±	0.217	0.204 ±
Šijački						0.284		0.012
2014.	0.599	0.068	0.057	0.116	4.683		0.194	
	sl. proba	0.057	0.052					
Frajla	1.833	0.104	0.072	0.661	8.876		0.361	
Mačkov	1.222	0.088	0.066	0.460	9.255	8.869 ±	0.376	0.361 ±
Podrum	0.916	0.081	0.065	0.316	8.476	0.390	0.345	0.016
2014.	sl. proba	0.064	0.063					
	1.386	0.110	0.077	0.643	12.95		0.464	
Rose	1.039	0.096	0.072	0.467	12.54	12.54 ±	0.449	0.449 ±
Vinum						0.417	0.449	0.015
2013.	0.693	0.085	0.068	0.301	12.12		0.434	
	sl. proba	0.064	0.061					
	3.065	0.118	0.093	0.766	7.708		0.250	
Roze Dulka	2.298	0.100	0.079	0.615	8.251	8.095 ±	0.267	0.262 ±
2014.						0.337	0.270	0.011
	0.766	0.071	0.061	0.207	8.326		0.270	
	sl. proba	0.056	0.052					
	2.498	0.102	0.070	1.019	10.25		0.408	
RosAnna	0.937	0.074	0.059	0.404	10.85	10.60 ±	0.431	0.421 ±
Vindulo						0.307	0.425	0.012
2013.	0.468	0.064	0.055	0.199	10.68		0.425	
	sl. proba	0.056	0.052					
	2.488	0.143	0.101	1.713	17.24		0.688	
Roze D	1.244	0.111	0.090	0.874	17.60	18.24 ±	0.702	0.728 ±
Došen						1.438	0.794	0.057
2014.	0.622	0.086	0.074	0.494	19.89		0.794	
	sl. proba	0.068	0.067					
	1.182	0.094	0.063	1.304	26.26		1.104	
Muskat	0.296	0.059	0.054	0.275	22.15	24.31 ±	0.931	1.022 ±
Hamburg						2.067	1.031	0.087
Bajilo	0.148	0.056	0.054	0.152	24.53		1.031	
	sl. proba	0.050	0.050					
	1.247	0.094	0.072	0.877	17.66		0.704	
Hamburg	0.623	0.076	0.063	0.516	20.76	18.59 ±	0.827	0.741 ±
Žabić						1.887	0.691	0.075
	0.312	0.062	0.057	0.215	17.35		0.691	
	sl. proba	0.051	0.050					

Tabela 9.41. Ukupan sadržaj flavonoida u komercijalnim uzorcima fruškogorskih crvenih vina

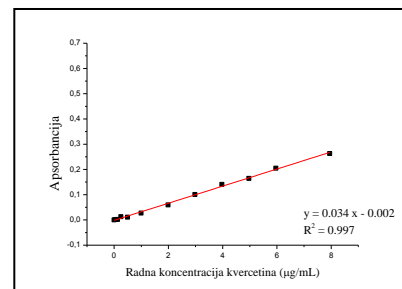
	Radna c [mg/mL]	A <sub>red</sub>	A <sub>kor</sub>	očitanja c sa k.k [µg/ml]	µgEK/mL uzorka	UFla ± SD [µgEK/mL]	µgEK/mg s.o.	UFla ± SD [µgEK/mg]
Cabernet	1.907	0.215	0.138	3.106	62.54		1.629	
Sauvignon	0.477	0.097	0.078	0.834	67.13	64.08 ±	1.748	1.669 ±
Podrum	0.238	0.074	0.066	0.388	62.56	2.644	1.629	0.069
Petrović								
2014.	sl. proba	0.055	0.055					
Cabernet	3.417	0.252	0.210	1.734	17.46		0.508	
Sauvignon	1.709	0.162	0.147	0.649	13.07	16.38 ±	0.380	0.476 ±
MK	0.427	0.079	0.076	0.190	15.31	1.520	0.445	0.044
Kosović								
2014.	sl. proba	0.050	0.050					
	1.512	0.130	0.110	0.850	17.10		0.562	
Cabernet	0.756	0.093	0.086	0.364	14.66	15.88 ±	0.482	0.522 ±
Sauvignon	0.378	0.071	0.068	0.197	15.88	1.220	0.522	0.040
Bajilo								
	sl. proba	0.059	0.059					
Cabernet	4.440	0.350	0.241	3.843	38.69		0.866	
Sauvignon	2.220	0.204	0.161	1.459	29.37	28.31 ±	0.657	0.633 ±
Dulka	0.555	0.091	0.079	0.338	27.25	1.500	0.610	0.034
2011.								
	sl. proba	0.056	0.053					
	1.465	0.166	0.119	1.865	37.55		1.273	
Cabernet	0.733	0.111	0.091	0.823	33.13	34.74 ±	1.123	1.177 ±
Sauvignon	0.366	0.082	0.072	0.416	33.52	2.446	1.136	0.083
Mrdanin								
2013.	sl. proba	0.052	0.050					
	3.874	0.555	0.415	5.615	56.52		1.449	
Cabernet	0.969	0.187	0.150	1.536	61.85	59.58 ±	1.586	1.528 ±
Sauvignon	0.484	0.119	0.102	0.749	60.36	2.746	1.548	0.070
Živanović								
2009.	sl. proba	0.050	0.049					
	3.748	0.408	0.294	2.397	24.13		0.639	
Merlot	1.874	0.232	0.175	1.161	23.37	24.18 ±	0.619	0.641 ±
Šijački	0.234	0.082	0.071	0.156	25.05	0.846	0.664	0.022
2012.								
	sl. proba	0.059	0.055					
	1.824	0.368	0.213	3.448	69.42		1.890	
Merlot	0.912	0.208	0.132	1.667	67.11	68.02 ±	1.827	1.852 ±
Mačkov	0.456	0.136	0.097	0.838	67.53	1.231	1.838	0.034
Podrum								
2013.	sl. proba	0.064	0.056					
	3.571	0.385	0.295	3.178	31.99		0.890	
Merlot	0.893	0.144	0.121	0.725	29.18	29.40 ±	0.812	0.818 ±
Dulka	0.446	0.098	0.086	0.336	27.04	2.482	0.752	0.069
2011.								
	sl. proba	0.054	0.051					
	1.679	0.222	0.138	1.989	40.05		1.185	
Merlot	0.839	0.140	0.101	0.971	39.09	38.23 ±	1.157	1.131 ±
Kiš	0.420	0.097	0.082	0.442	35.56	2.364	1.052	0.070
2012.								
	sl. proba	0.061	0.060					
	3.119	0.262	0.185	3.061	30.82		0.981	
Merlot	1.560	0.171	0.127	1.746	35.16	32.60 ±	1.120	1.038 ±
Šukac	0.195	0.079	0.075	0.198	31.84	2.270	1.014	0.072
2014.								
	sl. proba	0.065	0.064					
	2.861	0.388	0.214	6.915	69.61		2.417	
Merlot	1.430	0.237	0.143	3.727	75.04	70.81 ±	2.606	2.459 ±
Došen	0.715	0.148	0.106	1.683	67.79	3.774	2.354	0.131
2015.								
	sl. proba	0.066	0.064					

Merlot MK Kosović 2014.	1.803	0.167	0.132	1.471	29.61	29.74 ± 1.193	0.816	0.819 ± 0.033
	0.901	0.111	0.094	0.770	31.00		0.854	
	0.225	0.069	0.066	0.178	28.62		0.789	
	sl. proba	0.051	0.051					
Merlot Mrđanin 2013.	1.607	0.191	0.127	2.592	52.19	51.68 ± 0.716	1.613	1.597 ± 0.022
	0.803	0.123	0.093	1.263	50.86		1.572	
	0.100	0.062	0.060	0.161	51.98		1.607	
	sl. proba	0.053	0.053					
Merlot Živanović 2009.	3.328	0.335	0.231	4.196	42.24	39.68 ± 3.129	1.261	1.185 ± 0.093
	1.664	0.198	0.148	2.017	40.61		1.212	
	0.416	0.087	0.076	0.449	36.20		1.080	
	sl. proba	0.049	0.048					
Imperia Podrum Probus	3.313	0.283	0.191	3.697	37.21	36.63 ± 0.709	1.116	1.098 ± 0.021
	1.656	0.175	0.132	1.780	35.84		1.075	
	0.207	0.067	0.063	0.229	36.84		1.105	
	sl. proba	0.050	0.050					
Pinot noir Dumo 2013.	1.383	0.156	0.121	0.733	14.75	14.56 ± 0.210	0.530	0.523 ± 0.008
	0.691	0.107	0.089	0.363	14.60		0.524	
	0.346	0.080	0.071	0.178	14.33		0.515	
	sl. proba	0.057	0.056					
Pinot noir Mačkov Podrum 2011.	2.732	0.319	0.191	4.983	50.16	50.78 ± 1.574	1.824	1.847 ± 0.057
	1.366	0.188	0.120	2.611	52.57		1.912	
	0.341	0.086	0.069	0.616	49.62		1.804	
	sl. proba	0.052	0.048					
Pinot noir Mačkov Podrum 2012.	0.654	0.133	0.103	0.583	23.49	23.61 ± 0.124	0.891	0.896 ± 0.005
	0.327	0.095	0.078	0.295	23.73		0.901	
	0.164	0.078	0.067	0.147	23.61		0.896	
	sl. proba	0.060	0.057					
Pinot noir Belo Brdo 2012.	3.071	0.416	0.262	3.685	37.09	36.64 ± 1.584	1.200	1.185 ± 0.051
	0.768	0.159	0.117	0.866	34.88		1.128	
	0.384	0.114	0.089	0.471	37.94		1.227	
	sl. proba	0.074	0.064					
Pinot noir Nagy- Sagmeister Boraszar 2013.	3.258	0.264	0.161	4.053	40.80	42.38 ± 1.540	1.244	1.292 ± 0.047
	0.815	0.107	0.080	1.054	42.46		1.294	
	0.051	0.056	0.054	0.068	43.88		1.338	
	sl. proba	0.052	0.050					
Portugizer Mačkov Podrum 2013.	1.613	0.210	0.129	2.113	42.55	45.87 ± 3.475	1.310	1.413 ± 0.107
	0.806	0.133	0.091	1.132	45.57		1.404	
	0.403	0.096	0.075	0.614	49.48		1.524	
	sl. proba	0.061	0.061					
Portugizer Mačkov Podrum 2014.	3.089	0.300	0.199	3.701	37.26	33.99 ± 2.975	1.198	1.093 ± 0.096
	1.545	0.171	0.124	1.562	31.45		1.011	
	0.772	0.117	0.088	0.826	33.25		1.069	
	sl. proba	0.069	0.059					
Portugizer Mačkov Podrum 2015.	3.075	0.323	0.145	3.831	38.57	39.41 ± 1.758	1.246	1.273 ± 0.057
	1.537	0.194	0.105	1.899	38.24		1.235	
	0.384	0.100	0.075	0.515	41.43		1.339	
	sl. proba	0.066	0.064					
Portugizer Bajjilo	1.356	0.197	0.118	3.197	64.36	64.15 ± 1.000	2.358	2.350 ± 0.037
	0.678	0.127	0.088	1.615	65.02		2.382	
	0.339	0.088	0.070	0.783	63.06		2.310	
	sl. proba	0.057	0.057					
Frankovka Vindulo 2013.	2.831	0.336	0.273	2.197	22.12	23.88 ± 1.531	0.776	0.838 ± 0.054
	0.708	0.138	0.118	0.611	24.59		0.863	
	0.354	0.089	0.077	0.309	24.92		0.874	
	sl. proba	0.057	0.054					

Frankovka Erdevik 2012.	1.792	0.411	0.249	3.645	73.39	72.37 ± 0.892	2.034	2.006 ± 0.025
	0.896	0.238	0.158	1.787	71.97		1.995	
	0.448	0.150	0.109	0.891	71.75		1.989	
	sl. proba	0.061	0.055					
Fortuna Podrum Probus	1.545	0.193	0.127	2.715	54.65	55.87 ± 1.952	1.757	1.797 ± 0.063
	0.772	0.130	0.098	1.362	54.84		1.763	
	0.386	0.090	0.074	0.722	58.12		1.869	
	sl. proba	0.050	0.050					
Cabernet Franc Đurđić 2012.	3.695	0.402	0.265	5.491	55.27	57.54 ± 3.208	1.486	1.547 ± 0.086
	1.848	0.238	0.164	2.971	59.81		1.608	
	0.924	0.147	0.119	1.203	48.45		1.302	
	sl. proba	0.059	0.058					
Cabernet Franc Urošević 2015.	3.000	0.248	0.161	3.470	34.93	33.91 ± 2.632	1.157	1.123 ± 0.087
	1.500	0.155	0.117	1.536	30.92		1.024	
	0.750	0.104	0.082	0.891	35.88		1.188	
	sl. proba	0.051	0.050					
UNS Probus 2015.	1.522	0.407	0.302	2.163	43.54	40.25 ± 3.220	1.421	1.313 ± 0.105
	0.761	0.238	0.189	0.922	37.11		1.211	
	0.381	0.148	0.119	0.498	40.11		1.309	
	sl. proba	0.062	0.055					
Probus Živanović	4.172	0.443	0.321	4.868	49.01	50.26 ± 2.614	1.167	1.197 ± 0.062
	1.043	0.156	0.125	1.323	53.27		1.268	
	0.130	0.067	0.065	0.151	48.51		1.155	
	sl. proba	0.051	0.050					
Vina dant animos/Aur elius Kovačević 2011.	0.836	0.203	0.138	1.346	54.22	54.62 ± 0.833	1.611	1.623 ± 0.025
	0.104	0.077	0.065	0.173	55.58		1.651	
	0.052	0.066	0.059	0.084	54.06		1.606	
	sl. proba	0.059	0.055					
Orfelin Crveni 2013.	3.023	0.358	0.241	2.469	24.85	23.50 ± 1.668	0.817	0.772 ± 0.055
	1.512	0.215	0.157	1.193	24.02		0.789	
	0.756	0.135	0.107	0.537	21.64		0.711	
	sl. proba	0.062	0.059					
Camerlot Mačkov Podrum 2013.	0.716	0.145	0.108	1.396	56.20	54.42 ± 1.749	1.948	1.886 ± 0.061
	0.358	0.100	0.081	0.675	54.34		1.884	
	0.179	0.079	0.069	0.327	52.71		1.827	
	sl. proba	0.056	0.052					
Three Star Vindulo 2009.	1.366	0.207	0.153	1.977	39.80	39.47 ± 1.517	1.447	1.435 ± 0.055
	0.341	0.092	0.078	0.507	40.80		1.484	
	0.171	0.071	0.065	0.235	37.82		1.375	
	sl. proba	0.056	0.056					
Graffiti crveno Bjelica 2013.	1.726	0.341	0.213	5.126	103.2	104.8 ± 4.142	2.970	3.015 ± 0.119
	0.863	0.201	0.134	2.718	109.5		3.150	
	0.431	0.123	0.093	1.262	101.6		2.924	
	sl. proba	0.056	0.056					

**Tabela 9.42.** Podaci za konstrukciju kalibracione krve standardnog rastvora kvercetina

radna c ( $\mu\text{g/mL}$ )	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	A <sub>sred</sub>	A <sub>kon</sub>
7.947	0.454	0.479	0.489	0.206	0.474	0.263
5.960	0.375	0.383	0.391	0.173	0.383	0.205
4.967	0.341	0.320	0.343	0.166	0.335	0.165
3.974	0.280	0.257	0.305	0.136	0.281	0.141
2.980	0.227	0.229	0.229	0.123	0.229	0.101
1.987	0.167	0.162	0.172	0.103	0.167	0.059
0.993	0.114	0.109	0.114	0.081	0.112	0.027
0.497	0.080	0.079	0.082	0.065	0.080	0.011
0.248	0.076	0.074	0.071	0.056	0.074	0.013
0.124	0.063	0.058	0.060	0.054	0.061	0.002
0.062	0.057	0.057	0.056	0.050	0.056	0.002
0.000	0.051	0.052	0.051	0.046	0.051	0.000

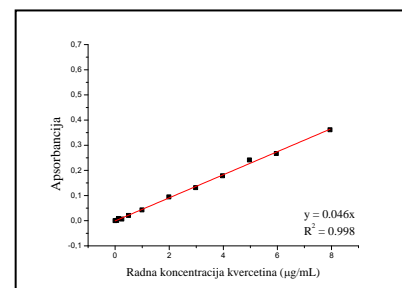


Grafik 9.14. Kalibraciona kriva kvercetina

<sup>†</sup>korišćena za uzorke: soka i vina iz 1. godine, iz 3. godine (Italijanski Rizling, Župljanka, Chardonnay, Italijanski Rizling Bajilo - vino, Merlot Šukac - vino, Frankovka - vino, Merlot Došen - sok), Sauvignon blanc Dulka

**Tabela 9.43.** Podaci za konstrukciju kalibracione krve standardnog rastvora kvercetina

radna c ( $\mu\text{g/mL}$ )	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	A <sub>sred</sub>	A <sub>kon</sub>
7.947	0.615	0.607	0.418	0.238	0.611	0.361
5.960	0.470	0.459	0.315	0.185	0.464	0.267
4.967	0.421	0.415	0.300	0.165	0.418	0.241
3.974	0.338	0.327	0.261	0.142	0.333	0.178
2.980	0.267	0.259	0.213	0.120	0.263	0.131
1.987	0.203	0.210	0.163	0.100	0.206	0.094
0.993	0.134	0.132	0.110	0.078	0.133	0.043
0.497	0.095	0.099	0.088	0.064	0.097	0.021
0.248	0.079	0.077	0.078	0.060	0.078	0.007
0.124	0.076	0.074	0.069	0.054	0.075	0.008
0.062	0.064	0.069	0.073	0.054	0.067	0.001
0.000	0.063	0.064	0.063	0.052	0.063	0.000



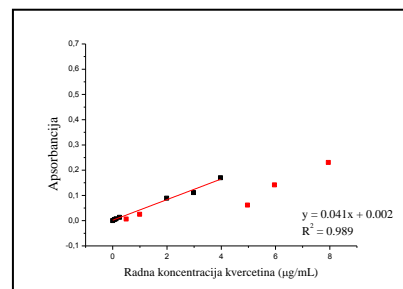
Grafik 9.15. Kalibraciona kriva kvercetina

<sup>†</sup>korišćena za uzorke: soka i vina iz 2. godine (Cabernet Sauvignon, Muskat Hamburg, Italijanski Rizling Bajilo, Italijanski Rizling Agner, Župljanka, Chardonnay, Frankovka - vino, Merlot Došen - vino), Sauvignon blanc (Đurđić, Mačkov Podrum, Vinum 2012., 2013.), Traminac (MCC, Mačkov Podrum), Pinot noir (Dumo, Mačkov Podrum 2012), Aurelius Kovačević, Orfelin Crveni i Orfelin Roze Kovačević, Rosetto Kovačević, Chardonnay (Kovačević, Vinum) Cuvee Piquant Kovačević, Merlot Šijački, Rose Ivana Šijački, Rajnski Rizling Šijački, Portugizer Mačkov Podrum 2015., Frajla Mačkov Podrum, Incognito Mačkov Podrum, Probus UNS, Italijanski Rizling (UNS, Vinum), Petra UNS, Sila UNS, Rose Vinum, Sirovina Vinum

**Tabela 9.44.** Podaci za konstrukciju kalibracione krve standardnog rastvora kvercetina

radna c ( $\mu\text{g/mL}$ )	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	A <sub>sred</sub>	A <sub>kon</sub>
7.947	0.506	0.516	0.505	0.271	0.509	0.231
5.960	0.441	0.449	0.451	0.298	0.447	0.142
4.967	0.383	0.393	0.385	0.318	0.387	0.062
3.974	0.298	0.310	0.298	0.124	0.302	0.170
2.980	0.241	0.250	0.244	0.126	0.245	0.111
1.987	0.190	0.192	0.196	0.095	0.192	0.089
0.993	0.130	0.134	0.130	0.098	0.131	0.025
0.497	0.096	0.095	0.096	0.081	0.096	0.006
0.248	0.078	0.083	0.084	0.061	0.082	0.013
0.124	0.071	0.072	0.072	0.056	0.072	0.007
0.062	0.067	0.071	0.068	0.057	0.069	0.004
0.000	0.061	0.062	0.061	0.054	0.061	0.000

<sup>k</sup>korišćena za uzorke: soka i vina iz 3. godine (Cabernet Sauvignon, Muskat Hamburg, Sila, Italijanski Rizling Bajilo – sok, Merlot Šukac – sok, Frankovka – sok, Merlot Došen - vino)

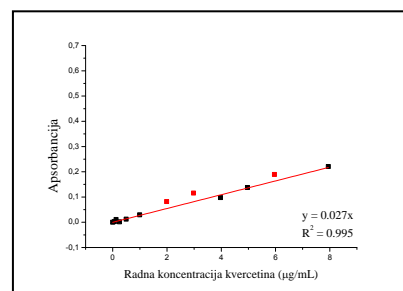


Grafik 9.16. Kalibraciona kriva kvercetina

**Tabela 9.45.** Podaci za konstrukciju kalibracione krve standardnog rastvora kvercetina

radna c ( $\mu\text{g/mL}$ )	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	A <sub>sred</sub>	A <sub>kon</sub>
7.947	0.546	0.533	0.401	0.310	0.539	0.221
5.960	0.434	0.426	0.377	0.232	0.430	0.189
4.967	0.358	0.358	0.292	0.212	0.358	0.138
3.974	0.299	0.288	0.252	0.187	0.293	0.098
2.980	0.203	0.241	0.229	0.100	0.224	0.115
1.987	0.186	0.184	0.166	0.088	0.179	0.082
0.993	0.135	0.128	0.111	0.087	0.125	0.030
0.497	0.106	0.101	0.093	0.079	0.100	0.012
0.248	0.084	0.081	0.078	0.071	0.081	0.001
0.124	0.077	0.073	0.072	0.055	0.074	0.011
0.062	0.072	0.071	0.070	0.060	0.071	0.002
0.000	0.066	0.065	0.063	0.056	0.065	0.000

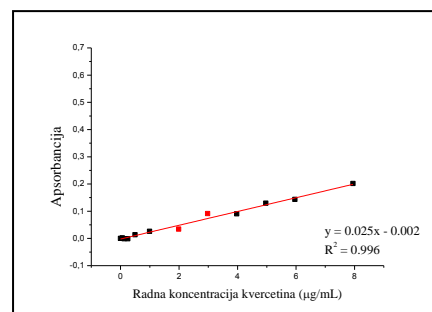
<sup>k</sup>korišćena za uzorke: Merlot Dulka, Cabernet Sauvignon Dulka, Roze Dulka, Chardonnay Dulka, Italijanski Rizling Dulka, Three Star Vindula, Frankovka Vindulo, RosAnna Vindulo, Italijanski Rizling Vindulo, Mirna Bačka Vindulo



Grafik 9.17. Kalibraciona kriva kvercetina

**Tabela 9.46.** Podaci za konstrukciju kalibracione krve standardnog rastvora kvercetina

radna c ( $\mu\text{g/mL}$ )	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	A <sub>sred</sub>	A <sub>kon</sub>
7.947	0.562	0.518	0.565	0.346	0.548	0.202
5.960	0.448	0.355	0.412	0.261	0.405	0.144
4.967	0.362	0.337	0.340	0.217	0.347	0.130
3.974	0.305	0.272	0.276	0.193	0.284	0.091
2.980	0.225	0.221	0.235	0.136	0.227	0.091
1.987	0.173	0.175	0.172	0.139	0.173	0.034
0.993	0.123	0.118	0.115	0.092	0.119	0.026
0.497	0.083	0.091	0.083	0.072	0.086	0.013
0.248	0.067	0.066	0.068	0.068	0.067	-0.001
0.124	0.059	0.059	0.059	0.060	0.059	-0.001
0.062	0.058	0.057	0.056	0.055	0.057	0.002
0.000	0.053	0.051	0.053	0.053	0.053	0.000



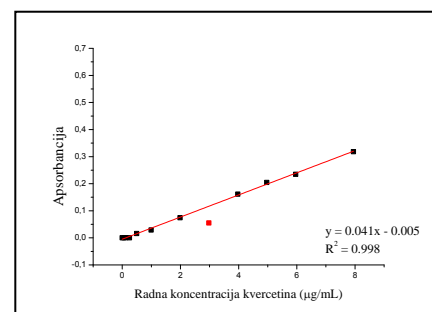
Grafik 9.18. Kalibraciona kriva kvercetina

<sup>k</sup>korišćena za uzorke: uzorci 2. godine (Merlot Šukac – sok, Frankovka – sok, Sila – vino, Merlot Šukac – vino),

Camerlot Mačkov Podrum, Pinot noir (Mačkov Podrum 2011., Nagy-Sagmeister Boraszar), Portugizer (Mačkov Podrum 2014., Bajilo), Cabernet Franc (Đurđić, Urošević), Chardonnay (Šijački, Došen), Italijanski Rizling (Šijački, Šukac, Urošević, MK Kosović, Bajilo, Mrđanin), Merlot (Šukac, Došen, MK Kosović, Mrđanin, Živanović), Sauvignon blanc Šukac, Roze Došen, Cabernet Sauvignon (Podrum Petrović, MK Kosović, Bajilo, Mrđanin, Živanović), Grafitti Crveno Bjelica, Saga Bjelica, Muskat Hamburg (Bajilo, Žabić), Sila (Bajilo, Žabić), Probus Živanović, Fortuna Podrum Probus, Imperia Podrum Probus, Venera Podrum Probus, Tamjanika Živanović, Furmint Nagy-Sagmeister Boraszar

**Tabela 9.47.** Podaci za konstrukciju kalibracione krve standardnog rastvora kvercetina

radna c ( $\mu\text{g/mL}$ )	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	A <sub>sred</sub>	A <sub>kon</sub>
7.947	0.479	0.474	0.493	0.161	0.482	0.318
5.960	0.354	0.377	0.381	0.133	0.371	0.235
4.967	0.324	0.331	0.326	0.120	0.327	0.205
3.974	0.268	0.275	0.266	0.105	0.269	0.162
2.980	0.144	0.187	0.118	0.092	0.150	0.055
1.987	0.155	0.153	0.154	0.077	0.154	0.074
0.993	0.100	0.099	0.105	0.070	0.101	0.029
0.497	0.076	0.076	0.079	0.058	0.077	0.016
0.248	0.074	0.079	0.072	0.073	0.075	0.000
0.124	0.067	0.067	0.065	0.064	0.067	0.001
0.062	0.060	0.061	0.061	0.058	0.061	0.000
0.000	0.051	0.060	0.050	0.051	0.054	0.000



Grafik 9.19. Kalibraciona kriva kvercetina

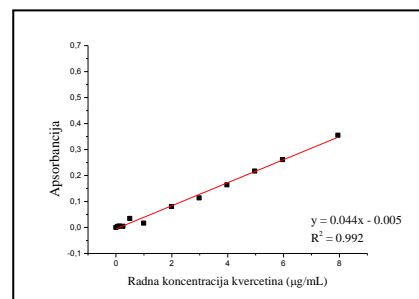
<sup>k</sup>korišćena za uzorke: Traminac Đurđić, Orfelin Beli Kovačević



**Tabela 9.48.** Podaci za konstrukciju kalibracione krve standardnog rastvora kvercetina

radna c ( $\mu\text{g/mL}$ )	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	A <sub>sred</sub>	A <sub>kon</sub>
7.947	0.571	0.553	0.573	0.199	0.566	0.355
5.960	0.467	0.449	0.457	0.185	0.457	0.261
4.967	0.400	0.397	0.389	0.167	0.395	0.217
3.974	0.326	0.329	0.333	0.154	0.329	0.164
2.980	0.266	0.259	0.265	0.138	0.263	0.114
1.987	0.206	0.211	0.213	0.118	0.210	0.080
0.993	0.132	0.130	0.133	0.104	0.132	0.017
0.497	0.132	0.131	0.122	0.083	0.129	0.035
0.248	0.090	0.096	0.083	0.073	0.090	0.005
0.124	0.071	0.077	0.074	0.057	0.074	0.006
0.062	0.071	0.086	0.073	0.061	0.077	0.004
0.000	0.070	0.077	0.070	0.061	0.072	0.000

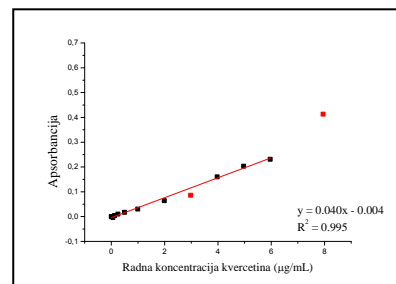
\*korišćena za uzorke: Merlot (Mačkov Podrum, Kiš), Frankovka Erdevik, Misterija Kiš



Grafik 9.20. Kalibraciona kriva kvercetina

**Tabela 9.49.** Podaci za konstrukciju kalibracione krve standardnog rastvora kvercetina

radna c ( $\mu\text{g/mL}$ )	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	A <sub>sred</sub>	A <sub>kon</sub>
7.947	0.676	0.701	0.561	0.262	0.688	0.413
5.960	0.481	0.457	0.318	0.224	0.469	0.231
4.967	0.398	0.399	0.311	0.182	0.398	0.203
3.974	0.324	0.329	0.271	0.153	0.326	0.160
2.980	0.238	0.251	0.212	0.145	0.244	0.086
1.987	0.183	0.170	0.135	0.099	0.176	0.064
0.993	0.136	0.133	0.129	0.091	0.135	0.030
0.497	0.107	0.101	0.102	0.073	0.103	0.017
0.248	0.104	0.088	0.083	0.062	0.085	0.010
0.124	0.077	0.082	0.080	0.061	0.079	0.004
0.062	0.073	0.077	0.072	0.064	0.074	-0.004
0.000	0.074	0.074	0.073	0.060	0.074	0.000

\*korišćena za uzorke: Chardonnay (Mačkov Podrum, Belo Brdo), Pinot noir Belo Brdo  
Portugizer Mačkov Podrum 2013, Sauvignon blanc (Belo Brdo, Kovačević), Talijanski Rizling Trivanović

Grafik 9.21. Kalibraciona kriva kvercetina

Tabela 9.50. Sadržaj ukupnih monomernih antocijana u fruškogorskim uzorcima soka od grožđa i vina

	pH 1		pH 4.5		M [g/mol]	F	$\epsilon$ [L/mol × cm]	l [cm]	$C_{uk}$ [ $\mu$ g EC3G /mL]		$C_{uk}$ [ $\mu$ g EC3G /mg]	
	A <sub>520</sub>	A <sub>700</sub>	A <sub>520</sub>	A <sub>700</sub>								
Cabernet Sauvignon Bajilo sok 1. godina	0.752	0.413	0.262	0.278	449.2	15.00	26900	0.800	111.4	114.2 ± 4.070	0.687	0.704 ± 0.025
	0.666	0.383	0.227	0.264					100.1		0.617	
	0.728	0.373	0.236	0.256					117.1		0.722	
Cabernet Sauvignon Bajilo sok 2. godina	0.971	0.403	0.302	0.277	449.2	15.00	26900	0.800	169.7	169.4 ± 5.333	3.703	3.695 ± 0.116
	0.987	0.426	0.299	0.295					174.5		3.807	
	0.935	0.422	0.281	0.292					163.9		3.575	
Cabernet Sauvignon Bajilo sok 3. godina	1.369	0.078	0.302	0.078	449.2	5.000	26900	0.800	111.2	116.9 ± 5.118	3.903	4.103 ± 0.180
	1.461	0.081	0.299	0.080					121.1		4.250	
	1.432	0.079	0.301	0.082					118.4		4.156	
Cabernet Sauvignon Bajilo vino 1. godina	0.306	0.228	0.050	0.059	449.2	15.00	26900	0.800	27.37	31.77 ± 0.664	0.827	0.960 ± 0.020
	0.329	0.229	0.053	0.056					32.24		0.974	
	0.352	0.239	0.076	0.062					31.30		0.946	
Cabernet Sauvignon Bajilo vino 2. godina	0.601	0.192	0.052	0.056	449.2	15.00	26900	0.800	129.3	143.7 ± 1.328	4.202	4.669 ± 0.043
	0.646	0.186	0.054	0.050					142.8		4.639	
	0.652	0.196	0.054	0.060					144.7		4.700	
Cabernet Sauvignon Bajilo vino 3. godina	1.094	0.055	0.413	0.066	449.2	5.000	26900	0.800	72.33	79.39 ± 7.783	2.621	2.877 ± 0.282
	1.149	0.057	0.410	0.066					78.11		2.830	
	1.115	0.057	0.276	0.058					87.74		3.179	
Merlot Šukac sok 1. godina	0.312	0.180	0.088	0.077	449.2	15.00	26900	0.800	37.92	41.13 ± 0.040	0.746	0.810 ± 0.001
	0.310	0.189	0.076	0.087					41.16		0.810	
	0.311	0.182	0.074	0.076					41.10		0.809	
Merlot Šukac sok 2. godina	0.517	0.302	0.139	0.153	449.2	5.000	26900	0.800	23.90	23.70 ± 0.961	0.107	0.106 ± 0.004
	0.518	0.311	0.141	0.152					22.65		0.101	
	0.534	0.308	0.146	0.156					24.54		0.110	
Merlot Šukac sok 3. godina	0.598	0.285	0.111	0.128	449.2	5.000	26900	0.800	34.47	35.30 ± 0.725	0.276	0.283 ± 0.006
	0.622	0.284	0.117	0.120					35.60		0.285	
	0.626	0.288	0.117	0.123					35.82		0.287	
Merlot Šukac vino 1. godina	0.407	0.130	0.050	0.053	449.2	15.00	26900	0.800	87.82	89.14 ± 1.262	2.694	2.734 ± 0.039
	0.420	0.141	0.047	0.053					89.26		2.738	
	0.426	0.143	0.048	0.054					90.34		2.771	
Merlot Šukac vino 2. godina	0.471	0.143	0.048	0.052	449.2	15.00	26900	0.800	104.0	103.0 ± 0.946	3.230	3.199 ± 0.029
	0.465	0.142	0.047	0.050					102.1		3.171	
	0.468	0.207	0.048	0.116					102.9		3.196	
Merlot Šukac vino 3. godina	1.069	0.358	0.054	0.061	449.2	5.000	26900	0.800	74.87	75.87 ± 1.544	2.366	2.397 ± 0.049
	1.077	0.363	0.055	0.061					75.09		2.373	
	1.093	0.354	0.056	0.061					77.65		2.453	
Frankovka Vinum sok 1. godina	0.611	0.250	0.117	0.134	449.2	5.000	26900	0.800	39.45	40.45 ± 0.949	0.146	0.149 ± 0.004
	0.619	0.253	0.117	0.139					40.55		0.150	
	0.632	0.247	0.120	0.131					41.34		0.153	
Frankovka Vinum sok 2. godina	0.135	0.120	0.066	0.065	449.2	5.000	26900	0.800	1.473	1.568 ± 0.135	0.006	0.006 ± 0.001
	0.147	0.117	0.078	0.063					1.663		0.007	
	0.149	0.123	0.087	0.063					0.179		0.001	

Frankovka Vinum sok 3. godina	0.313	0.281	0.136	0.143	449.2	5.000	26900	0.800	3.980	4.595 ± 0.231	0.020	0.023 ± 0.001
	0.326	0.290	0.143	0.153					4.759		0.024	
	0.329	0.297	0.147	0.157					4.432		0.022	
Frankovka Vinum vino 1. godina	0.172	0.112	0.049	0.058	449.2	5.000	26900	0.800	7.215	7.514 ± 0.259	0.272	0.284 ± 0.010
	0.177	0.106	0.049	0.051					7.654		0.289	
	0.178	0.107	0.049	0.051					7.673		0.290	
Frankovka Vinum vino 2. godina	0.774	0.202	0.052	0.052	449.2	15.00	26900	0.800	178.8	175.2 ± 3.310	5.183	5.077 ± 0.096
	0.792	0.237	0.051	0.052					174.3		5.053	
	0.772	0.220	0.055	0.054					172.4		4.996	
Frankovka Vinum vino 3. godina	1.503	0.225	0.047	0.051	449.2	5.000	26900	0.800	133.8	138.8 ± 4.663	4.296	4.456 ± 0.150
	1.566	0.233	0.047	0.051					139.5		4.478	
	1.601	0.234	0.048	0.052					143.1		4.593	
Muskat Hamburg Bajilo sok 1. godina	0.275	0.246	0.171	0.155	449.2	5.000	26900	0.800	1.360	1.318 ± 0.059	0.007	0.007 ± 0.000
	0.270	0.236	0.165	0.149					1.832		0.009	
	0.263	0.240	0.161	0.149					1.276		0.006	
Muskat Hamburg Bajilo sok 2. godina	0.701	0.624	0.404	0.406	449.2	5.000	26900	0.800	8.276	7.375 ± 1.275	0.033	0.029 ± 0.005
	0.691	0.655	0.402	0.429					6.473		0.026	
	0.698	0.683	0.407	0.430					3.950		0.016	
Muskat Hamburg Bajilo sok 3. godina	0.625	0.589	0.492	0.429	449.2	5.000	26900	0.800	-2.786	9.848 ± 1.099	-0.067	0.135 ± 0.175
	0.717	0.647	0.413	0.445					10.62		0.254	
	0.658	0.563	0.489	0.481					9.071		0.217	
Muskat Hamburg Bajilo vino 1. godina	0.126	0.075	0.045	0.049	449.2	5.000	26900	0.800	5.764	5.824 ± 0.128	0.247	0.250 ± 0.005
	0.127	0.075	0.046	0.049					5.738		0.246	
	0.129	0.075	0.045	0.049					5.971		0.256	
Muskat Hamburg Bajilo vino 2. godina	0.203	0.092	0.052	0.048	449.2	5.000	26900	0.800	11.13	11.10 ± 0.042	0.464	0.462 ± 0.002
	0.196	0.092	0.048	0.050					11.11		0.463	
	0.200	0.097	0.048	0.051					11.05		0.460	
Muskat Hamburg Bajilo vino 3. godina	0.214	0.047	0.077	0.048	449.2	5.000	26900	0.800	14.48	15.03 ± 0.777	0.527	0.547 ± 0.028
	0.223	0.047	0.076	0.049					15.58		0.567	
	0.048	0.044	0.044	0.042					0.222		0.008	
Merlot Došen sok 3. godina	1.558	0.520	0.693	0.546	449.2	5.000	26900	0.800	279.1	305.8 ± 3.530	7.156	7.842 ± 0.091
	1.622	0.530	0.595	0.473					303.3		7.778	
	1.620	0.508	0.583	0.455					308.3		7.906	
Merlot Došen vino 2. godina	0.743	0.137	0.050	0.047	449.2	15.00	26900	0.800	189.1	191.2 ± 1.943	6.801	6.879 ± 0.070
	0.760	0.151	0.045	0.049					191.8		6.898	
	0.782	0.151	0.063	0.048					192.8		6.937	
Merlot Došen vino 3. godina	0.970	0.052	0.168	0.056	449.2	5.000	26900	0.800	252.4	268.0 ± 1.492	8.546	9.076 ± 0.051
	1.019	0.052	0.173	0.059					267.0		9.040	
	1.028	0.055	0.178	0.065					269.1		9.112	
Sila Bajilo vino 2. godina	0.050	0.044	0.052	0.046	449.2	5.000	26900	0.800	0.037	0.190 ± 0.004	0.002	0.009 ± 0.000
	0.062	0.052	0.054	0.046					0.187		0.009	
	0.056	0.048	0.052	0.046					0.193		0.010	
Sila Bajilo vino 3. godina	0.061	0.063	0.053	0.059	449.2	5.000	26900	0.800	0.375	0.239 ± 0.034	0.019	0.012 ± 0.002
	0.058	0.051	0.049	0.045					0.215		0.011	
	0.062	0.056	0.055	0.052					0.263		0.014	
Italijanski Rizling Bajilo vino 1. godina	0.058	0.049	0.059	0.050	449.2	5.000	26900	0.800	0.042	0.039 ± 0.003	0.002	0.002 ± 0.000
	0.057	0.048	0.058	0.050					0.038		0.002	
	0.057	0.049	0.065	0.058					0.038		0.002	

---

Italijanski Rizling	<u>0.060</u>	<u>0.052</u>	<u>0.056</u>	<u>0.050</u>					<u>0.243</u>		<u>0.011</u>	
Bajilo vino 2. godina	<u>0.053</u>	<u>0.046</u>	<u>0.052</u>	<u>0.047</u>	449.2	5.000	26900	0.800	<u>0.162</u>	0.275 ±	<u>0.007</u>	0.012 ±
	<u>0.079</u>	<u>0.070</u>	<u>0.058</u>	<u>0.052</u>					<u>0.308</u>	0.046	<u>0.014</u>	0.002

---

Tabela 9.50. Sadržaj ukupnih monomernih antocijana u komercijalnim fruškogorskim belim vinima (nastavak)

	pH 1		pH 4.5		M [g/mol]	F	$\epsilon$ [L/mol × cm]	l [cm]	$C_{uk}$		$C_{uk}$	
	$A_{520}$	$A_{700}$	$A_{520}$	$A_{700}$					[ $\mu\text{g EC3G / mL}$ ]	[ $\mu\text{g EC3G / mg}$ ]		
Sauvignon blanc Mačkov Podrum 2014.	0.059	0.061	0.047	0.049	449.2	5.000	26900	0.800	-0.001	0.146 ±	-0.000	0.006 ±
	0.058	0.060	0.046	0.049					0.138	0.012	0.005	0.000
	0.060	0.061	0.048	0.051					0.154		0.006	0.000
Sauvignon blanc Vinum 2012.	0.056	0.045	0.055	0.046	449.2	5.000	26900	0.800	0.245	0.234 ±	0.009	0.009 ±
	0.064	0.054	0.055	0.047					0.223	0.015	0.008	0.001
	0.053	0.045	0.052	0.046					0.126		0.005	0.001
Sauvignon blanc Vinum 2013.	0.054	0.053	0.046	0.046	449.2	5.000	26900	0.800	0.165	0.166 ±	0.006	0.006 ±
	0.054	0.053	0.046	0.047					0.133	0.001	0.005	0.000
	0.054	0.053	0.046	0.047					0.167		0.006	0.000
Sauvignon blanc Šukac 2014.	0.064	0.053	0.061	0.052	449.2	5.000	26900	0.800	0.197	0.150 ±	0.009	0.007 ±
	0.063	0.052	0.064	0.054					0.144	0.008	0.007	0.000
	0.061	0.049	0.065	0.055					0.156		0.007	0.000
UNS Probus Rizling Italijanski	0.055	0.054	0.048	0.047	449.2	5.000	26900	0.800	0.079	0.084 ±	0.004	0.004 ±
	0.057	0.055	0.048	0.047					0.090	0.008	0.004	0.000
	0.057	0.055	0.049	0.047					-0.054		-0.003	0.000
Italijanski Rizling Vinum 2013.	0.054	0.045	0.055	0.048	449.2	5.000	26900	0.800	0.310	0.161 ±	0.012	0.006 ±
	0.055	0.046	0.055	0.047					0.160	0.002	0.006	5.68935E-
	0.055	0.047	0.053	0.047					0.162		0.006	05
Italijanski Rizling Urošević 2015.	0.063	0.053	0.047	0.049	449.2	5.000	26900	0.800	1.205	1.250 ±	0.005	0.005 ±
	0.054	0.053	0.046	0.047					0.172	0.063	0.001	0.000
	0.068	0.061	0.047	0.053					1.294		0.005	0.000
Italijanski Rizling Bajilo	0.053	0.053	0.045	0.047	449.2	5.000	26900	0.800	0.171	0.193 ±	0.006	0.007 ±
	0.053	0.059	0.044	0.052					0.215	0.030	0.008	0.001
	0.052	0.060	0.044	0.053					0.110		0.004	0.001
Mirna Bačka Vindulo 2013.	0.054	0.053	0.047	0.048	449.2	5.000	26900	0.800	0.141	0.128 ±	0.006	0.006 ±
	0.054	0.052	0.049	0.044					-0.259	0.018	-0.012	0.001
	0.054	0.054	0.047	0.049					0.115		0.005	0.001

**Tabela 9.50.** Sadržaj ukupnih monomernih antocijana u komercijalnim fruškogorskim roze vinima (nastavak)

	pH 1		pH 4.5		M [g/mol]	F	$\epsilon$ [L/mol × cm]	l [cm]	$C_{uk}$		$C_{uk}$	
	$A_{520}$	$A_{700}$	$A_{520}$	$A_{700}$					[ $\mu\text{g EC3G / mL}$ ]	[ $\mu\text{g EC3G / mg}$ ]		
Orfelin Roze Orfelin Podrum 2013.	0.111	0.067	0.048	0.049	449.2	5.000	26900	0.800	4.660	4.611 ± 0.070	0.180	0.178 ± 0.003
	0.114	0.069	0.049	0.048					4.562		0.176	
	0.114	0.069	0.049	0.058					5.741		0.222	
Vina dant animos/Rosetto Kovačević 2013.	0.139	0.064	0.045	0.047	449.2	5.000	26900	0.800	8.018	8.234 ± 0.208	0.329	0.337 ± 0.009
	0.143	0.066	0.046	0.048					8.251		0.338	
	0.145	0.065	0.046	0.047					8.433		0.346	
Rose Ivana Šijački 2014.	0.135	0.070	0.046	0.047	449.2	5.000	26900	0.800	6.967	6.991 ± 0.187	0.289	0.290 ± 0.008
	0.133	0.070	0.046	0.048					6.817		0.283	
	0.138	0.071	0.047	0.048					7.189		0.298	
Frajla Mačkov Podrum 2014.	0.074	0.066	0.049	0.049	449.2	5.000	26900	0.800	0.774	0.726 ± 0.067	0.031	0.030 ± 0.003
	0.075	0.065	0.048	0.048					1.044		0.042	
	0.075	0.067	0.048	0.046					0.679		0.028	
Rose Vinum 2013.	0.212	0.089	0.047	0.049	449.2	5.000	26900	0.800	13.13	13.37 ± 0.492	0.471	0.479 ± 0.018
	0.214	0.091	0.047	0.049					13.05		0.468	
	0.222	0.090	0.047	0.049					13.94		0.500	
Roze Dulka 2014.	0.115	0.103	0.051	0.058	449.2	5.000	26900	0.800	2.021	2.170 ± 0.129	0.066	0.070 ± 0.004
	0.114	0.095	0.049	0.052					2.241		0.073	
	0.116	0.094	0.051	0.051					2.247		0.073	
RosAnna Vindulo 2013.	0.096	0.074	0.049	0.049	449.2	5.000	26900	0.800	2.406	2.396 ± 0.039	0.099	0.099 ± 0.002
	0.096	0.075	0.048	0.049					2.353		0.097	
	0.095	0.074	0.047	0.049					2.429		0.100	
Roze D Došen 2014.	0.265	0.049	0.072	0.050	449.2	5.000	26900	0.800	20.31	20.39 ± 0.335	1.009	1.013 ± 0.017
	0.269	0.052	0.072	0.047					20.09		0.999	
	0.279	0.049	0.082	0.050					20.75		1.031	
Muskat Hamburg Bajilo	0.180	0.098	0.049	0.055	449.2	5.000	26900	0.800	9.286	9.268 ± 0.226	0.034	0.034 ± 0.001
	0.184	0.096	0.051	0.054					9.484		0.035	
	0.174	0.104	0.046	0.062					9.033		0.033	
Hamburg Žabić	0.175	0.114	0.051	0.052	449.2	5.000	26900	0.800	6.470	6.685 ± 0.194	0.258	0.266 ± 0.008
	0.177	0.113	0.050	0.052					6.847		0.273	
	0.176	0.113	0.049	0.051					6.739		0.268	

Tabela 9.50. Sadržaj ukupnih monomernih antocijana u komercijalnim fruškogorskim crvenim vinima (nastavak)

	pH 1		pH 4.5		M [g/mol]	F	ε [L/mol × cm]	l [cm]	C <sub>uk</sub>		C <sub>uk</sub>	
	A <sub>520</sub>	A <sub>700</sub>	A <sub>520</sub>	A <sub>700</sub>					[μg EC3G /mL]		[μg EC3G /mg]	
Cabernet Sauvignon Podrum Petrović 2014.	0.485	0.161	0.046	0.056	449.2	15.00	26900	0.800	104.8	116.2 ± 0.454	2.730	3.027 ± 0.012
	0.514	0.147	0.044	0.049					116.6		3.036	
	0.520	0.156	0.044	0.050					115.9		3.019	
Cabernet Sauvignon MK Kosović 2014.	0.285	0.204	0.049	0.057	449.2	15.00	26900	0.800	27.71	21.70 ± 1.099	0.806	0.631 ± 0.032
	0.290	0.225	0.049	0.055					22.48		0.653	
	0.284	0.222	0.049	0.055					20.93		0.608	
Cabernet Sauvignon Bajilo	0.208	0.174	0.049	0.054	449.2	15.00	26900	0.800	11.87	12.86 ± 1.412	0.390	0.422 ± 0.046
	0.197	0.174	0.049	0.056					9.590		0.315	
	0.217	0.173	0.050	0.051					13.86		0.455	
Cabernet Sauvignon Dulka 2011.	0.308	0.050	0.147	0.052	449.2	15.00	26900	0.800	50.97	50.27 ± 1.003	1.140	1.125 ± 0.022
	0.307	0.049	0.152	0.052					49.56		1.109	
	0.320	0.055	0.170	0.054					46.44		1.039	
Cabernet Sauvignon Mrđanin 2013.	0.348	0.046	0.148	0.050	449.2	15.00	26900	0.800	63.66	69.96 ± 1.128	2.158	2.371 ± 0.038
	0.359	0.048	0.141	0.050					69.16		2.344	
	0.364	0.048	0.144	0.053					70.75		2.398	
Cabernet Sauvignon Živanović 2009.	0.537	0.317	0.057	0.061	449.2	15.00	26900	0.800	70.11	70.88 ± 0.676	1.798	1.817 ± 0.017
	0.554	0.332	0.061	0.066					71.14		1.824	
	0.554	0.332	0.055	0.061					71.38		1.830	
Merlot Šijački 2012.	0.327	0.048	0.175	0.054	449.2	15.00	26900	0.800	49.07	46.61 ± 3.472	1.300	1.235 ± 0.092
	0.308	0.049	0.196	0.056					37.10		0.983	
	0.328	0.050	0.193	0.056					44.16		1.170	
Merlot Mačkov Podrum 2013.	0.279	0.201	0.054	0.067	449.2	15.00	26900	0.800	28.39	27.43 ± 1.362	0.984	0.951 ± 0.047
	0.270	0.189	0.050	0.053					26.46		0.917	
	0.254	0.188	0.050	0.053					21.48		0.745	
Merlot Dulka 2011.	0.349	0.198	0.060	0.055	449.2	15.00	26900	0.800	45.89	46.79 ± 1.210	1.276	1.301 ± 0.034
	0.352	0.208	0.053	0.056					46.31		1.288	
	0.337	0.186	0.052	0.055					48.16		1.340	
Merlot Kiš 2012.	0.253	0.138	0.048	0.051	449.2	15.00	26900	0.800	36.88	35.34 ± 1.588	1.088	1.043 ± 0.047
	0.250	0.150	0.049	0.057					33.71		0.995	
	0.244	0.135	0.048	0.053					35.43		1.045	
Merlot Šukac 2014.	0.300	0.126	0.049	0.051	449.2	15.00	26900	0.800	55.01	59.02 ± 1.665	1.752	1.880 ± 0.053
	0.307	0.125	0.048	0.051					57.84		1.842	
	0.324	0.131	0.049	0.048					60.20		1.917	
Merlot Došen 2015.	0.664	0.180	0.049	0.052	449.2	15.00	26900	0.800	152.2	147.3 ± 6.920	5.284	5.114 ± 0.240
	0.653	0.208	0.049	0.058					142.4		4.944	
	0.596	0.197	0.048	0.053					126.3		4.385	
Merlot MK Kosović 2014.	0.282	0.180	0.049	0.052	449.2	15.00	26900	0.800	33.00	32.57 ± 0.416	0.909	0.897 ± 0.011
	0.291	0.184	0.052	0.048					32.18		0.886	
	0.288	0.187	0.049	0.051					32.54		0.896	
Merlot Mrđanin 2013.	0.349	0.046	0.149	0.051	449.2	15.00	26900	0.800	63.87	65.72 ± 2.613	1.974	2.032 ± 0.081
	0.309	0.045	0.154	0.053					50.84		1.572	
	0.365	0.048	0.152	0.051					67.57		2.089	

Merlot Živanović 2009.	0.294	0.194	0.050	0.054	449.2	15.00	26900	0.800	32.33	33.21 ± 1.240	0.965	0.991 ± 0.037
	0.306	0.198	0.055	0.056					34.09		1.017	
	0.291	0.200	0.055	0.057					29.42		0.878	
Imperia Podrum Probus	0.379	0.049	0.173	0.054	449.2	15.00	26900	0.800	66.27	67.92 ± 2.202	1.987	2.036 ± 0.066
	0.379	0.049	0.177	0.061					67.07		2.011	
	0.403	0.059	0.173	0.054					70.42		2.111	
Pinot noir Dumo 2013.	0.219	0.049	0.138	0.050	449.2	15.00	26900	0.800	25.74	27.42 ± 0.205	0.925	0.985 ± 0.007
	0.217	0.050	0.130	0.051					27.28		0.980	
	0.218	0.051	0.128	0.050					27.57		0.990	
Pinot noir Mačkov Podrum 2011.	0.154	0.118	0.047	0.052	449.2	15.00	26900	0.800	12.36	13.11 ± 1.058	0.449	0.477 ± 0.038
	0.150	0.120	0.047	0.051					10.93		0.398	
	0.165	0.124	0.047	0.051					13.86		0.504	
Pinot noir Mačkov Podrum 2012.	0.194	0.136	0.049	0.051	449.2	15.00	26900	0.800	18.65	18.88 ± 0.320	0.708	0.716 ± 0.012
	0.192	0.134	0.049	0.053					19.10		0.725	
	0.194	0.121	0.048	0.049					23.12		0.877	
Pinot noir Belo Brdo 2012.	0.249	0.156	0.047	0.049	449.2	15.00	26900	0.800	29.94	33.62 ± 0.958	0.969	1.048 ± 0.072
	0.264	0.156	0.047	0.048					34.30		1.109	
	0.264	0.161	0.047	0.049					32.94		1.065	
Pinot noir Nagy-Sagmeister Boraszar 2013.	0.218	0.116	0.049	0.051	449.2	15.00	26900	0.800	32.46	28.42 ± 0.146	0.990	0.866 ± 0.004
	0.204	0.115	0.048	0.050					28.52		0.870	
	0.215	0.116	0.057	0.049					28.32		0.863	
Portugizer Mačkov Podrum 2013.	0.277	0.045	0.126	0.048	449.2	15.00	26900	0.800	48.18	49.95 ± 2.498	1.484	1.538 ± 0.077
	0.286	0.054	0.142	0.049					43.76		1.348	
	0.289	0.046	0.126	0.049					51.71		1.593	
Portugizer Mačkov Podrum 2014.	0.198	0.046	0.164	0.051	449.2	15.00	26900	0.800	11.95	12.04 ± 0.123	0.384	0.387 ± 0.004
	0.209	0.051	0.179	0.060					12.13		0.390	
	0.216	0.047	0.166	0.053					17.60		0.566	
Portugizer Mačkov Podrum 2015.	0.477	0.109	0.050	0.047	449.2	15.00	26900	0.800	114.5	112.6 ± 2.695	3.699	3.637 ± 0.087
	0.459	0.107	0.047	0.048					110.7		3.576	
	0.426	0.113	0.047	0.048					98.12		3.170	
Portugizer Bajilo	0.339	0.192	0.050	0.052	449.2	15.00	26900	0.800	46.80	47.76 ± 1.361	1.714	1.749 ± 0.050
	0.336	0.196	0.050	0.049					43.60		1.597	
	0.353	0.197	0.053	0.053					48.72		1.785	
Frankovka Vindulo 2013.	0.259	0.138	0.048	0.052	449.2	15.00	26900	0.800	39.09	39.92 ± 0.997	1.554	1.587 ± 0.040
	0.261	0.138	0.048	0.052					39.65		1.577	
	0.260	0.132	0.049	0.052					41.03		1.631	
Frankovka Erdevik 2012.	0.458	0.334	0.051	0.059	449.2	15.00	26900	0.800	41.35	39.46 ± 1.646	1.146	1.094 ± 0.046
	0.442	0.327	0.051	0.058					38.33		1.062	
	0.449	0.330	0.053	0.057					38.70		1.072	
Fortuna Podrum Probus	0.749	0.199	0.049	0.051	449.2	15.00	26900	0.800	172.7	180.9 ± 7.376	5.555	5.818 ± 0.237
	0.768	0.188	0.048	0.052					183.0		5.886	
	0.788	0.195	0.048	0.052					187.0		6.014	
Cabernet Franc Đurđić 2012.	0.209	0.189	0.049	0.052	449.2	15.00	26900	0.800	7.222	11.37 ± 0.012	0.194	0.306 ± 0.000
	0.222	0.190	0.050	0.054					11.38		0.306	
	0.218	0.185	0.048	0.051					11.36		0.305	
Cabernet Franc Urošević 2015.	0.590	0.122	0.044	0.047	449.2	15.00	26900	0.800	147.3	146.6 ± 1.056	4.879	4.854 ± 0.035
	0.550	0.132	0.044	0.047					132.0		4.372	
	0.595	0.132	0.044	0.048					145.8		4.829	



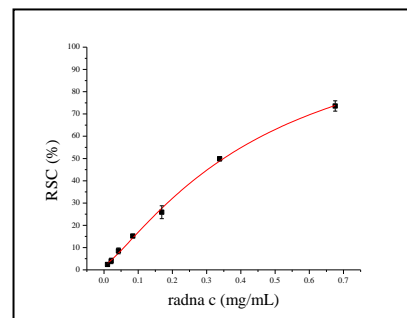
UNS Probus 2015.	0.784	0.388	0.054	0.064	449.2	15.00	26900	0.800	127.0	127.9 ± 5.734	4.143	4.172 ± 0.187
	0.823	0.405	0.055	0.064					134.0		4.372	
	0.771	0.387	0.054	0.062					122.6		4.001	
Probus Živanović	0.554	0.050	0.304	0.061	449.2	15.00	26900	0.800	81.52	89.64 ± 1.105	1.941	2.134 ± 0.026
	0.586	0.056	0.303	0.062					90.42		2.153	
	0.612	0.078	0.310	0.060					88.86		2.116	
Vina dant animos/Aurelius Kovačević 2011.	0.413	0.051	0.239	0.054	449.2	15.00	26900	0.800	55.19	56.27 ± 1.003	1.640	1.672 ± 0.030
	0.424	0.052	0.250	0.058					56.43		1.676	
	0.427	0.050	0.251	0.057					57.18		1.699	
Orfelin Crveni 2013.	0.332	0.171	0.048	0.050	449.2	15.00	26900	0.800	51.08	51.35 ± 4.487	1.678	1.687 ± 0.147
	0.324	0.197	0.047	0.071					47.00		1.544	
	0.348	0.175	0.047	0.053					55.97		1.839	
Camerlot Mačkov Podrum 2013.	0.279	0.201	0.054	0.067	449.2	15.00	26900	0.800	28.39	27.43 ± 1.362	0.984	0.951 ± 0.047
	0.270	0.189	0.050	0.053					26.46		0.917	
	0.254	0.188	0.050	0.053					21.48		0.745	
Three Star Vindulo 2009.	0.259	0.149	0.048	0.053	449.2	15.00	26900	0.800	36.22	35.92 ± 0.335	1.271	1.260 ± 0.012
	0.262	0.152	0.049	0.052					35.56		1.248	
	0.254	0.143	0.048	0.052					35.98		1.262	
Graffiti crveno Bjelica 2013.	0.528	0.269	0.051	0.057	449.2	15.00	26900	0.800	83.10	83.80 ± 0.985	2.391	2.411 ± 0.028
	0.528	0.289	0.051	0.059					77.03		2.217	
	0.555	0.292	0.052	0.058					84.49		2.431	

### 9.3. Antioksidantni testovi

#### 9.3.1. Sposobnost neutralizacije DPPH<sup>•</sup>

Tabela 9.51. Neutralizacija DPPH radikala – Cabernet Sauvignon Bajilo sok 1. godina

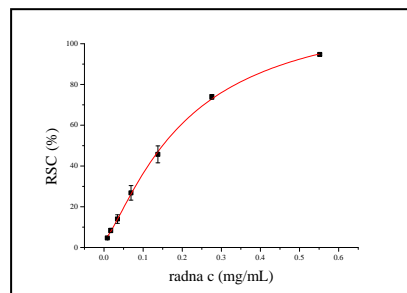
Cabernet Sauvignon Bajilo sok (1. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
<b>0.676</b>	0.108	0.099	0.102	0.050	71.01	75.49	74.25	73.58
<b>0.338</b>	0.163	0.148	0.145	0.047	41.59	49.19	50.52	49.85
<b>0.169</b>	0.201	0.191	0.190	0.046	22.53	27.41	27.72	25.89
<b>0.084</b>	0.214	0.212	0.193	0.044	14.68	15.64	24.99	15.16
<b>0.042</b>	0.228	0.223	0.228	0.044	7.795	10.03	7.714	8.512
<b>0.021</b>	0.237	0.234	0.238	0.045	3.571	5.411	3.053	4.012
<b>0.011</b>	0.241	0.238	0.240	0.045	1.719	3.225	2.221	2.388
<b>Kontrola</b>	0.253	0.239	0.244	0.046				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.431	0.352	0.344	0.348 ± 0.006
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					2.660	2.168	2.119	2.144 ± 0.034



Grafik 9.22. Zavisnost RSC<sub>DPPH<sup>•</sup></sub> - radna koncentracija Cabernet Sauvignon Bajilo soka 1. godina

Tabela 9.52. Neutralizacija DPPH radikala – Cabernet Sauvignon Bajilo vino 1. godina

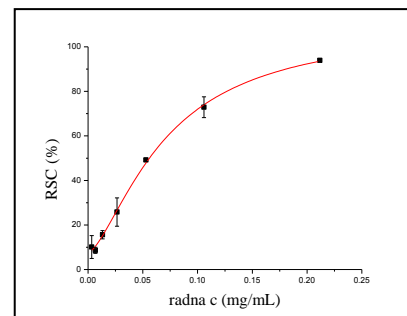
Cabernet Sauvignon Bajilo vino (1. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
<b>0.552</b>	0.065	0.066	0.064	0.056	94.72	94.09	95.36	94.72
<b>0.276</b>	0.100	0.097	0.094	0.054	73.12	74.72	76.69	73.92
<b>0.138</b>	0.144	0.144	0.132	0.048	43.15	43.50	50.49	45.71
<b>0.069</b>	0.174	0.173	0.163	0.047	24.30	25.26	30.86	26.81
<b>0.034</b>	0.198	0.194	0.189	0.046	9.907	12.46	15.46	13.96
<b>0.017</b>	0.207	0.209	0.206	0.053	8.753	7.181	9.105	8.346
<b>0.009</b>	0.211	0.218	0.210	0.050	4.601	0.317	4.771	4.686
<b>Kontrola</b>	0.222	0.226	0.229	0.057				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.159	0.155	0.135	0.149 ± 0.013
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					4.808	4.668	4.074	4.516 ± 0.390



Grafik 9.23. Zavisnost RSC<sub>DPPH<sup>•</sup></sub> - radna koncentracija Cabernet Sauvignon vina Bajilo 1. godina

Tabela 9.53. Neutralizacija DPPH radikala – Merlot Šukac sok 1. godina

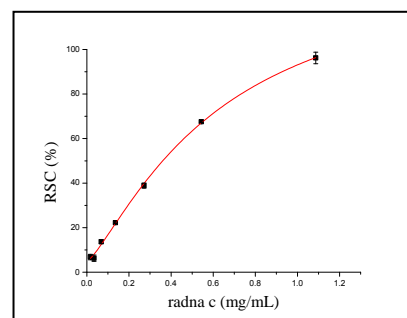
Merlot Šukac sok (1. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
0.212	0.069	0.070	0.068	0.058	94.17	93.35	94.35	93.95
0.106	0.108	0.094	0.093	0.049	67.52	75.27	75.86	72.89
0.053	0.141	0.139	0.139	0.048	48.41	49.51	49.73	49.22
0.026	0.173	0.195	0.179	0.049	31.05	18.73	27.66	25.81
0.013	0.218	0.200	0.196	0.046	4.371	14.31	16.94	11.87
0.007	0.215	0.210	0.212	0.047	7.223	9.914	8.787	8.641
0.003	0.234	0.219	0.218	0.062	4.204	12.70	13.40	10.10
Kontrola	0.225	0.226	0.226	0.045				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.058	0.057	0.054	0.056 ± 0.002
ekvivalentna zapremina (µL)					1.143	1.115	1.054	1.104 ± 0.045



Grifik 9.24. Zavisnost  
RSC<sub>DPPH·</sub> - radna koncentracija  
Merlot Šukac soka 1. godina

Tabela 9.54. Neutralizacija DPPH radikala – Merlot Šukac vino 1. godina

Merlot Šukac vino (1. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
1.087	0.092	0.090	0.101	0.086	97.18	98.21	93.29	96.23
0.543	0.136	0.135	0.136	0.067	67.24	67.89	67.60	67.57
0.272	0.188	0.189	0.184	0.057	38.30	38.16	40.21	38.89
0.136	0.221	0.220	0.221	0.055	22.08	22.60	21.94	22.21
0.068	0.239	0.236	0.236	0.053	12.73	14.11	14.20	13.68
0.034	0.255	0.250	0.256	0.054	5.624	7.896	5.329	6.283
0.017	0.262	0.257	0.257	0.060	5.411	7.581	7.440	6.811
Kontrola	0.259	0.269	0.270	0.053				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.365	0.363	0.352	0.360 ± 0.007
ekvivalentna zapremina (µL)					11.19	11.15	10.80	11.04 ± 0.210



Grifik 9.25. Zavisnost  
RSC<sub>DPPH·</sub> - radna koncentracija  
Merlot Šukac vina 1. godina

Tabela 9.55. Neutralizacija DPPH radikala – Frankovka Vinum sok 1. godina

Frankovka Vinum sok (1. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
4.512	0.070	0.077	0.071	0.060	94.51	91.01	93.91	93.14
2.256	0.080	0.081	0.072	0.070	94.60	93.91	98.80	95.77
1.128	0.122	0.119	0.114	0.056	64.10	65.89	68.35	66.11
0.564	0.158	0.160	0.156	0.056	44.91	43.75	45.83	44.83
0.282	0.189	0.191	0.194	0.051	25.69	24.48	22.55	24.24
0.141	0.211	0.210	0.214	0.049	12.59	12.79	10.72	12.03
0.071	0.221	0.219	0.216	0.051	7.561	8.918	10.59	9.022
Kontrola	0.231	0.233	0.228	0.046				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.694	0.703	0.685	0.694 ± 0.009
ekvivalentna zapremina (µL)					2.565	2.595	2.531	2.564 ± 0.032

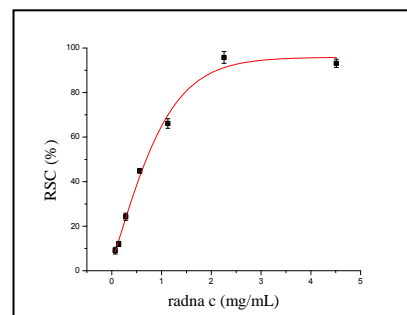
Grafik 9.26. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija Frankovka Vinum soka 1. godina

Tabela 9.56. Neutralizacija DPPH radikala – Frankovka Vinum vino 1. godina

Frankovka Vinum vino (1. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
0.442	0.088	0.070	0.072	0.058	81.49	92.62	91.42	88.51
0.221	0.111	0.110	0.110	0.052	63.24	63.72	63.45	63.47
0.110	0.150	0.152	0.141	0.048	36.72	35.50	42.59	38.27
0.055	0.178	0.179	0.172	0.047	18.02	17.78	21.98	19.26
0.028	0.196	0.193	0.181	0.051	9.309	11.28	18.52	13.04
0.014	0.201	0.202	0.195	0.047	4.147	3.566	7.509	5.074
0.007	0.207	0.207	0.203	0.045	-	-	1.877	0.094
Kontrola	0.205	0.203	0.207	0.044	0.900	0.694	1.877	0.094
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.157	0.162	0.149	0.156 ± 0.007
ekvivalentna zapremina (µL)					5.920	6.101	5.613	5.878 ± 0.247

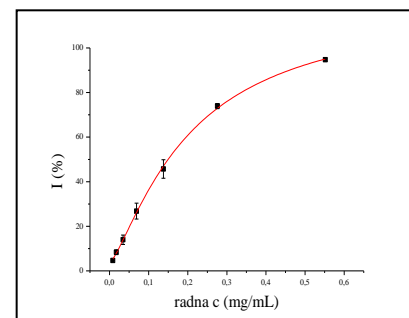
Grafik 9.27. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija Frankovka Vinum vina 1. godina

Tabela 9.57. Neutralizacija DPPH radikala – Muskat Hamburg Bajilo sok 1. godina

Muskat Hamburg Bajilo sok (1. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
6.660	0.210	0.199	0.186	0.196	92.26	98.43	105.6	98.76
3.330	0.195	0.200	0.188	0.169	85.74	82.60	89.16	85.83
1.665	0.214	0.213	0.210	0.093	33.39	34.26	35.59	34.41
0.833	0.216	0.211	0.203	0.059	13.86	16.46	21.12	17.15
0.416	0.220	0.218	0.204	0.051	6.811	8.167	15.87	10.28
0.208	0.221	0.223	0.195	0.049	5.406	4.310	19.35	9.689
0.104	0.225	0.224	0.221	0.046	1.606	2.287	3.802	2.565
Kontrola	0.229	0.225	0.222	0.044				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					2.060	2.112	2.151	2.107 ± 0.046
ekvivalentna zapremina (µL)					10.31	10.57	10.76	10.55 ± 0.228

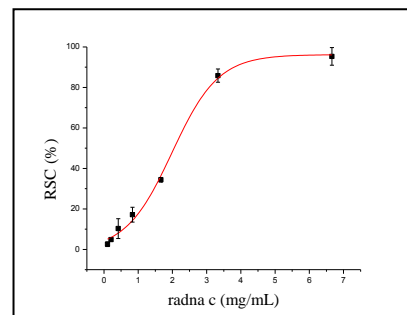
Grafik 9.28. Zavisnost RSC<sub>DPPH\*</sub> - radna koncentracija Muskat Hamburg Bajilo soka 1. godina

Tabela 9.58. Neutralizacija DPPH radikala – Muskat Hamburg Bajilo vino 1. godina

Muskat Hamburg Bajilo vino (1. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
0.388	0.122	0.118	0.116	0.048	58.46	60.80	61.90	60.39
0.194	0.160	0.161	0.156	0.048	36.73	36.29	39.00	37.34
0.097	0.186	0.184	0.179	0.047	21.28	22.24	24.83	22.78
0.049	0.201	0.210	0.188	0.049	13.56	8.605	20.97	14.38
0.024	0.209	0.210	0.199	0.047	7.661	7.465	13.58	9.568
0.012	0.213	0.214	0.204	0.048	6.723	5.710	11.48	7.970
0.006	0.216	0.213	0.214	0.048	4.595	6.542	5.709	5.615
Kontrola	0.225	0.222	0.223	0.047				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.304	0.285	0.280	0.289 ± 0.012
ekvivalentna zapremina (µL)					13.03	12.21	12.03	12.42 ± 0.531

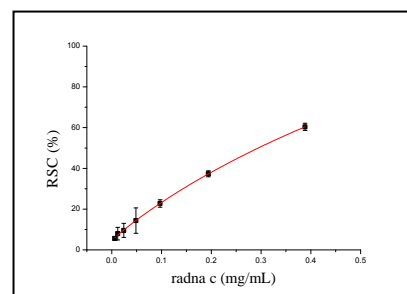
Grafik 9.29. Zavisnost RSC<sub>DPPH\*</sub> - radna koncentracija Muskat Hamburg Bajilo vina 1. godina

Tabela 9.59. Neutralizacija DPPH radikala – Sila Bajilo sok 1. godina

Sila Bajilo sok (1. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>6.090</b>	0.211	0.247	0.207	0.166	75.63	56.09	77.81	69.84
<b>4.568</b>	0.208	0.216	0.202	0.082	30.74	26.52	34.26	30.50
<b>3.532</b>	0.213	0.228	0.210	0.047	9.508	1.389	10.93	7.276
<b>1.766</b>	0.224	0.223	0.223	0.048	3.998	4.377	4.639	4.338
<b>0.883</b>	0.226	0.227	0.227	0.051	4.065	3.807	3.634	3.835
<b>0.442</b>	0.229	0.230	0.234	0.050	2.248	1.747	- 0.481	1.171
<b>0.221</b>	0.226	0.236	0.231	0.047	1.865	- 3.586	- 0.503	-0.741
<b>Kontrola</b>	0.224	0.235	0.238	0.049				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					5.133	/	5.008	5.070 ± 0.088
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					28.16	/	27.48	27.82 ± 0.485

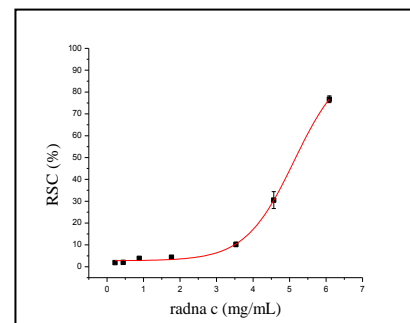
Grafik 9.30. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija Sila Bajilo soka 1. godina

Tabela 9.60. Neutralizacija DPPH radikala – Sila Bajilo vino 1. godina

Sila Bajilo vino (1. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.335</b>	0.108	0.097	0.101	0.053	67.00	73.90	71.60	70.84
<b>0.168</b>	0.147	0.138	0.141	0.050	42.85	47.66	46.37	45.63
<b>0.084</b>	0.176	0.171	0.175	0.048	24.40	27.36	24.73	25.50
<b>0.042</b>	0.193	0.188	0.192	0.047	13.25	15.86	13.72	14.28
<b>0.021</b>	0.202	0.198	0.199	0.047	8.008	10.69	9.846	9.514
<b>0.010</b>	0.215	0.206	0.096	0.047	- 0.291	5.045	70.53	25.09
<b>0.005</b>	0.215	0.214	0.211	0.047	0.333	0.812	2.297	1.147
<b>Kontrola</b>	0.214	0.213	0.214	0.046				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.212	0.185	0.191	0.196 ± 0.014
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					10.56	9.193	9.481	9.743 ± 0.719

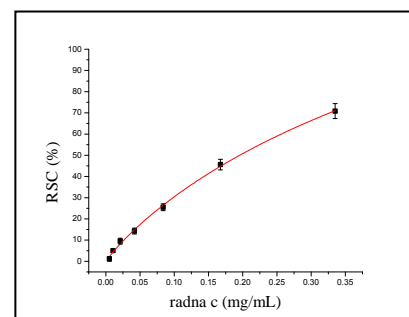
Grafik 9.31. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija Sila Bajilo vina 1. godina

Tabela 9.61. Neutralizacija DPPH radikala – Italijanski Rizling Bajilo sok 1. godina

Italijanski Rizling Bajilo sok (1. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
7.737	0.275	0.291	0.255	0.236	78.86	70.07	89.74	79.56
3.868	0.255	0.239	0.227	0.157	45.80	54.96	61.49	54.09
1.934	0.229	0.225	0.212	0.086	21.17	23.01	30.23	24.80
0.967	0.225	0.224	0.205	0.058	7.761	8.589	18.81	11.72
0.484	0.225	0.228	0.210	0.052	4.246	2.725	12.73	6.565
0.242	0.226	0.226	0.210	0.046	1.012	0.798	9.628	3.813
0.121	0.227	0.227	0.226	0.046	0.355	0.374	0.885	0.538
Kontrola	0.225	0.225	0.224	0.043				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					4.244	3.486	3.097	3.291 ± 0.275
ekvivalentna zapremina (µL)					18.28	15.02	13.34	14.18 ± 1.184

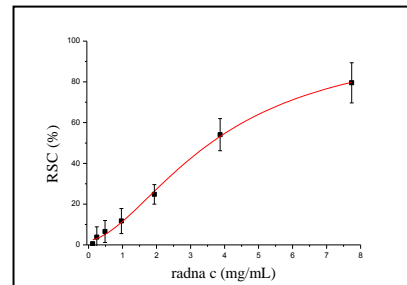
Grafik 9.32. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija Italijanski Rizling Bajilo soka 1. godina

Tabela 9.62. Neutralizacija DPPH radikala – Italijanski Rizling Bajilo vino 1. godina

Italijanski Rizling Bajilo vino (1. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
0.385	0.124	0.094	0.105	0.057	63.15	79.55	73.71	72.14
0.193	0.162	0.150	0.137	0.051	38.58	45.03	52.35	48.69
0.096	0.170	0.180	0.171	0.053	35.03	29.53	34.49	34.76
0.048	0.183	0.197	0.195	0.050	26.39	18.71	19.78	21.63
0.024	0.196	0.212	0.204	0.049	18.69	9.718	13.87	14.09
0.012	0.204	0.214	0.208	0.048	13.53	7.865	11.51	10.97
0.006	0.209	0.215	0.212	0.047	10.63	7.174	9.035	8.946
Kontrola	0.232	0.227	0.222	0.047				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.215	0.216	0.175	0.216 ± 0.001
ekvivalentna zapremina (µL)					9.327	9.371	7.597	9.349 ± 0.031

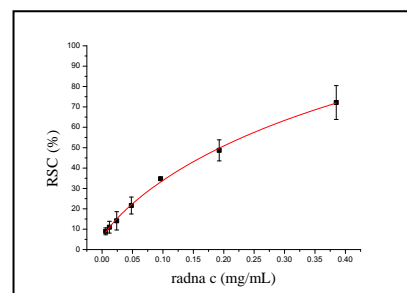
Grafik 9.33. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija Italijanski Rizling Bajilo vina 1. godina

Tabela 9.63. Neutralizacija DPPH radikala – Italijanski Rizling Agner sok 1. godina

Italijanski Rizling Agner sok (1. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
14.66	0.185	0.189	0.335	0.134	73.26	70.76	-7.058	45.65
11.00	0.197	0.290	0.188	0.137	67.93	18.27	72.34	52.85
7.332	0.203	0.206	0.192	0.084	36.42	34.91	42.63	37.99
5.499	0.212	0.221	0.201	0.062	19.73	15.17	25.82	20.24
3.666	0.211	0.219	0.199	0.061	19.62	15.76	26.35	20.58
2.750	0.219	0.225	0.214	0.055	12.67	9.497	14.86	12.34
1.833	0.223	0.234	0.211	0.055	10.40	4.246	16.77	10.47
Kontrola	0.238	0.235	0.230	0.047				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					8.472	8.699	8.032	8.401 ± 0.339
ekvivalentna zapremina (µL)					37.27	38.27	35.34	36.96 ± 1.491

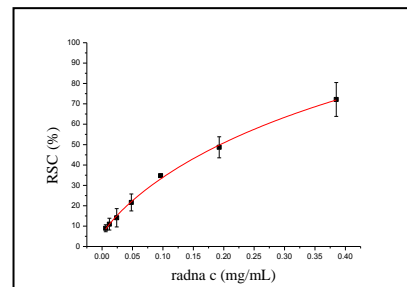
Grafik 9.34. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija Italijanski Rizling Agner soka 1. godina

Tabela 9.64. Neutralizacija DPPH radikala – Italijanski Rizling Agner vino 1. godina

Italijanski Rizling Agner vino (1. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
0.997	0.068	0.066	0.067	0.063	97.55	98.22	97.88	97.88
0.498	0.096	0.094	0.093	0.055	75.37	76.66	77.07	76.37
0.249	0.151	0.139	0.133	0.049	38.70	45.49	49.21	47.35
0.125	0.176	0.167	0.164	0.050	23.95	29.27	31.13	28.12
0.062	0.198	0.195	0.186	0.051	11.11	13.06	18.80	14.32
0.031	0.217	0.209	0.202	0.051	0.543	5.096	9.581	7.338
0.016	0.219	0.213	0.206	0.055	1.274	4.848	8.954	5.025
Kontrola	0.224	0.223	0.211	0.053				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.266	0.261	0.244	0.257 ± 0.012
ekvivalentna zapremina (µL)					8.895	8.732	8.144	8.590 ± 0.395

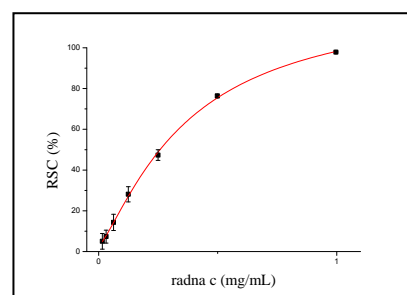
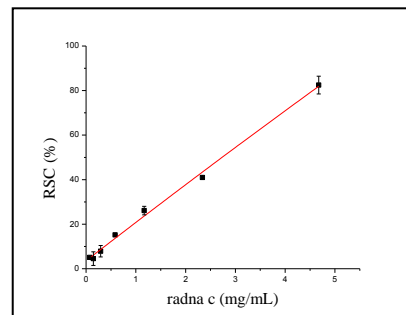
Grafik 9.35. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija Italijanski Rizling Agner vina 1. godina



Tabela 9.65. Neutralizacija DPPH radikala – Župljanka Agner sok 1. godina

Župljanka Agner sok (1. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
<b>4.675</b>	0.108	0.191	0.117	0.083	85.26	<b>36.12</b>	79.62	67.00
<b>2.338</b>	0.158	0.156	0.158	0.058	40.46	41.73	40.62	40.94
<b>1.169</b>	0.177	0.176	0.182	0.054	26.85	27.50	23.94	26.10
<b>0.584</b>	0.190	0.190	0.190	0.047	15.33	14.93	15.27	15.18
<b>0.292</b>	0.207	0.199	0.202	0.047	5.154	10.25	8.182	7.862
<b>0.146</b>	0.214	0.204	0.210	0.048	1.716	7.814	4.059	4.530
<b>0.073</b>	0.216	0.207	0.206	0.047	<b>-0.449</b>	5.002	5.198	3.250
<b>Kontrola</b>	0.220	0.210	0.214	0.046				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					2.642	/	2.825	2.734 ± 0.130
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					14.13	/	15.11	14.62 ± 0.694



Grafik 9.36. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija Župljanka Agner soka 1. godina

Tabela 9.66. Neutralizacija DPPH radikala – Chardonnay Došen sok 1. godina

Chardonnay Došen sok (1. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>6.973</b>	0.296	0.298	0.294	0.233	61.27	60.16	63.01	61.48
<b>3.487</b>	0.216	0.225	0.220	0.113	36.77	31.67	34.48	34.31
<b>1.743</b>	0.202	0.205	0.197	0.079	24.79	23.19	27.92	25.30
<b>0.872</b>	0.209	0.205	0.195	0.056	6.412	8.818	14.97	10.07
<b>0.436</b>	0.207	0.206	0.202	0.059	9.873	10.39	12.62	10.96
<b>0.218</b>	0.215	0.208	0.205	0.051	-0.186	3.744	5.430	2.996
<b>0.109</b>	0.213	0.208	0.210	0.049	-0.469	2.957	1.814	1.434
<b>Kontrola</b>	0.220	0.210	0.211	0.050				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					4.855	5.620	5.067	5.181 ± 0.395
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					23.21	26.86	24.22	24.76 ± 1.888

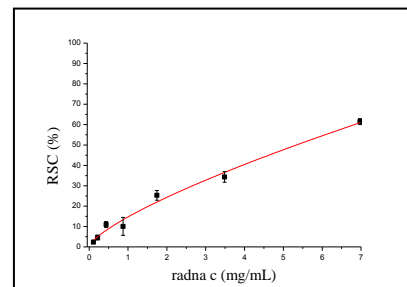
Grafik 9.37. Zavisnost RSC<sub>DPPH\*</sub> - radna koncentracija Chardonnay Došen soka 1. godina

Tabela 9.67. Neutralizacija DPPH radikala – Chardonnay Došen vino 1. godina

Chardonnay Došen vino (1. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.630</b>	0.100	0.112	0.137	0.116	110.2	102.7	87.10	99.97
<b>0.420</b>	0.119	0.120	0.122	0.080	76.04	75.21	74.24	75.16
<b>0.315</b>	0.130	0.133	0.131	0.070	63.43	61.12	62.60	62.39
<b>0.210</b>	0.154	0.163	0.159	0.063	43.92	38.71	40.90	41.18
<b>0.158</b>	0.159	0.171	0.169	0.054	35.06	28.19	28.93	30.73
<b>0.105</b>	0.173	0.179	0.188	0.053	26.18	22.94	16.98	22.03
<b>0.079</b>	0.179	0.189	0.193	0.052	22.16	16.01	13.37	17.18
<b>Kontrola</b>	0.195	0.222	0.221	0.050				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.239	0.260	0.250	0.250 ± 0.011
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					9.475	10.33	9.912	9.906 ± 0.429

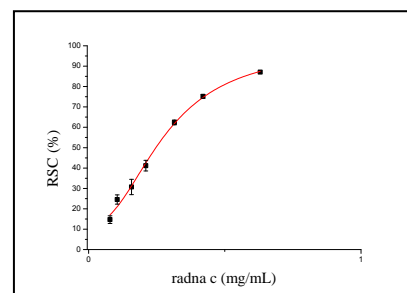
Grafik 9.38. Zavisnost RSC<sub>DPPH\*</sub> - radna koncentracija Chardonnay Došen vina 1. godina

Tabela 9.68. Neutralizacija DPPH radikala – Cabernet Sauvignon Bajilo sok 2. godina

Cabernet Sauvignon Bajilo sok (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
0.382	0.083	0.084	0.084	0.080	93.94	92.09	91.96	92.66
0.191	0.068	0.068	0.065	0.063	91.26	89.74	95.75	90.50
0.096	0.060	0.062	0.066	0.057	95.11	91.77	83.30	83.30
0.048	0.061	0.067	0.066	0.053	84.71	74.71	75.60	75.16
0.024	0.080	0.079	0.080	0.054	51.81	53.90	52.33	52.68
0.012	0.086	0.092	0.090	0.053	40.13	28.41	31.72	33.42
0.006	0.094	0.094	0.094	0.049	15.62	15.42	16.44	15.82
Kontrola	0.103	0.100	0.105	0.049				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.019	0.022	0.022	0.021 ± 0.001
ekvivalentna zapremina (µL)					0.425	0.479	0.470	0.458 ± 0.029

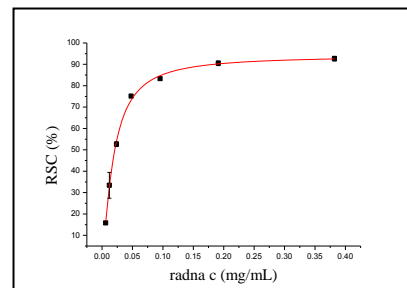
Grafik 9.39. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija Cabernet Sauvignon Bajilo soka 2. godina

Tabela 9.69. Neutralizacija DPPH radikala – Cabernet Sauvignon Bajilo vino 2. godina

Cabernet Sauvignon Bajilo vino (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
0.257	0.077	0.074	0.077	0.068	79.47	87.03	80.01	87.03
0.128	0.063	0.066	0.063	0.070	117.6	109.5	116.2	--
0.064	0.060	0.059	0.057	0.055	87.17	89.81	96.06	91.01
0.032	0.060	0.063	0.060	0.052	80.55	73.92	80.90	78.46
0.016	0.074	0.072	0.071	0.052	46.53	50.64	53.16	50.11
0.008	0.088	0.084	0.082	0.050	10.46	20.18	23.48	18.04
0.004	0.090	0.087	0.085	0.054	15.41	21.04	26.86	21.10
Kontrola	0.095	0.099	0.094	0.054				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.017	0.017	0.016	0.016 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (µL)					0.542	0.543	0.515	0.534 ± 0.016

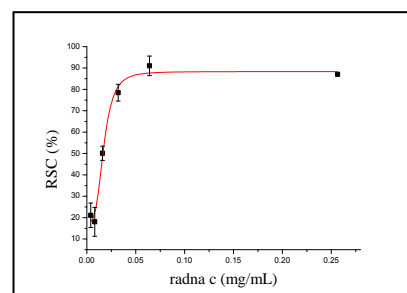
Grafik 9.40. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija Cabernet Sauvignon Bajilo vina 2. godina

Tabela 9.70. Neutralizacija DPPH radikala – Merlot Šukac sok 2. godina

Merlot Šukac sok (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
1.864	0.064	0.066	0.065	0.062	96.80	93.06	95.14	95.00
0.932	0.071	0.072	0.070	0.056	69.05	67.24	70.97	69.09
0.466	0.078	0.079	0.079	0.052	43.98	42.45	42.09	42.84
0.233	0.084	0.084	0.084	0.050	27.22	26.43	26.94	26.86
0.116	0.090	0.092	0.093	0.050	13.67	10.72	8.370	10.92
0.058	0.093	0.094	0.095	0.051	9.027	6.958	5.114	7.033
0.029	0.094	0.095	0.097	0.049	3.057	1.241	-4.098	0.067
Kontrola	0.093	0.096	0.096	0.049				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.554	0.576	0.548	0.559 ± 0.015
ekvivalentna zapremina (μL)					2.478	2.578	2.450	2.502 ± 0.067

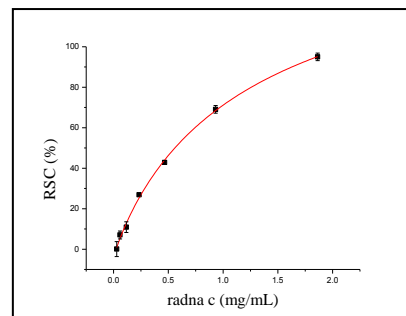
Grafik 9.41. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija Merlot Šukac soka 2. godina

Tabela 8.21. Neutralizacija DPPH radikala – Merlot Šukac vino 2. godina

Merlot Šukac vino (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
0.268	0.074	0.075	0.082	0.077	101.8	101.1	96.26	96.26
0.134	0.062	0.065	0.072	0.063	100.5	98.83	93.76	96.30
0.067	0.077	0.073	0.082	0.056	86.11	89.20	83.30	86.20
0.034	0.109	0.104	0.102	0.050	61.53	64.96	66.03	64.17
0.017	0.146	0.137	0.137	0.053	39.48	44.97	45.11	43.19
0.008	0.166	0.162	0.161	0.054	26.96	29.91	30.07	28.98
0.004	0.183	0.190	0.185	0.053	15.37	10.67	13.86	13.30
Kontrola	0.205	0.202	0.201	0.049				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.024	0.019	0.019	0.019 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (μL)					0.734	0.587	0.586	0.586 ± 0.001

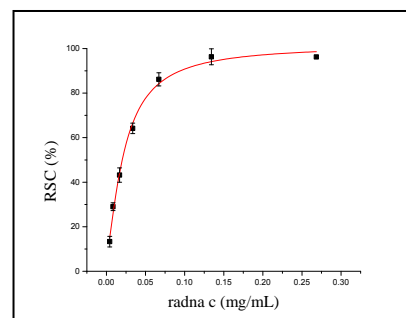
Grafik 9.42. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija Merlot Šukac vina 2. godina

Tabela 9.72. Neutralizacija DPPH radikala – Frankovka Vinum sok 2. godina

Frankovka Vinum sok (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
8.048	0.126	0.135	0.142	0.069	68.82	64.08	60.17	64.36
4.024	0.174	0.169	0.163	0.069	43.21	45.61	49.00	45.94
2.012	0.191	0.198	0.184	0.052	24.02	20.50	28.18	24.23
1.006	0.209	0.217	0.199	0.048	12.39	7.963	17.96	12.77
0.503	0.224	0.223	0.215	0.050	5.138	5.513	10.20	6.951
0.252	0.229	0.234	0.223	0.049	1.680	- 0.875	4.949	1.918
0.126	0.229	0.232	0.226	0.047	0.975	- 0.786	2.432	0.874
Kontrola	0.231	0.232	0.229	0.047				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					4.886	4.723	4.603	4.737 ± 0.142
ekvivalentna zapremina (µL)					20.24	19.56	19.07	19.62 ± 0.589

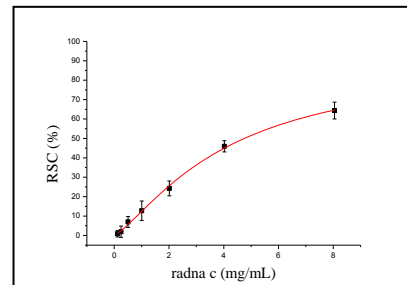
Grafik 9.43. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija Frankovka Vinum soka 2. godina

Tabela 9.73. Neutralizacija DPPH radikala – Frankovka Vinum vino 2. godina

Frankovka Vinum vino (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
0.288	0.092	0.090	0.082	0.079	95.56	96.25	98.91	96.91
0.144	0.072	0.073	0.071	0.061	96.20	95.87	96.69	96.69
0.072	0.124	0.122	0.114	0.054	76.20	76.68	79.59	77.49
0.036	0.208	0.202	0.190	0.049	46.21	48.14	52.24	48.86
0.018	0.253	0.253	0.243	0.048	30.48	30.47	33.60	31.52
0.009	0.286	0.288	0.278	0.050	19.78	19.15	22.63	20.52
0.004	0.302	0.304	0.290	0.046	13.18	12.45	17.12	14.25
Kontrola	0.340	0.348	0.335	0.046				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.037	0.035	0.032	0.035 ± 0.002
ekvivalentna zapremina (µL)					1.063	1.026	0.940	1.010 ± 0.063

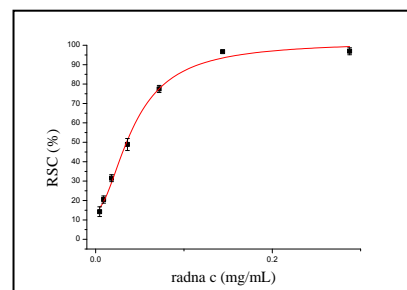
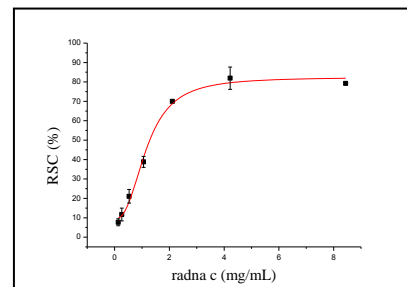
Grafik 9.44. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija Frankovka Vinum vina 2. godina

Tabela 9.74. Neutralizacija DPPH radikala – Muskat Hamburg Bajilo sok 2. godina

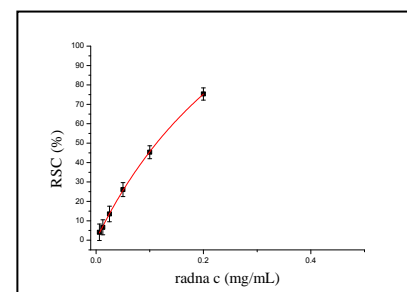
Muskat Hamburg Bajilo sok (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>8.441</b>	0.206	0.152	0.141	0.101	<b>44.80</b>	<b>73.21</b>	79.25	79.25
<b>4.221</b>	0.140	0.141	0.160	0.113	85.49	85.05	75.31	81.95
<b>2.110</b>	0.150	0.150	0.139	0.093	70.00	70.02	<b>75.61</b>	70.01
<b>1.055</b>	0.181	0.179	0.171	0.061	36.64	37.78	41.99	38.80
<b>0.528</b>	0.210	0.204	0.197	0.054	17.59	21.03	24.59	21.07
<b>0.264</b>	0.225	0.219	0.213	0.051	8.301	11.90	14.91	11.70
<b>0.132</b>	0.227	0.223	0.220	0.048	5.946	7.588	9.581	7.705
<b>Kontrola</b>	0.241	0.233	0.236	0.047				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					1.366	1.341	1.353	1.354 ± 0.012
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					5.395	5.297	5.343	5.345 ± 0.049



Grifik 9.45. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija Muskat Hamburg Bajilo soka 2. godina

Tabela 9.75. Neutralizacija DPPH radikala – Muskat Hamburg Bajilo vino 2. godina

Muskat Hamburg Bajilo vino (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.400</b>	0.069	0.148	0.068	0.069	<b>100.0</b>	<b>61.97</b>	<b>100.4</b>	--
<b>0.200</b>	0.111	0.100	0.099	0.052	71.70	76.99	77.30	75.33
<b>0.100</b>	0.169	0.159	0.156	0.048	41.61	46.39	47.99	45.33
<b>0.050</b>	0.207	0.193	0.196	0.046	22.00	28.78	27.41	26.06
<b>0.025</b>	0.237	0.220	0.227	0.049	9.291	17.29	13.99	13.52
<b>0.012</b>	0.250	0.234	0.240	0.048	2.471	10.12	7.277	6.624
<b>0.006</b>	0.257	0.240	0.244	0.048	- 0.670	7.501	5.417	4.083
<b>Kontrola</b>	0.263	0.243	0.253	0.045				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.124	0.110	0.105	0.113 ± 0.010
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					5.160	4.580	4.356	4.699 ± 0.415



Grifik 9.46. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija Muskat Hamburg Bajilo vina 2. godina

Tabela 9.76. Neutralizacija DPPH radikala – Sila Bajilo sok 2. godina

Sila Bajilo sok (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
13.80	0.492	0.619	0.235	0.179	- 3.290	- 45.06	81.61	--
10.35	0.272	0.258	0.297	0.264	97.39	101.8	88.99	96.07
6.898	0.227	0.440	0.236	0.096	56.76	- 13.46	53.95	--
5.174	0.227	0.249	0.292	0.168	80.35	73.41	59.18	70.98
3.449	0.271	0.260	0.263	0.080	36.84	40.52	39.53	38.96
2.587	0.282	0.269	0.272	0.074	31.43	35.63	34.67	33.91
1.725	0.297	0.292	0.282	0.066	23.88	25.72	28.76	26.12
Kontrola	0.339	0.343	0.353	0.041				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					3.963	3.885	4.357	4.068 ± 0.253
ekvivalentna zapremina (µL)					18.53	18.17	20.37	19.02 ± 1.183

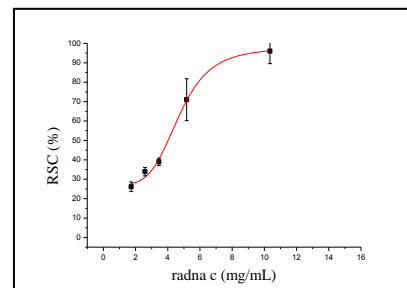
Grafik 9.47. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija Sila Bajilo soka 2. godina

Tabela 9.77. Neutralizacija DPPH radikala – Sila Bajilo vino 2. godina

Sila Bajilo vino (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
0.335	0.090	0.087	0.088	0.053	81.97	83.51	83.23	82.90
0.168	0.154	0.147	0.146	0.049	49.58	52.88	53.59	52.01
0.084	0.197	0.195	0.194	0.048	28.56	29.15	29.92	29.21
0.042	0.225	0.224	0.219	0.047	14.20	14.94	17.20	15.45
0.021	0.243	0.242	0.238	0.047	5.872	6.372	7.967	6.737
0.010	0.250	0.250	0.247	0.046	1.887	1.713	3.292	2.297
0.005	0.253	0.251	0.249	0.046	- 0.101	0.950	1.946	0.932
Kontrola	0.250	0.259	0.251	0.046				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.168	0.156	0.154	0.159 ± 0.008
ekvivalentna zapremina (µL)					8.338	7.748	7.641	7.909 ± 0.376

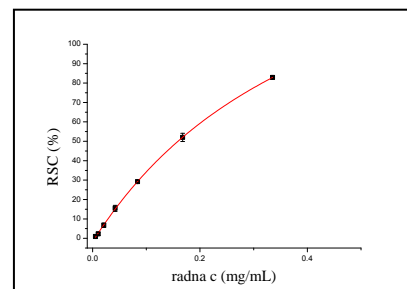
Grafik 9.48. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija Sila Bajilo vina 2. godina

Tabela 9.78. Neutralizacija DPPH radikala – Italijanski Rizling Bajilo sok 2. godina

Italijanski Rizling Bajilo sok (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
15.06	0.346	0.215	0.387	0.394	115.8	158.9	102.6	109.2
11.29	0.272	0.307	0.245	0.223	84.12	72.66	92.79	83.19
7.529	0.340	0.239	0.225	0.055	6.606	39.92	44.38	42.15
5.647	0.341	0.307	0.293	0.059	7.402	18.63	23.28	23.28
3.765	0.282	0.292	0.298	0.066	29.14	25.86	24.18	26.39
2.823	0.296	0.298	0.291	0.061	22.68	22.21	24.46	23.12
1.882	0.310	0.308	0.294	0.052	15.44	15.96	20.64	17.35
Kontrola	0.354	0.349	0.344	0.044				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					6.775	8.730	7.923	8.327 ± 0.570
ekvivalentna zapremina (µL)					29.03	37.40	33.95	35.68 ± 2.443

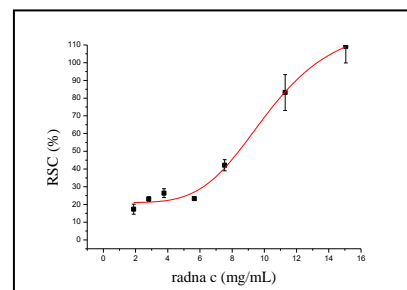
Grafik 9.49. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija Italijanski Rizling Bajilo soka 2. godina

Tabela 9.79. Neutralizacija DPPH radikala – Italijanski Rizling Bajilo vino 2. godina

Italijanski Rizling Bajilo vino (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
0.737	0.072	0.066	0.079	0.066	87.85	99.65	74.83	99.65
0.369	0.054	0.058	0.055	0.053	97.70	88.81	95.48	96.59
0.184	0.052	0.052	0.052	0.047	89.98	89.29	89.62	89.63
0.092	0.064	0.063	0.061	0.045	61.13	63.00	67.70	63.94
0.046	0.079	0.077	0.078	0.046	33.25	37.19	35.45	35.30
0.023	0.091	0.087	0.085	0.046	9.354	16.70	21.25	15.77
0.012	0.093	0.091	0.092	0.045	3.889	9.063	6.849	6.600
Kontrola	0.094	0.093	0.095	0.044				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.070	0.065	0.061	0.065 ± 0.004
ekvivalentna zapremina (µL)					3.152	2.937	2.778	2.956 ± 0.188

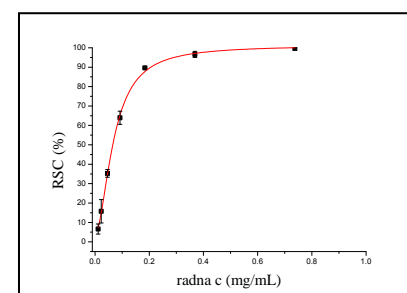
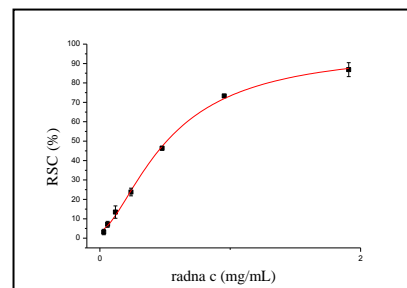
Grafik 9.50. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija Italijanski Rizling Bajilo vina 2. godina



Tabela 9.80. Neutralizacija DPPH radikala – Italijanski Rizling Agner sok 2. godina

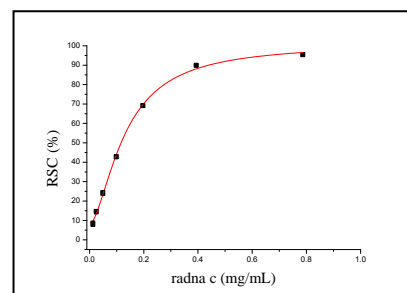
Italijanski Rizling Agner sok (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>1.908</b>	0.079	0.065	0.074	0.048	83.65	90.72	86.19	86.85
<b>0.954</b>	0.103	0.102	0.104	0.053	73.23	73.93	72.73	73.30
<b>0.477</b>	0.148	0.151	0.151	0.049	47.51	45.71	45.83	46.35
<b>0.239</b>	0.192	0.186	0.185	0.045	21.51	24.79	25.06	23.79
<b>0.119</b>	0.217	0.205	0.210	0.049	10.18	16.55	13.57	13.43
<b>0.060</b>	0.227	0.221	0.223	0.050	5.449	8.448	7.463	7.120
<b>0.030</b>	0.228	0.231	0.226	0.047	3.383	1.661	4.445	3.163
<b>Kontrola</b>	0.232	0.239	0.231	0.047				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.503	0.516	0.515	0.511 ± 0.008
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					2.195	2.252	2.251	2.232 ± 0.033



Grafik 9.51. Zavisnost RSC<sub>DPPH\*</sub> - radna koncentracija Italijanski Rizling Agner soka 2. godina

Tabela 9.81. Neutralizacija DPPH radikala – Italijanski Rizling Agner vino 2. godina

Italijanski Rizling Agner vino (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.787</b>	0.141	0.112	0.153	0.098	<b>85.72</b>	95.39	<b>81.94</b>	95.39
<b>0.393</b>	0.088	0.085	0.086	0.056	89.41	90.46	89.92	89.93
<b>0.197</b>	0.139	0.144	0.141	0.049	69.95	68.33	69.29	69.19
<b>0.098</b>	0.215	0.220	0.215	0.045	43.37	41.69	43.36	42.81
<b>0.049</b>	0.269	0.272	0.277	0.045	25.39	24.32	22.92	24.21
<b>0.025</b>	0.300	0.302	0.307	0.046	15.42	14.98	13.25	14.55
<b>0.012</b>	0.317	0.318	0.325	0.044	9.197	9.022	6.674	8.298
<b>Kontrola</b>	0.339	0.342	0.358	0.046				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.116	0.119	0.118	0.118 ± 0.002
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					4.899	5.051	4.990	4.980 ± 0.077



Grafik 9.52. Zavisnost RSC<sub>DPPH\*</sub> - radna koncentracija Italijanski Rizling Agner vina 2. godina

Tabela 9.82. Neutralizacija DPPH radikala – Župljanka Agner sok 2. godina

Župljanka Agner sok (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>1.061</b>	0.101	0.102	0.095	0.050	72.81	72.53	76.19	73.84
<b>0.530</b>	0.154	0.151	0.144	0.049	43.94	45.74	49.43	46.37
<b>0.265</b>	0.187	0.189	0.186	0.049	26.86	25.84	27.52	26.74
<b>0.133</b>	0.210	0.213	0.201	0.048	14.54	12.71	18.82	15.36
<b>0.066</b>	0.228	0.227	0.222	0.050	5.275	6.274	8.673	6.741
<b>0.033</b>	0.236	0.234	0.233	0.055	4.102	4.723	5.211	4.679
<b>0.017</b>	0.233	0.239	0.236	0.052	4.204	1.004	2.516	2.575
<b>Kontrola</b>	0.238	0.243	0.238	0.051				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.611	0.596	0.552	0.586 ± 0.031
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					2.400	2.342	2.167	2.303 ± 0.121

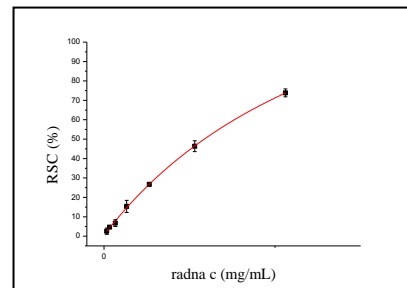
Grafik 9.53. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija Župljanka Agner soka 2. godina

Tabela 9.83. Neutralizacija DPPH radikala – Župljanka Agner vino 2. godina

Župljanka Agner vino (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.908</b>	0.128	0.088	0.099	0.081	<b>84.30</b>	97.70	<b>94.14</b>	97.70
<b>0.454</b>	0.075	0.078	0.072	0.054	93.19	92.17	94.18	93.18
<b>0.227</b>	0.113	0.110	0.111	0.049	78.40	79.67	79.31	79.13
<b>0.114</b>	0.200	0.202	0.192	0.047	49.06	48.24	51.61	49.64
<b>0.057</b>	0.252	0.257	0.250	0.045	31.10	29.58	31.92	30.87
<b>0.028</b>	0.294	0.294	0.286	0.047	17.65	17.73	20.47	18.62
<b>0.014</b>	0.303	0.314	0.305	0.047	14.69	10.98	14.23	13.30
<b>Kontrola</b>	0.345	0.355	0.338	0.045				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.111	0.110	0.104	0.109 ± 0.003
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					4.060	4.052	3.834	3.982 ± 0.128

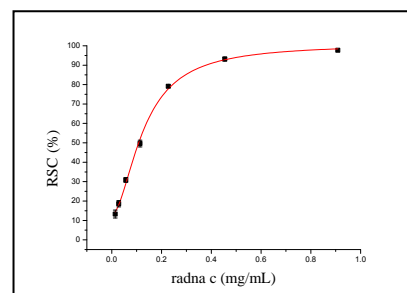
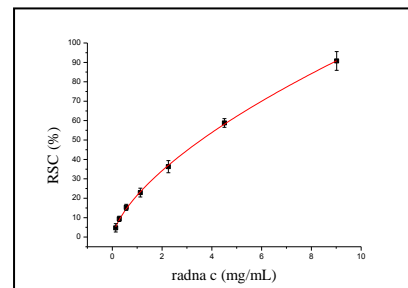
Grafik 9.54. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija Župljanka Agner vina 2. godina

Tabela 9.84. Neutralizacija DPPH radikala – Chardonnay Došen sok 2. godina

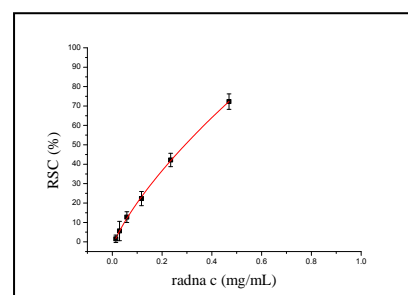
Chardonnay Došen sok (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
9.016	0.107	0.117	0.091	0.099	94.15	87.32	105.8	90.73
4.508	0.132	0.126	0.132	0.072	57.47	61.34	57.54	58.78
2.254	0.153	0.146	0.144	0.057	32.72	37.37	38.69	36.26
1.127	0.164	0.158	0.158	0.051	20.30	24.33	24.11	22.91
0.564	0.170	0.172	0.168	0.051	15.38	13.73	16.81	15.31
0.282	0.181	0.179	0.177	0.051	7.896	9.714	10.56	9.389
0.141	0.185	0.180	0.181	0.047	2.348	6.477	5.435	4.753
Kontrola	0.189	0.188	0.186	0.046				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					3.765	3.307	3.539	3.537 ± 0.229
ekvivalentna zapremina (µL)					13.92	12.22	13.09	13.08 ± 0.847



Grafik 9.55. Zavisnost RSC<sub>DPPH\*</sub> - radna koncentracija Chardonnay Došen soka 2. godina

Tabela 9.85. Neutralizacija DPPH radikala – Chardonnay Došen vino 2. godina

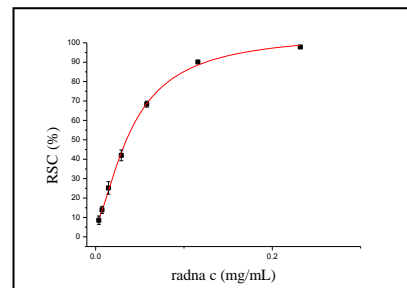
Chardonnay Došen vino (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
0.938	0.106	0.099	0.093	0.126	106.8	109.0	111.1	--
0.469	0.151	0.146	0.129	0.059	69.20	70.85	76.73	72.26
0.235	0.227	0.227	0.209	0.048	40.20	40.17	46.19	42.19
0.117	0.286	0.283	0.266	0.045	19.63	20.74	26.46	22.28
0.059	0.312	0.312	0.297	0.045	11.20	11.12	15.96	12.76
0.029	0.333	0.341	0.312	0.045	4.038	1.578	11.16	5.591
0.015	0.344	0.336	0.357	0.044	0.199	2.929	4.191	1.564
Kontrola	0.348	0.353	0.331	0.044				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.310	0.300	0.259	0.305 ± 0.007
ekvivalentna zapremina (µL)					11.00	10.66	9.211	10.83 ± 0.242



Grafik 9.56. Zavisnost RSC<sub>DPPH\*</sub> - radna koncentracija Chardonnay Došen vina 2. godina

Tabela 9.86. Neutralizacija DPPH radikala – Merlot Došen vino 2. godina

Merlot Došen vino (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
<b>0.232</b>	0.071	0.069	0.070	0.064	97.49	98.04	97.89	97.81
<b>0.116</b>	0.081	0.081	0.071	0.052	89.99	90.20	93.42	90.09
<b>0.058</b>	0.156	0.143	0.137	0.048	62.74	67.33	69.50	68.42
<b>0.029</b>	0.220	0.217	0.205	0.046	39.82	41.07	45.10	42.00
<b>0.014</b>	0.273	0.266	0.255	0.048	22.21	24.80	28.60	25.20
<b>0.007</b>	0.303	0.296	0.292	0.047	11.89	14.41	15.48	13.93
<b>0.004</b>	0.317	0.305	0.313	0.046	6.636	10.87	8.210	8.573
<b>Kontrola</b>	0.343	0.329	0.337	0.046				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.036	0.036	0.032	0.035 ± 0.002
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					1.308	1.301	1.158	1.256 ± 0.085



Grafik 9.57. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija Merlot Došen vina 2. godina

Tabela 9.87. Neutralizacija DPPH radikala – Cabernet Sauvignon Bajilo sok 3. godina

Cabernet Sauvignon Bajilo sok (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
0.238	0.066	0.064	0.067	0.055	94.17	95.16	93.69	94.34
0.119	0.082	0.075	0.077	0.050	83.40	87.13	86.29	85.61
0.059	0.123	0.119	0.128	0.047	60.68	62.75	57.69	61.71
0.030	0.162	0.159	0.161	0.046	39.76	41.45	40.19	40.46
0.015	0.187	0.186	0.187	0.046	26.65	27.40	26.91	26.99
0.007	0.202	0.205	0.203	0.047	19.51	17.72	18.83	18.69
0.004	0.216	0.216	0.217	0.048	12.88	12.44	12.20	12.51
Kontrola	0.235	0.239	0.239	0.045				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.041	0.038	0.038	0.039 ± 0.002
ekvivalentna zapremina (µL)					1.442	1.344	1.327	1.371 ± 0.062

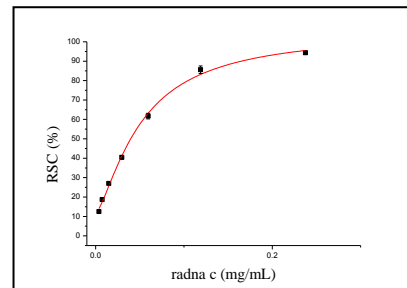
Grafik 9.58. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija Cabernet Sauvignon Bajilo soka 3. godina

Tabela 9.88. Neutralizacija DPPH radikala – Cabernet Sauvignon Bajilo vino 3. godina

Cabernet Sauvignon Bajilo vino (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
0.230	0.071	0.071	0.071	0.068	98.11	98.08	97.82	98.00
0.115	0.061	0.062	0.062	0.056	96.84	96.68	96.41	96.64
0.057	0.080	0.072	0.071	0.051	83.91	88.24	89.14	87.09
0.029	0.122	0.110	0.108	0.048	59.15	65.66	66.84	63.88
0.014	0.217	0.175	0.154	0.045	6.427	29.29	40.80	40.80
0.007	0.188	0.184	0.168	0.046	22.67	24.47	33.51	26.88
0.004	0.203	0.196	0.186	0.046	14.12	18.03	23.24	18.46
Kontrola	0.232	0.228	0.225	0.045				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.022	0.019	0.018	0.019 ± 0.001
ekvivalentna zapremina (µL)					0.804	0.703	0.666	0.685 ± 0.026

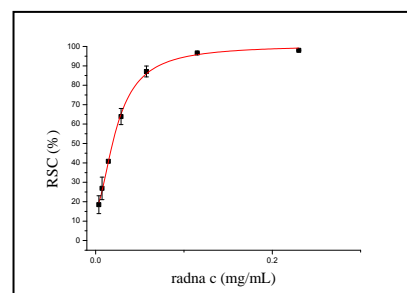
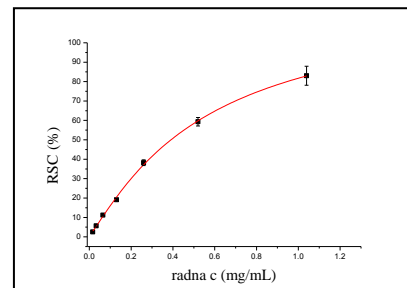
Grafik 9.59. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija Cabernet Sauvignon vina Bajilo 3. godina

Tabela 9.89. Neutralizacija DPPH radikala – Merlot Šukac sok 3. godina

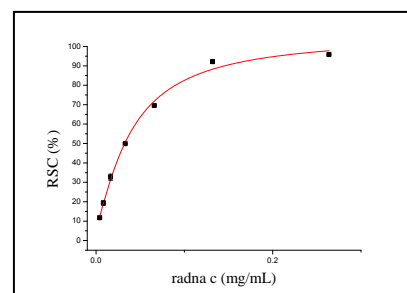
Merlot Šukac sok (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
1.040	0.101	0.088	0.087	0.066	77.41	85.44	86.26	83.04
0.520	0.121	0.115	0.116	0.055	56.82	60.78	60.35	59.32
0.260	0.153	0.149	0.153	0.057	37.32	39.91	37.40	38.21
0.130	0.174	0.172	0.171	0.048	17.54	18.69	19.58	19.13
0.065	0.185	0.185	0.185	0.050	11.11	11.25	11.27	11.21
0.032	0.192	0.193	0.194	0.049	6.290	5.415	5.297	5.668
0.016	0.200	0.200	0.200	0.051	2.503	2.550	2.564	2.539
Kontrola	0.200	0.201	0.204	0.049				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.412	0.374	0.389	0.391 ± 0.019
ekvivalentna zapremina (µL)					3.300	2.995	3.119	3.138 ± 0.153



Grafik 9.60. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija Merlot Šukac soka 3. godina

Tabela 9.90. Neutralizacija DPPH radikala – Merlot Šukac vino 3. godina

Merlot Šukac vino (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
0.264	0.062	0.063	0.063	0.056	96.18	95.66	95.64	95.83
0.132	0.063	0.063	0.065	0.051	92.44	92.77	91.35	92.19
0.066	0.096	0.099	0.095	0.046	69.44	67.20	69.74	69.59
0.033	0.126	0.125	0.125	0.044	49.66	50.09	49.91	49.89
0.016	0.151	0.152	0.148	0.042	32.09	31.46	34.44	32.67
0.008	0.172	0.175	0.172	0.043	20.03	18.10	19.91	19.35
0.004	0.184	0.185	0.184	0.042	12.01	11.27	11.87	11.72
Kontrola	0.202	0.205	0.201	0.041				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.033	0.031	0.032	0.032 ± 0.001
ekvivalentna zapremina (µL)					1.035	0.988	0.997	1.007 ± 0.025



Grafik 9.61. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija Merlot Šukac vina 3. godina

Tabela 9.91. Neutralizacija DPPH radikala – Frankovka Vinum sok 3. godina

Frankovka Vinum sok (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
6.665	0.115	0.135	0.149	0.149	121.1	109.0	100.6	--
3.333	0.149	0.143	0.146	0.088	63.05	66.47	64.90	64.81
1.666	0.159	0.162	0.155	0.064	42.57	40.88	44.68	42.71
0.833	0.176	0.175	0.169	0.048	22.62	23.07	26.71	24.14
0.417	0.187	0.184	0.180	0.045	14.35	15.68	18.11	16.05
0.208	0.197	0.192	0.194	0.042	6.569	9.036	8.142	7.916
0.104	0.202	0.200	0.200	0.043	3.803	4.671	4.816	4.430
Kontrola	0.208	0.210	0.209	0.043				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					2.179	2.241	2.051	2.157 ± 0.097
ekvivalentna zapremina (µL)					10.90	11.21	10.26	10.79 ± 0.483

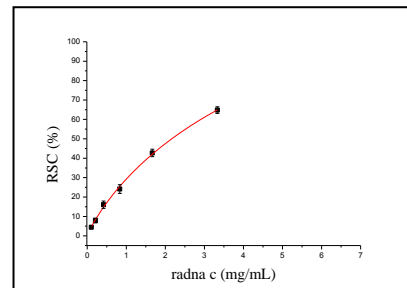
Grafik 9.62. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija Frankovka Vinum soka 3. godina

Tabela 9.92. Neutralizacija DPPH radikala – Frankovka Vinum vino 3. godina

Frankovka Vinum vino (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
0.260	0.069	0.072	0.071	0.065	97.83	95.80	96.51	96.71
0.130	0.065	0.064	0.062	0.054	93.38	94.35	95.15	93.38
0.065	0.093	0.089	0.089	0.052	75.34	77.74	77.80	77.77
0.032	0.124	0.126	0.124	0.049	55.04	53.60	54.56	54.40
0.016	0.155	0.149	0.151	0.048	35.56	38.73	37.79	37.36
0.008	0.179	0.174	0.175	0.047	20.58	23.43	22.84	22.28
0.004	0.191	0.190	0.192	0.046	12.78	13.22	12.35	12.78
Kontrola	0.209	0.212	0.215	0.046				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.027	0.026	0.026	0.026 ± 0.001
ekvivalentna zapremina (µL)					0.864	0.826	0.826	0.839 ± 0.022

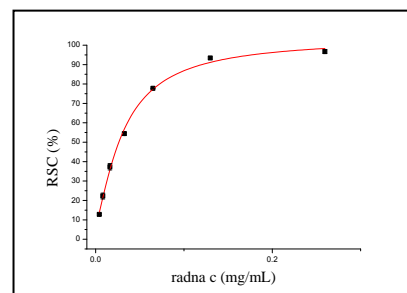
Grafik 9.63. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija Frankovka Vinum vina 3. godina

Tabela 9.93. Neutralizacija DPPH radikala – Muskat Hamburg Bajilo sok 3. godina

Muskat Hamburg Bajilo sok (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>1.395</b>	0.173	0.175	0.176	0.106	59.70	58.39	57.90	58.66
<b>0.698</b>	0.185	0.189	0.190	0.094	44.69	41.96	41.72	42.79
<b>0.349</b>	0.207	0.204	0.207	0.081	22.94	25.11	23.33	23.79
<b>0.174</b>	0.206	0.205	0.205	0.066	15.04	15.35	15.92	15.44
<b>0.087</b>	0.200	0.205	0.218	0.053	10.39	7.497	0.291	8.942
<b>0.044</b>	0.197	0.206	0.206	0.055	13.32	8.247	7.912	8.080
<b>0.022</b>	0.203	0.210	0.208	0.052	8.217	3.652	5.008	5.626
<b>Kontrola</b>	0.215	0.214	0.213	0.050				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.863	0.972	1.002	0.946 ± 0.073
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					20.62	23.23	23.93	22.59 ± 1.746

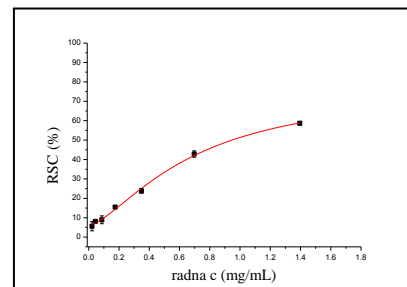
Grafik 9.64. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija Muskat Hamburg Bajilo soka 3. godina

Tabela 9.94. Neutralizacija DPPH radikala – Muskat Hamburg Bajilo vino 3. godina

Muskat Hamburg Bajilo vino (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.917</b>	0.071	0.073	0.099	0.079	105.3	103.8	87.10	--
<b>0.458</b>	0.072	0.074	0.070	0.059	91.52	90.65	92.85	91.67
<b>0.229</b>	0.090	0.086	0.083	0.059	79.94	82.33	84.48	82.25
<b>0.115</b>	0.131	0.125	0.122	0.052	48.49	51.88	54.29	51.55
<b>0.057</b>	0.164	0.161	0.155	0.052	26.66	28.64	32.57	29.29
<b>0.029</b>	0.187	0.179	0.175	0.052	11.70	17.17	19.48	16.12
<b>0.014</b>	0.195	0.190	0.186	0.056	9.209	12.58	14.92	12.24
<b>Kontrola</b>	0.211	0.207	0.210	0.057				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.113	0.106	0.098	0.106 ± 0.008
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					4.119	3.841	3.574	3.845 ± 0.273

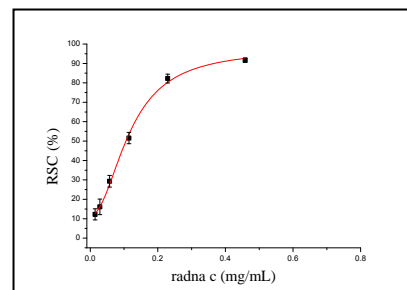
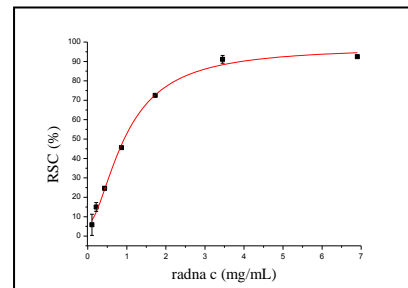
Grafik 9.65. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija Muskat Hamburg Bajilo vina 3. godina



Tabela 9.95. Neutralizacija DPPH radikala – Sila Bajilo sok 3. godina

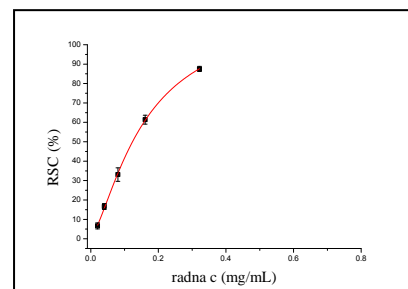
Sila Bajilo sok (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>6.903</b>	0.086	0.077	0.067	0.055	<b>80.38</b>	<b>85.81</b>	92.48	92.48
<b>3.452</b>	0.063	0.068	0.069	0.053	93.39	90.25	89.62	91.09
<b>1.726</b>	0.111	0.094	0.095	0.051	<b>61.57</b>	72.78	72.24	72.51
<b>0.863</b>	0.136	0.135	0.136	0.051	45.35	45.82	45.56	45.58
<b>0.431</b>	0.168	0.165	0.168	0.049	24.13	25.65	24.15	24.64
<b>0.216</b>	0.188	0.182	0.181	0.051	12.39	16.20	16.43	15.01
<b>0.108</b>	0.209	0.194	0.194	0.052	- 0.471	8.909	9.060	5.833
<b>Kontrola</b>	0.209	0.208	0.204	0.050				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					1.021	0.946	0.950	0.972 ± 0.042
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					4.928	4.568	4.588	4.694 ± 0.203



Grifik 9.66. Zavisnost  
RSC<sub>DPPH·</sub> - radna koncentracija  
Sila Bajilo soka 3. godina

Tabela 9.96. Neutralizacija DPPH radikala – Sila Bajilo vino 3. godina

Sila Bajilo vino (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.643</b>	0.062	0.059	0.062	0.077	<b>109.9</b>	<b>111.6</b>	<b>109.6</b>	--
<b>0.322</b>	0.074	0.070	0.073	0.053	86.39	89.00	87.20	87.53
<b>0.161</b>	0.116	0.116	0.109	0.053	60.00	60.10	64.04	61.38
<b>0.080</b>	0.157	0.156	0.147	0.048	30.56	31.62	37.05	33.08
<b>0.040</b>	0.182	0.185	0.180	0.051	16.97	14.94	17.94	16.62
<b>0.020</b>	0.198	0.197	0.194	0.050	5.420	6.137	8.426	6.661
<b>0.010</b>	0.211	0.212	0.209	0.051	- 1.349	- 2.151	- 0.135	--
<b>Kontrola</b>	0.207	0.209	0.212	0.052				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.129	0.128	0.113	0.124 ± 0.009
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					6.692	6.645	5.863	6.400 ± 0.465



Grifik 9.67. Zavisnost  
RSC<sub>DPPH·</sub> - radna koncentracija  
Sila Bajilo vina 3. godina

Tabela 9.97. Neutralizacija DPPH radikala – Italijanski Rizling Bajilo sok 3. godina

Italijanski Rizling Bajilo sok (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>2.813</b>	0.143	0.142	0.164	0.142	98.84	99.67	85.39	94.63
<b>1.407</b>	0.169	0.168	0.161	0.059	28.55	28.78	33.52	30.28
<b>0.703</b>	0.181	0.179	0.177	0.055	17.40	18.67	20.09	18.72
<b>0.352</b>	0.190	0.190	0.186	0.049	8.072	8.082	10.53	8.895
<b>0.176</b>	0.194	0.199	0.193	0.051	6.451	3.468	7.378	5.766
<b>0.088</b>	0.199	0.202	0.200	0.051	3.435	1.363	2.967	2.588
<b>0.044</b>	0.204	0.204	0.202	0.051	0.154	0.346	1.306	0.602
<b>Kontrola</b>	0.202	0.206	0.203	0.051				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					1.870	1.834	1.821	1.841 ± 0.025
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					22.15	21.72	21.58	21.82 ± 0.297

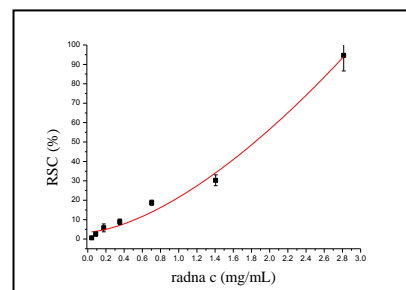
Grafik 9.68. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija Italijanski Rizling Bajilo soka 3. godina

Tabela 9.98. Neutralizacija DPPH radikala – Italijanski Rizling Bajilo vino 3. godina

Italijanski Rizling Bajilo vino (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.665</b>	0.071	0.092	0.064	0.063	95.73	83.67	99.47	92.96
<b>0.333</b>	0.122	0.104	0.102	0.053	61.55	71.52	72.67	72.10
<b>0.166</b>	0.149	0.145	0.136	0.054	46.32	48.55	53.86	47.44
<b>0.083</b>	0.194	0.180	0.169	0.050	18.86	26.68	32.92	26.15
<b>0.042</b>	0.209	0.203	0.193	0.050	10.65	14.19	19.60	14.82
<b>0.021</b>	0.225	0.214	0.203	0.054	3.619	9.779	16.09	9.828
<b>0.010</b>	0.228	0.222	0.211	0.055	2.642	5.913	12.08	6.879
<b>Kontrola</b>	0.243	0.237	0.228	0.058				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.182	0.172	0.171	0.175 ± 0.006
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					9.109	8.604	8.570	8.761 ± 0.302

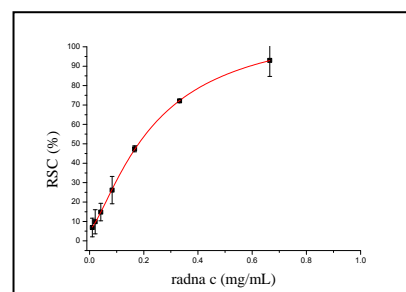
Grafik 9.69. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija Italijanski Rizling Bajilo vina 3. godina

Tabela 9.99. Neutralizacija DPPH radikala – Italijanski Rizling Agner sok 3. godina

Italijanski Rizling Agner sok (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>7.808</b>	0.073	0.061	0.060	0.076	<b>101.8</b>	<b>108.9</b>	<b>109.8</b>	--
<b>3.904</b>	0.067	0.073	0.070	0.055	92.62	89.03	91.14	90.93
<b>1.952</b>	0.099	0.101	0.097	0.054	71.85	70.77	72.96	71.86
<b>0.976</b>	0.136	0.136	0.132	0.050	46.57	47.10	49.37	47.68
<b>0.488</b>	0.164	0.164	0.160	0.052	30.69	30.22	32.77	31.23
<b>0.244</b>	0.177	0.182	0.180	0.049	20.57	17.92	18.99	19.16
<b>0.122</b>	0.192	0.193	0.193	0.049	11.27	11.07	10.84	11.06
<b>Kontrola</b>	0.210	0.211	0.207	0.048				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					1.036	1.038	0.955	1.010 ± 0.047
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					4.424	4.432	4.079	4.311 ± 0.202

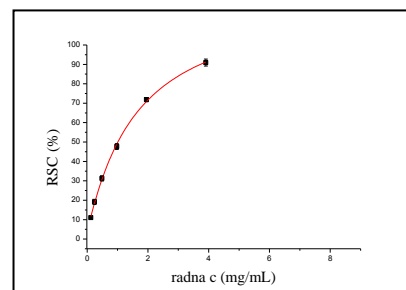
Grafik 9.70. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija Italijanski Rizling Agner soka 3. godina

Tabela 9.100. Neutralizacija DPPH radikala – Italijanski Rizling Agner vino 3. godina

Italijanski Rizling Agner vino (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.782</b>	0.058	0.063	0.068	0.061	<b>101.5</b>	98.41	95.27	96.84
<b>0.391</b>	0.060	0.062	0.059	0.052	95.12	94.12	95.56	94.93
<b>0.195</b>	0.089	0.084	0.067	0.050	76.04	79.21	<b>89.92</b>	77.63
<b>0.098</b>	0.125	0.127	0.127	0.046	51.64	50.22	50.44	50.77
<b>0.049</b>	0.155	0.154	0.156	0.044	32.07	32.71	31.79	32.19
<b>0.024</b>	0.170	0.180	0.177	0.044	23.07	16.63	18.63	19.44
<b>0.012</b>	0.188	0.190	0.189	0.044	12.01	11.01	11.82	11.61
<b>Kontrola</b>	0.205	0.209	0.207	0.044				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.091	0.090	0.091	0.090 ± 0.001
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					3.863	3.823	3.876	3.854 ± 0.028

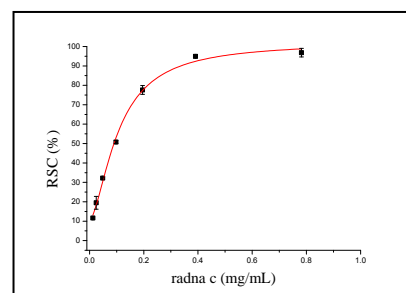
Grafik 9.71. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija Italijanski Rizling Agner vina 3. godina

Tabela 9.101. Neutralizacija DPPH radikala – Župljanka Agner sok 3. godina

Župljanka Agner sok (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>7.983</b>	0.076	0.081	0.074	0.058	<b>88.31</b>	<b>84.73</b>	<b>89.40</b>	--
<b>3.992</b>	0.064	0.066	0.066	0.052	91.79	90.79	90.69	91.09
<b>1.996</b>	0.076	0.076	0.075	0.051	83.45	83.09	83.97	83.50
<b>0.998</b>	0.109	0.109	0.106	0.048	59.37	59.24	61.54	60.05
<b>0.499</b>	0.143	0.151	0.141	0.049	38.13	32.43	39.57	36.71
<b>0.249</b>	0.171	0.176	0.171	0.049	19.35	16.26	19.49	18.36
<b>0.125</b>	0.186	0.186	0.187	0.050	9.992	10.20	9.650	9.948
<b>Kontrola</b>	0.205	0.206	0.208	0.055				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.726	0.788	0.686	0.733 ± 0.051
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					3.030	3.288	2.865	3.061 ± 0.213

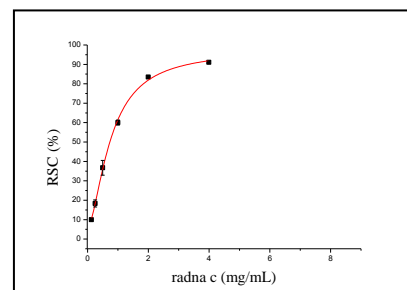
Grafik 9.72. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija Župljanka Agner soka 3. godina

Tabela 9.102. Neutralizacija DPPH radikala – Župljanka Agner vino 3. godina

Župljanka Agner vino (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.777</b>	0.092	0.089	0.192	0.043	<b>70.13</b>	<b>71.95</b>	<b>9.026</b>	--
<b>0.388</b>	0.062	0.058	0.060	0.050	92.87	94.91	93.74	93.84
<b>0.194</b>	0.070	0.069	0.072	0.045	84.52	85.19	83.61	84.44
<b>0.097</b>	0.105	0.113	0.107	0.043	62.23	57.70	60.92	60.28
<b>0.049</b>	0.139	0.140	0.141	0.043	41.53	40.66	40.28	40.82
<b>0.024</b>	0.165	0.166	0.167	0.044	25.76	25.27	24.73	25.25
<b>0.012</b>	0.180	0.180	0.182	0.043	16.71	16.58	15.48	16.26
<b>Kontrola</b>	0.212	0.201	0.204	0.042				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.064	0.070	0.067	0.067 ± 0.003
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					2.763	2.997	2.882	2.880 ± 0.117

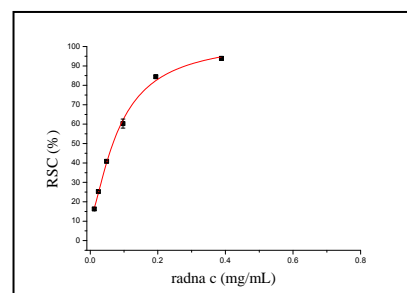
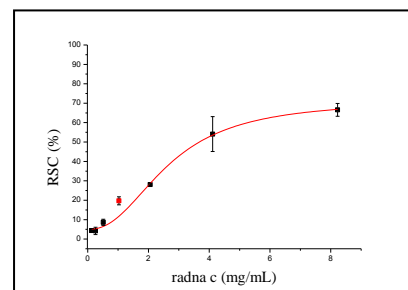
Grafik 9.73. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija Župljanka Agner vina 3. godina

Tabela 9.103. Neutralizacija DPPH radikala – Chardonnay Došen sok 3. godina

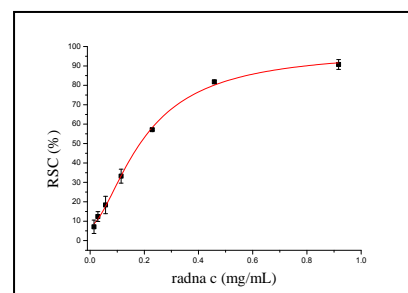
Chardonnay Došen sok (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
8.223	0.135	0.130	0.140	0.086	66.36	69.97	63.38	66.57
4.112	0.165	0.139	0.151	0.084	44.87	62.82	54.59	54.10
2.056	0.160	0.161	0.155	0.055	28.31	27.86	32.02	28.08
1.028	0.171	0.171	0.176	0.056	21.43	21.19	18.27	19.73
0.514	0.181	0.185	0.185	0.049	10.45	7.493	7.887	8.610
0.257	0.190	0.191	0.195	0.052	5.544	4.992	2.022	4.186
0.128	0.199	0.198	0.201	0.059	4.578	5.212	3.383	4.391
Kontrola	0.204	0.202	0.208	0.058				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					4.895	3.190	3.290	3.240 ± 0.071
ekvivalentna zapremina (µL)					19.84	12.93	13.34	13.13 ± 0.287



Grafik 9.74. Zavisnost RSC<sub>DPPH\*</sub> - radna koncentracija Chardonnay Došen soka 3. godina

Tabela 9.104. Neutralizacija DPPH radikala – Chardonnay Došen vino 3. godina

Chardonnay Došen vino (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
0.917	0.070	0.066	0.075	0.054	91.17	93.04	88.05	90.75
0.458	0.078	0.085	0.083	0.053	85.14	81.19	82.43	81.81
0.229	0.123	0.131	0.122	0.050	56.84	52.26	57.47	57.15
0.115	0.155	0.167	0.164	0.048	37.27	30.38	31.95	33.20
0.057	0.177	0.192	0.182	0.044	22.39	13.54	19.09	18.34
0.029	0.192	0.201	0.195	0.047	14.76	9.702	12.75	12.40
0.014	0.201	0.212	0.206	0.048	10.50	3.581	7.221	7.102
Kontrola	0.210	0.221	0.217	0.045				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.182	0.192	0.184	0.186 ± 0.005
ekvivalentna zapremina (µL)					6.625	6.988	6.675	6.763 ± 0.197



Grafik 9.75. Zavisnost RSC<sub>DPPH\*</sub> - radna koncentracija Chardonnay Došen vina 3. godina

Tabela 9.105. Neutralizacija DPPH radikala – Merlot Došen sok 3. godina

Merlot Došen sok (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
0.325	0.073	0.075	0.077	0.071	98.36	97.59	95.76	97.24
0.162	0.068	0.067	0.070	0.058	93.69	94.14	91.82	93.22
0.081	0.090	0.096	0.092	0.055	77.79	73.58	76.26	75.88
0.041	0.128	0.134	0.129	0.049	49.53	45.28	48.63	49.08
0.020	0.156	0.161	0.158	0.052	33.85	30.38	32.63	32.29
0.010	0.176	0.180	0.177	0.051	20.16	17.69	19.80	19.22
0.005	0.187	0.190	0.193	0.050	12.38	10.73	9.121	10.74
Kontrola	0.202	0.205	0.210	0.049				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.037	0.039	0.038	0.038 ± 0.001
ekvivalentna zapremina (µL)					0.959	0.993	0.974	0.975 ± 0.017

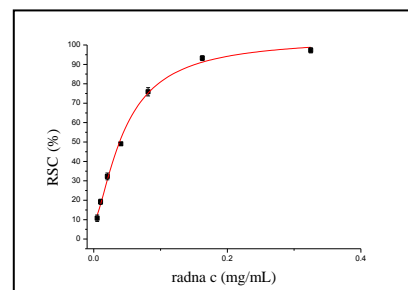
Grafik 9.76. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija Merlot Došen soka 3. godina

Tabela 9.106. Neutralizacija DPPH radikala – Merlot Došen vino 3. godina

Merlot Došen vino (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
0.246	0.067	0.069	0.069	0.069	101.4	99.84	99.87	99.85
0.123	0.059	0.061	0.062	0.056	97.98	97.27	96.17	97.14
0.062	0.074	0.078	0.075	0.053	85.79	83.06	84.99	84.61
0.031	0.112	0.117	0.114	0.050	58.44	54.86	56.54	57.49
0.015	0.146	0.153	0.145	0.049	34.47	30.14	35.22	33.27
0.008	0.168	0.172	0.172	0.048	19.66	17.01	16.85	17.84
0.004	0.182	0.191	0.183	0.049	10.33	4.605	9.423	8.118
Kontrola	0.200	0.211	0.201	0.055				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.024	0.025	0.024	0.024 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (µL)					0.811	0.839	0.823	0.825 ± 0.014

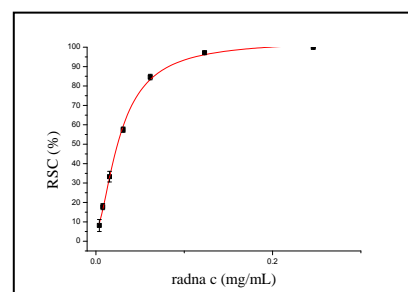
Grafik 9.77. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija Merlot Došen vina 3. godina

Tabela 9.107. Neutralizacija DPPH radikala – Sauvignon blanc Đurđić 2013.

Sauvignon blanc Đurđić 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.665</b>	0.095	0.115	0.105	0.075	90.94	<b>81.90</b>	86.59	88.76
<b>0.332</b>	0.109	0.105	0.103	0.056	<b>76.11</b>	78.01	<b>78.84</b>	78.01
<b>0.166</b>	0.167	0.167	0.164	0.048	46.55	46.45	47.74	46.91
<b>0.083</b>	0.206	0.212	0.209	0.048	28.76	26.12	27.15	27.34
<b>0.042</b>	0.232	0.234	0.239	0.043	15.00	13.94	11.91	13.62
<b>0.021</b>	0.245	0.256	0.256	0.046	10.35	5.404	5.289	7.013
<b>0.010</b>	0.260	0.256	0.263	0.043	2.377	4.042	0.934	2.451
<b>Kontrola</b>	0.268	0.257	0.268	0.043				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.188	0.181	0.177	0.182 ± 0.006
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					9.457	9.090	8.914	9.154 ± 0.277

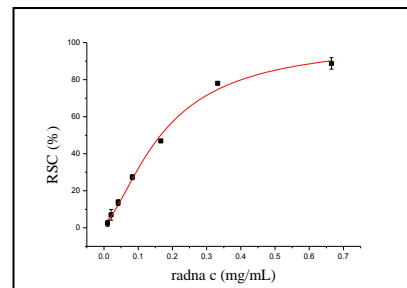
Grafik 9.78. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija Sauvignon blanc Đurđić 2013.

Tabela 9.108. Neutralizacija DPPH radikala – Sauvignon Kovačević 2014.

Sauvignon Kovačević 2014.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.882</b>	0.139	0.146	0.168	0.147	<b>104.1</b>	<b>100.8</b>	89.06	89.06
<b>0.441</b>	0.109	0.100	0.107	0.084	87.56	91.71	88.22	89.16
<b>0.220</b>	0.105	0.111	0.107	0.062	77.88	75.18	77.04	76.70
<b>0.110</b>	0.148	0.157	0.152	0.053	51.72	46.91	49.42	49.35
<b>0.055</b>	0.187	0.188	0.196	0.053	31.53	30.96	27.17	29.89
<b>0.028</b>	0.212	0.215	0.215	0.053	18.38	16.77	16.85	17.34
<b>0.014</b>	0.222	0.221	0.221	0.051	12.64	12.88	13.07	12.86
<b>Kontrola</b>	0.248	0.244	0.243	0.050				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.100	0.113	0.109	0.107 ± 0.006
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					3.791	4.271	4.110	4.057 ± 0.244

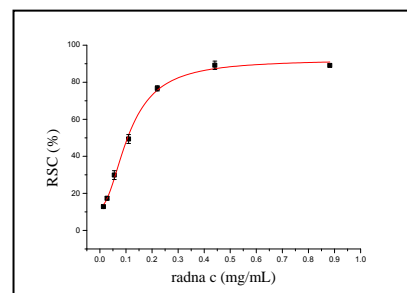
Grafik 9.79. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija Sauvignon Kovačević 2014.

Tabela 9.109. Neutralizacija DPPH radikala – Sauvignon blanc Mačkov Podrum 2014.

Sauvignon blanc Mačkov Podrum 2014.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.878</b>	0.127	0.094	0.077	0.065	<b>69.01</b>	85.32	94.18	89.75
<b>0.439</b>	0.128	0.122	0.125	0.067	70.02	72.77	71.35	71.38
<b>0.220</b>	0.163	0.159	0.164	0.058	47.67	49.37	47.07	48.04
<b>0.110</b>	0.194	0.192	0.191	0.058	32.15	32.88	33.51	32.84
<b>0.055</b>	0.207	0.214	0.215	0.052	22.76	19.34	18.63	20.24
<b>0.027</b>	0.230	0.227	0.229	0.051	10.75	12.00	11.06	11.27
<b>0.014</b>	0.232	0.232	0.233	0.049	9.018	9.079	8.766	8.954
<b>Kontrola</b>	0.247	0.249	0.249	0.048				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.236	0.211	0.230	0.226 ± 0.013
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					8.944	8.019	8.716	8.560 ± 0.482

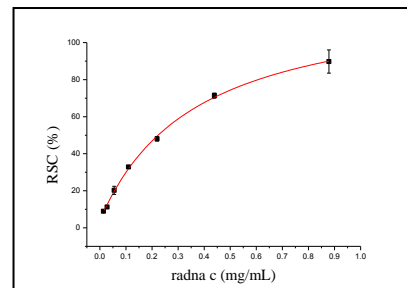
Grafik 9.80. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija Sauvignon blanc Mačkov Podrum 2014.

Tabela 9.110. Neutralizacija DPPH radikala – Sauvignon blanc Vinum 2012.

Sauvignon blanc Vinum 2012.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.895</b>	0.070	0.073	0.073	0.059	95.34	93.59	93.66	94.19
<b>0.447</b>	0.094	0.091	0.087	0.051	80.34	81.57	<b>83.42</b>	80.95
<b>0.224</b>	0.161	0.155	0.155	0.049	<b>48.02</b>	50.86	51.01	50.94
<b>0.112</b>	0.204	0.204	0.203	0.048	28.26	28.25	28.65	28.39
<b>0.056</b>	0.231	0.233	0.228	0.046	14.57	13.69	15.84	14.70
<b>0.028</b>	0.247	0.245	0.247	0.046	7.539	8.439	7.437	7.805
<b>0.014</b>	0.255	0.257	0.258	0.045	3.464	2.328	1.838	2.543
<b>Kontrola</b>	0.260	0.264	0.262	0.045				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.200	0.207	0.220	0.209 ± 0.010
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					7.463	7.716	8.207	7.795 ± 0.378

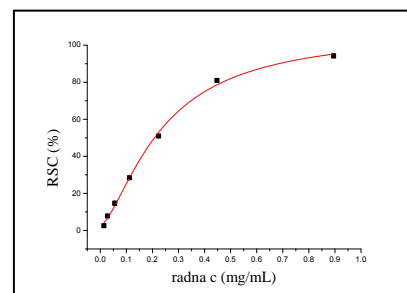
Grafik 9.81. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija Sauvignon blanc Vinum 2012.



Tabela 9.111. Neutralizacija DPPH radikala – Sauvignon blanc Vinum 2013.

Sauvignon blanc Vinum 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.877</b>	0.081	0.072	0.069	0.064	92.00	95.98	97.56	95.18
<b>0.438</b>	0.112	0.101	0.102	0.060	75.50	80.75	80.53	78.93
<b>0.219</b>	0.175	0.162	0.153	0.050	41.00	46.76	51.35	49.06
<b>0.110</b>	0.212	0.207	0.203	0.047	22.18	24.77	26.58	24.51
<b>0.055</b>	0.240	0.230	0.231	0.048	9.598	14.24	13.67	12.50
<b>0.027</b>	0.255	0.247	0.248	0.048	2.017	6.053	5.536	4.535
<b>0.014</b>	0.257	0.253	0.249	0.052	3.103	5.218	6.867	5.063
<b>Kontrola</b>	0.261	0.259	0.267	0.050				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.230	0.223	0.210	0.221 ± 0.010
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					8.758	8.495	7.976	8.410 ± 0.398

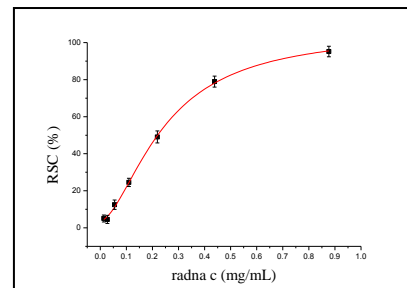
Grafik 9.82. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija Sauvignon blanc Vinum 2013.

Tabela 9.112. Neutralizacija DPPH radikala – Sauvignon blanc Dulka 2011.

Sauvignon blanc Dulka 2011.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.917</b>	0.175	0.176	0.196	0.183	102.8	102.3	95.74	95.74
<b>0.458</b>	0.134	0.137	0.108	0.095	87.17	86.05	95.68	86.61
<b>0.229</b>	0.187	0.195	0.193	0.061	58.35	55.51	56.37	56.74
<b>0.115</b>	0.244	0.261	0.250	0.051	35.87	30.34	33.76	33.32
<b>0.057</b>	0.296	0.302	0.299	0.048	17.71	15.76	16.61	16.69
<b>0.029</b>	0.321	0.321	0.323	0.049	9.693	9.895	9.015	9.534
<b>0.014</b>	0.343	0.333	0.326	0.047	1.900	5.346	7.688	4.978
<b>Kontrola</b>	0.343	0.347	0.351	0.045				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.182	0.201	0.191	0.191 ± 0.010
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					6.611	7.323	6.937	6.957 ± 0.356

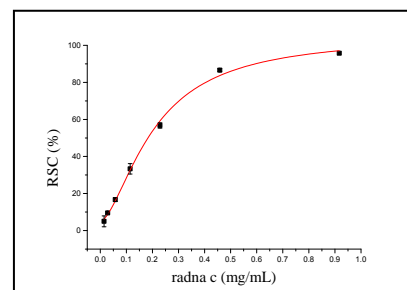
Grafik 9.83. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija Sauvignon blanc Dulka 2011.

Tabela 9.113. Neutralizacija DPPH radikala – Sauvignon blanc Belo Brdo 2012.

Sauvignon blanc Belo Brdo 2012.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
0.743	0.166	0.099	0.115	0.114	70.74	108.5	99.83	99.83
0.371	0.102	0.102	0.094	0.063	78.13	78.22	82.76	79.70
0.186	0.150	0.145	0.135	0.057	47.58	50.69	56.02	51.43
0.093	0.179	0.184	0.183	0.052	28.23	25.15	25.89	26.43
0.046	0.196	0.197	0.194	0.052	18.35	17.82	19.84	18.67
0.023	0.214	0.209	0.200	0.048	6.433	9.340	14.09	14.09
0.012	0.211	0.210	0.200	0.050	8.542	9.430	14.84	8.986
Kontrola	0.230	0.235	0.226	0.053				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.200	0.186	0.170	0.185 ± 0.015
ekvivalentna zapremina (μL)					8.969	8.330	7.609	8.303 ± 0.681

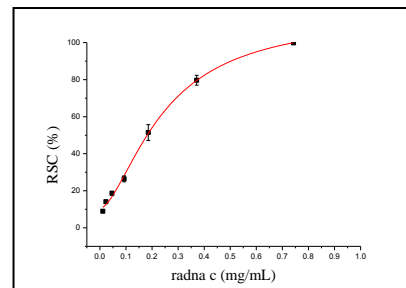
Grafik 9.84. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija Sauvignon blanc Belo Brdo 2012.

Tabela 9.114. Neutralizacija DPPH radikala – Sauvignon blanc Šukac 2014.

Sauvignon blanc Šukac 2014.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
0.768	0.128	0.121	0.111	0.059	77.86	80.00	83.14	80.33
0.384	0.229	0.202	0.204	0.051	42.68	51.37	50.66	51.01
0.192	0.287	0.286	0.280	0.049	23.73	23.95	25.89	24.52
0.096	0.320	0.317	0.315	0.047	11.99	13.07	13.60	12.88
0.048	0.352	0.331	0.334	0.049	2.578	9.224	8.497	6.766
0.024	0.351	0.335	0.341	0.047	2.009	7.273	5.242	4.841
0.012	0.353	0.352	0.335	0.047	1.696	1.844	7.243	1.770
Kontrola	0.366	0.349	0.359	0.047				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.402	0.380	0.380	0.387 ± 0.012
ekvivalentna zapremina (μL)					17.42	16.50	16.48	16.80 ± 0.536

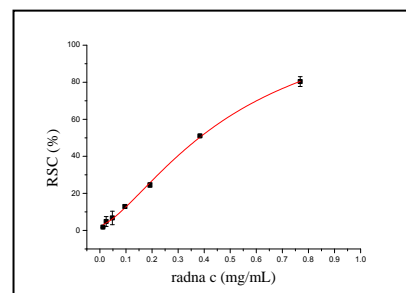
Grafik 9.85. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija Sauvignon blanc Šukac 2014.

Tabela 9.115. Neutralizacija DPPH radikala – Traminac Đurđić 2013.

Traminac Đurđić 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.586</b>	0.116	0.114	0.106	0.080	83.43	84.29	87.98	85.24
<b>0.293</b>	0.086	0.088	0.079	0.055	85.97	84.94	89.21	--
<b>0.147</b>	0.147	0.149	0.144	0.046	53.71	52.90	55.20	53.93
<b>0.073</b>	0.199	0.202	0.197	0.046	29.70	28.27	30.51	29.50
<b>0.037</b>	0.236	0.235	0.227	0.046	12.68	13.26	16.78	14.24
<b>0.018</b>	0.249	0.254	0.248	0.047	7.504	5.252	7.808	6.855
<b>0.009</b>	0.257	0.266	0.256	0.045	2.447	- 1.268	3.271	1.484
<b>Kontrola</b>	0.262	0.268	0.261	0.046				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.132	0.137	0.128	0.133 ± 0.005
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					7.507	7.801	7.280	7.529 ± 0.261

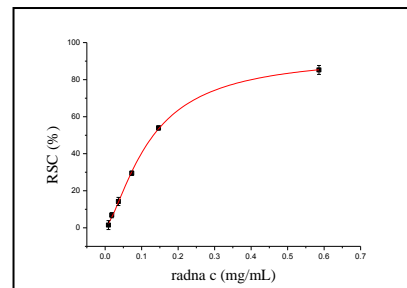
Grafik 9.86. Zavisnost RSC<sub>DPPH\*</sub> - radna koncentracija Traminac Đurđić 2013.

Tabela 9.116. Neutralizacija DPPH radikala – MCC Traminac MCC 2012.

MCC Traminac MCC 2012.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.762</b>	0.079	0.075	0.075	0.060	91.61	93.20	93.37	92.73
<b>0.381</b>	0.131	0.124	0.116	0.050	63.45	66.36	70.12	66.64
<b>0.190</b>	0.193	0.185	0.177	0.045	32.95	36.50	40.17	38.34
<b>0.095</b>	0.227	0.226	0.222	0.044	16.91	17.43	19.34	17.89
<b>0.048</b>	0.251	0.246	0.242	0.043	5.481	7.802	9.927	7.737
<b>0.024</b>	0.259	0.257	0.253	0.043	2.076	3.046	4.907	3.343
<b>0.012</b>	0.264	0.260	0.265	0.043	- 0.139	1.668	- 0.726	1.668
<b>Kontrola</b>	0.263	0.267	0.260	0.043				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.277	0.264	0.240	0.260 ± 0.019
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					12.08	11.52	10.48	11.36 ± 0.811

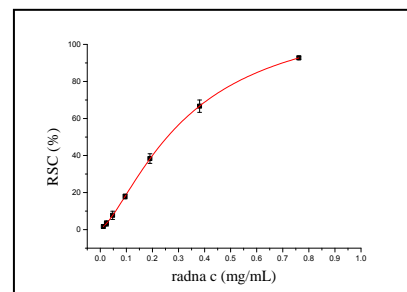
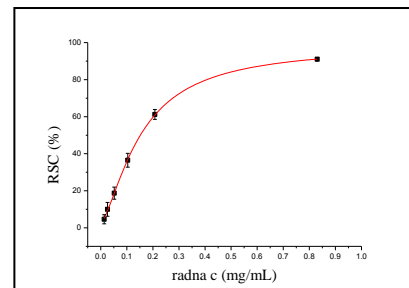
Grafik 9.87. Zavisnost RSC<sub>DPPH\*</sub> - radna koncentracija MCC Traminac MCC 2012.

Tabela 9.117. Neutralizacija DPPH radikala – Traminac Mačkov Podrum 2013.

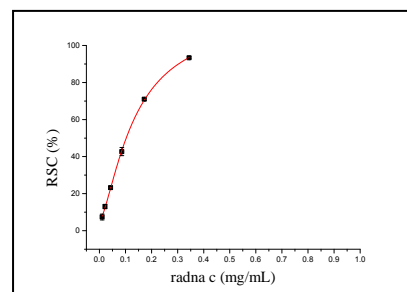
Traminac Mačkov Podrum 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.830</b>	0.072	0.071	0.069	0.053	90.29	90.74	92.10	91.04
<b>0.415</b>	0.074	0.076	0.073	0.051	<b>88.57</b>	<b>87.25</b>	<b>88.72</b>	--
<b>0.208</b>	0.128	0.126	0.118	0.048	59.03	60.40	64.15	61.19
<b>0.104</b>	0.170	0.179	0.164	0.046	37.11	32.46	39.89	36.49
<b>0.052</b>	0.207	0.213	0.200	0.047	18.42	15.62	22.16	18.73
<b>0.026</b>	0.222	0.232	0.217	0.047	10.87	5.890	13.19	9.983
<b>0.013</b>	0.238	0.234	0.229	0.046	2.301	4.406	7.193	4.633
<b>Kontrola</b>	0.240	0.247	0.240	0.046				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.157	0.161	0.138	0.152 ± 0.012
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					6.310	6.448	5.540	6.099 ± 0.489



Grafik 9.88. Zavisnost RSC<sub>DPPH\*</sub> - radna koncentracija Traminac Mačkov Podrum 2013.

Tabela 9.118. Neutralizacija DPPH radikala – UNS Probus Rizling Italijanski Poljoprivredni fax NS 2014.

UNS Probus Rizling Italijanski Poljoprivredni fax NS 2014.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.688</b>	0.117	0.102	0.107	0.079	<b>82.73</b>	<b>89.62</b>	<b>87.29</b>	--
<b>0.344</b>	0.074	0.076	0.074	0.060	93.63	92.75	93.67	93.35
<b>0.172</b>	0.117	0.115	0.115	0.051	70.22	71.37	71.27	70.95
<b>0.086</b>	0.175	0.167	0.176	0.045	41.84	45.21	41.07	42.71
<b>0.043</b>	0.216	0.214	0.213	0.044	22.48	23.25	23.91	23.22
<b>0.022</b>	0.236	0.237	0.241	0.045	13.96	13.45	11.69	13.03
<b>0.011</b>	0.247	0.251	0.253	0.045	9.162	6.967	6.085	7.405
<b>Kontrola</b>	0.264	0.263	0.271	0.044				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.106	0.099	0.104	0.103 ± 0.004
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					5.123	4.772	5.033	4.976 ± 0.182



Grafik 9.89. Zavisnost RSC<sub>DPPH\*</sub> - radna koncentracija UNS Probus Rizling Italijanski Poljoprivredni fax NS 2014.

Tabela 9.119. Neutralizacija DPPH radikala – Italijanski Rizling Vinum 2013.

Italijanski Rizling Vinum 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.893</b>	0.112	0.113	0.089	0.120	<b>103.7</b>	<b>103.0</b>	<b>114.4</b>	--
<b>0.447</b>	0.084	0.083	0.081	0.067	92.20	92.53	93.70	92.81
<b>0.223</b>	0.135	0.149	0.140	0.053	62.30	55.56	59.90	59.25
<b>0.112</b>	0.188	0.196	0.193	0.047	35.29	31.57	32.95	33.27
<b>0.056</b>	0.225	0.227	0.223	0.047	18.16	17.14	18.94	18.08
<b>0.028</b>	0.238	0.248	0.247	0.048	12.54	7.650	8.236	9.477
<b>0.014</b>	0.252	0.256	0.251	0.045	4.778	3.037	5.372	4.396
<b>Kontrola</b>	0.263	0.259	0.267	0.045				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.167	0.195	0.178	0.180 ± 0.014
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					6.248	7.278	6.639	6.722 ± 0.520

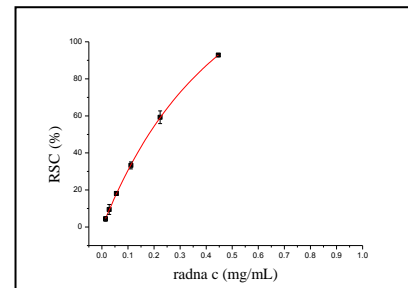
Grafik 9.90. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija Italijanski Rizling Vinum 2013.

Tabela 9.120. Neutralizacija DPPH radikala – Italijanski Rizling Dulka 2011.

Italijanski Rizling Dulka 2011.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.640</b>	0.081	0.076	0.079	0.069	94.39	96.55	95.22	95.39
<b>0.320</b>	0.090	0.088	0.085	0.054	83.05	84.13	85.63	84.27
<b>0.160</b>	0.160	0.160	0.153	0.050	48.94	48.58	52.04	49.85
<b>0.080</b>	0.212	0.206	0.201	0.048	23.37	26.42	28.68	26.16
<b>0.040</b>	0.236	0.234	0.230	0.049	12.96	13.91	15.79	14.22
<b>0.020</b>	0.259	0.249	0.246	0.047	0.683	5.727	7.065	4.491
<b>0.010</b>	0.258	0.258	0.252	0.046	1.070	0.819	3.664	1.851
<b>Kontrola</b>	0.261	0.263	0.257	0.046				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.155	0.152	0.142	0.150 ± 0.007
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					8.070	7.932	7.388	7.797 ± 0.361

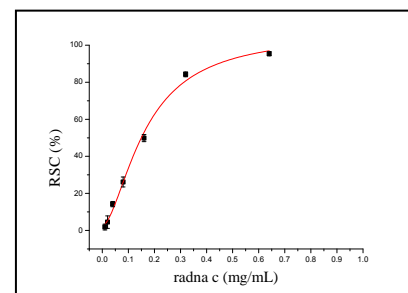
Grafik 9.91. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija Italijanski Rizling Dulka 2011.

Tabela 9.121. Neutralizacija DPPH radikala – Talijanski Rizling Vindulo 2012.

Talijanski Rizling Vindulo 2012.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.650</b>	0.104	0.154	0.196	0.087	<b>90.24</b>	<b>61.56</b>	<b>37.28</b>	--
<b>0.325</b>	0.079	0.084	0.081	0.069	93.94	90.92	92.79	92.55
<b>0.163</b>	0.113	0.117	0.115	0.047	62.40	60.13	61.01	61.18
<b>0.081</b>	0.162	0.162	0.154	0.045	33.15	32.84	37.48	34.49
<b>0.041</b>	0.191	0.196	0.191	0.049	18.40	15.34	18.26	17.34
<b>0.020</b>	0.205	0.209	0.201	0.048	9.650	7.200	11.99	9.615
<b>0.010</b>	0.215	0.214	0.208	0.047	3.687	4.039	7.613	5.113
<b>Kontrola</b>	0.220	0.229	0.216	0.048				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.124	0.129	0.122	0.125 ± 0.003
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					6.363	6.596	6.257	6.406 ± 0.173

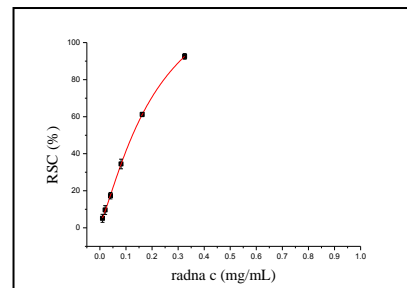
Grafik 9.92. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija Talijanski Rizling Vindulo 2012.

Tabela 9.122. Neutralizacija DPPH radikala – Talijanski Rizling Trivanović 2013.

Talijanski Rizling Trivanović 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.948</b>	0.094	0.097	0.087	0.083	94.64	92.65	98.09	95.13
<b>0.474</b>	0.085	0.086	0.094	0.073	93.52	93.46	89.03	92.00
<b>0.237</b>	0.116	0.113	0.114	0.053	67.39	69.04	68.27	68.24
<b>0.119</b>	0.165	0.158	0.153	0.051	<b>40.11</b>	44.06	46.42	45.24
<b>0.059</b>	0.190	0.190	0.190	0.051	27.38	27.20	27.21	27.26
<b>0.030</b>	0.222	0.214	0.212	0.052	10.85	14.84	16.34	14.01
<b>0.015</b>	0.226	0.219	0.203	0.050	8.147	11.85	<b>20.13</b>	9.999
<b>Kontrola</b>	0.242	0.242	0.239	0.050				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.131	0.135	0.134	0.134 ± 0.002
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					4.619	4.754	4.706	4.693 ± 0.068

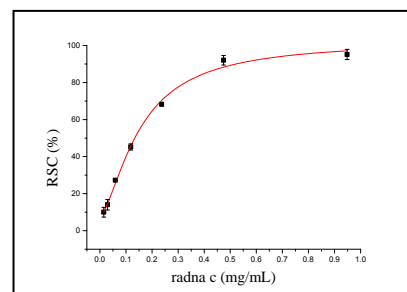
Grafik 9.93. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija Talijanski Rizling Trivanović 2013.

Tabela 9.123. Neutralizacija DPPH radikala – Rizling Italijanski Šiljački 2014.

Rizling Italijanski Šiljački 2014.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.733</b>	0.110	0.121	0.106	0.068	86.80	83.27	87.90	85.99
<b>0.367</b>	0.199	0.195	0.199	0.056	54.17	55.45	54.16	54.60
<b>0.183</b>	0.266	0.272	0.273	0.050	30.43	28.61	28.43	29.16
<b>0.092</b>	0.307	0.316	0.311	0.048	16.85	13.92	15.82	15.53
<b>0.046</b>	0.317	0.348	0.319	0.047	13.45	3.671	12.96	10.03
<b>0.023</b>	0.314	0.351	0.367	0.048	14.65	2.811	-2.245	2.811
<b>0.011</b>	0.341	0.355	0.368	0.049	6.323	1.895	-2.152	4.109
<b>Kontrola</b>	0.344	0.364	0.367	0.047				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.334	0.322	0.335	0.330 ± 0.007
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					15.16	14.65	15.21	15.01 ± 0.313

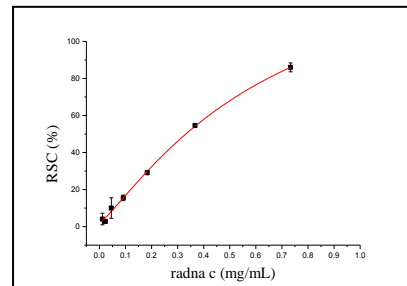
Grafik 9.94. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija Rizling Italijanski Šiljački 2014.

Tabela 9.124. Neutralizacija DPPH radikala – Talijanski Rizling Šukac 2014.

Talijanski Rizling Šukac 2014.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.707</b>	0.131	0.121	0.123	0.065	77.69	81.21	80.50	79.80
<b>0.353</b>	0.187	0.195	0.184	0.055	55.81	52.99	56.82	55.21
<b>0.177</b>	0.268	0.262	0.259	0.050	27.23	29.15	30.00	28.79
<b>0.088</b>	0.313	0.309	0.293	0.047	10.95	12.19	17.48	13.54
<b>0.044</b>	0.337	0.324	0.333	0.046	2.360	6.886	3.774	4.340
<b>0.022</b>	0.343	0.347	0.345	0.048	0.968	-0.360	0.421	0.968
<b>0.011</b>	0.344	0.353	0.343	0.047	0.515	-2.303	0.983	0.749
<b>Kontrola</b>	0.356	0.361	0.355	0.059				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.308	0.325	0.300	0.311 ± 0.013
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					14.55	15.34	14.14	14.68 ± 0.612

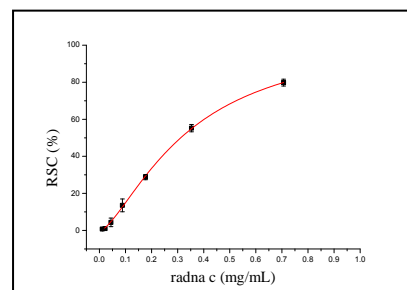
Grafik 9.95. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija Talijanski Rizling Šukac 2014.

Tabela 9.125. Neutralizacija DPPH radikala – Italijanski Rizling Urošević 2015.

Italijanski Rizling Urošević 2015.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.993</b>	0.165	0.191	0.181	0.233	<b>124.0</b>	<b>115.0</b>	<b>118.4</b>	--
<b>0.497</b>	0.182	0.175	0.170	0.060	56.41	59.03	60.59	58.68
<b>0.248</b>	0.239	0.239	0.231	0.055	34.59	34.44	37.39	35.47
<b>0.124</b>	0.282	0.284	0.276	0.049	16.92	16.19	19.03	17.38
<b>0.062</b>	0.306	0.312	0.301	0.047	7.577	5.328	9.532	7.479
<b>0.031</b>	0.319	0.320	0.315	0.055	5.872	5.370	7.279	6.173
<b>0.016</b>	0.350	0.324	0.325	0.049	<b>7.194</b>	2.055	1.462	1.759
<b>Kontrola</b>	0.329	0.336	0.329	0.051				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.397	0.381	0.369	0.383 ± 0.014
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					13.34	12.78	12.39	12.84 ± 0.476

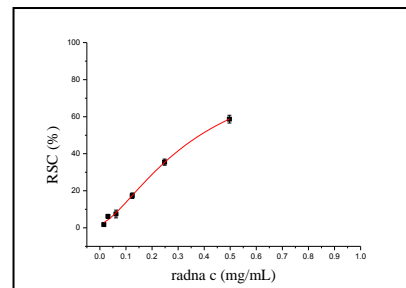
Grafik 9.96. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija Italijanski Rizling Urošević 2015.

Tabela 9.126. Neutralizacija DPPH radikala – Italijanski Rizling MK Kosović 2014.

Italijanski Rizling MK Kosović 2014.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.725</b>	0.090	0.088	0.082	0.054	87.53	88.52	90.29	88.78
<b>0.363</b>	0.167	0.177	0.162	0.054	61.61	58.29	63.24	61.05
<b>0.181</b>	0.237	0.241	0.227	0.050	36.26	34.78	39.56	36.87
<b>0.091</b>	0.282	0.287	0.277	0.048	20.07	18.58	21.94	20.20
<b>0.045</b>	0.298	0.312	0.308	0.048	<b>14.67</b>	9.973	11.32	10.65
<b>0.023</b>	0.323	0.325	0.321	0.049	6.515	5.528	7.048	6.364
<b>0.011</b>	0.327	0.331	0.328	0.048	4.602	3.419	4.490	4.170
<b>Kontrola</b>	0.340	0.342	0.338	0.047				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.269	0.291	0.252	0.271 ± 0.020
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					12.36	13.38	11.57	12.44 ± 0.907

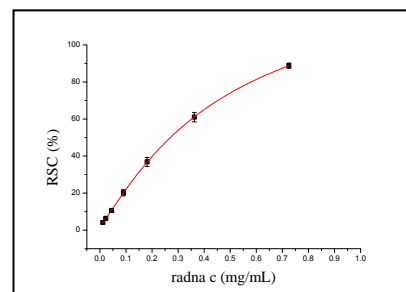
Grafik 9.97. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija Italijanski Rizling MK Kosović 2014.



Tabela 9.127. Neutralizacija DPPH radikala – Rizling Italijanski Bajilo

Rizling Italijanski Bajilo								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.707</b>	0.175	0.112	0.185	0.051	65.48	82.99	62.74	70.40
<b>0.353</b>	0.252	0.216	0.248	0.048	43.06	53.08	44.33	46.82
<b>0.177</b>	0.303	0.300	0.284	0.044	27.84	28.48	<b>33.14</b>	28.16
<b>0.088</b>	0.362	0.324	0.339	0.042	<b>10.62</b>	<b>21.24</b>	17.09	17.09
<b>0.044</b>	0.368	0.363	0.364	0.040	8.460	9.973	9.618	9.350
<b>0.022</b>	0.389	0.381	0.380	0.041	2.774	4.957	5.466	4.399
<b>0.011</b>	0.393	0.387	0.390	0.040	1.529	3.107	2.305	2.314
<b>Kontrola</b>	0.403	0.396	0.401	0.041				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.441	<b>0.332</b>	0.441	0.441 ± 0.000
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					20.82	<b>15.66</b>	20.80	20.81 ± 0.013

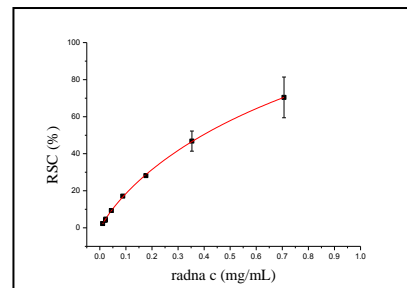
Grafik 9.98. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija Rizling Italijanski Bajilo

Tabela 9.128. Neutralizacija DPPH radikala – Italijanski Rizling Mrđanin 2013.

Italijanski Rizling Mrđanin 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.765</b>	0.123	0.101	0.103	0.095	89.68	97.63	97.06	94.79
<b>0.574</b>	0.155	0.184	0.174	0.097	78.89	<b>68.25</b>	71.92	75.40
<b>0.287</b>	0.226	0.211	0.200	0.061	<b>40.07</b>	45.39	49.39	47.39
<b>0.143</b>	0.266	0.264	0.248	0.046	20.40	21.19	26.84	22.81
<b>0.072</b>	0.296	0.295	0.279	0.045	8.890	9.587	15.12	11.20
<b>0.036</b>	0.319	0.304	0.300	0.047	1.229	6.825	8.380	5.478
<b>0.018</b>	0.328	0.311	0.304	0.044	-3.005	3.462	5.826	2.094
<b>Kontrola</b>	0.321	0.324	0.314	0.044				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.309	0.316	0.322	0.316 ± 0.006
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					13.48	13.79	14.05	13.77 ± 0.282

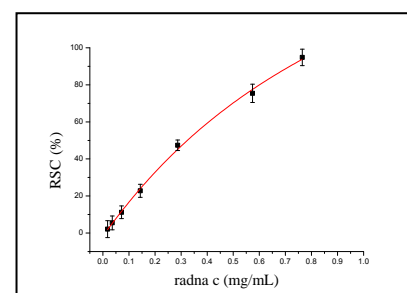
Grafik 9.99. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija Italijanski Rizling Mrđanin 2013.

Tabela 9.129. Neutralizacija DPPH radikala – UNS Sila Poljoprivredni fax NS

UNS Sila Poljoprivredni fax NS								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
<b>0.633</b>	0.069	0.062	0.063	0.051	<b>91.59</b>	95.15	94.45	94.80
<b>0.317</b>	0.062	0.060	0.061	0.049	93.87	94.76	94.33	94.32
<b>0.158</b>	0.100	0.092	0.091	0.045	74.00	77.75	78.37	76.71
<b>0.079</b>	0.161	0.155	0.158	0.043	44.78	47.88	46.46	46.38
<b>0.040</b>	0.214	0.201	0.206	0.044	21.01	26.93	24.50	24.15
<b>0.020</b>	0.240	0.227	0.236	0.045	9.001	15.01	10.71	11.57
<b>0.010</b>	0.252	0.239	0.245	0.045	3.459	9.588	6.918	6.655
<b>Kontrola</b>	0.261	0.254	0.258	0.043				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.089	0.080	0.082	0.084 ± 0.005
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					4.694	4.196	4.298	4.396 ± 0.263

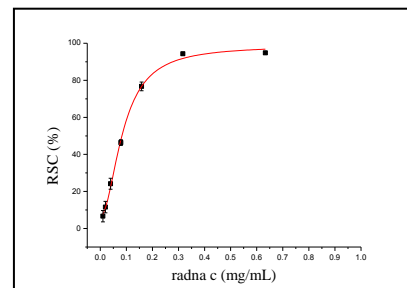
Grafik 9.100. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija UNS Sila Poljoprivredni fax NS

Tabela 9.130. Neutralizacija DPPH radikala – Sila Bajilo

Sila Bajilo								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
<b>0.657</b>	0.153	0.103	0.136	0.056	72.88	87.06	77.71	79.22
<b>0.328</b>	0.217	0.204	0.214	0.046	52.31	56.04	53.14	53.83
<b>0.164</b>	0.301	0.286	0.278	0.045	<b>28.65</b>	32.62	35.05	33.84
<b>0.082</b>	0.337	0.332	0.325	0.043	17.98	19.53	21.37	19.62
<b>0.041</b>	0.360	0.365	0.364	0.042	10.97	9.819	9.923	10.24
<b>0.021</b>	0.382	0.384	0.370	0.042	4.839	4.299	8.371	5.836
<b>0.010</b>	0.387	0.384	0.383	0.042	3.505	4.543	4.810	4.286
<b>Kontrola</b>	0.399	0.406	0.396	0.042				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.305	0.280	0.290	0.292 ± 0.013
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					15.50	14.22	14.73	14.82 ± 0.642

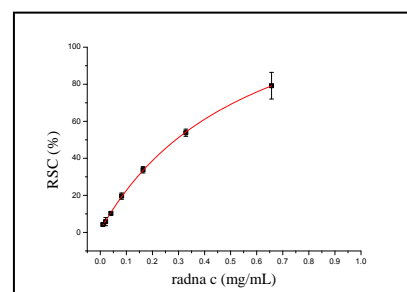
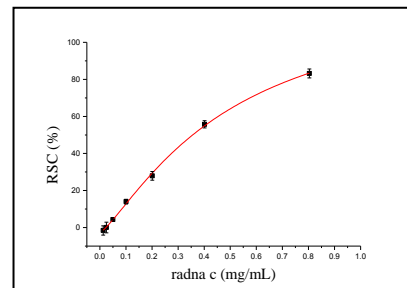
Grafik 9.101. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija Sila Bajilo

Tabela 9.131. Neutralizacija DPPH radikala – Sila Žabić

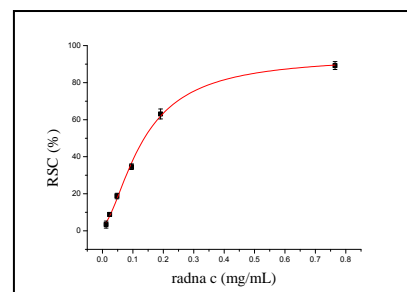
Sila Žabić								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
<b>0.803</b>	0.104	0.120	0.108	0.054	85.06	80.50	84.07	83.21
<b>0.402</b>	0.209	0.199	0.197	0.051	53.54	56.42	57.26	55.74
<b>0.201</b>	0.295	0.296	0.282	0.045	26.61	26.54	30.65	27.93
<b>0.100</b>	0.340	0.338	0.332	0.044	13.08	13.48	15.45	14.00
<b>0.050</b>	0.397	0.371	0.370	0.044	-3.482	4.288	4.428	4.358
<b>0.025</b>	0.396	0.387	0.376	0.046	-2.767	-0.069	2.966	0.043
<b>0.013</b>	0.396	0.391	0.379	0.043	-3.692	-2.188	1.187	-1.564
<b>Kontrola</b>	0.391	0.383	0.379	0.044				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.374	0.355	0.337	0.355 ± 0.019
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					15.52	14.74	13.98	14.75 ± 0.771



Grafik 9.102. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija Sila Žabić

Tabela 9.132. Neutralizacija DPPH radikala – Chardonnay Kovačević 2013.

Chardonnay Kovačević 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
<b>0.764</b>	0.142	0.146	0.151	0.123	91.23	89.40	87.00	89.21
<b>0.382</b>	0.089	0.089	0.087	0.064	88.28	88.35	89.54	--
<b>0.191</b>	0.136	0.135	0.126	0.054	61.32	61.76	66.18	63.09
<b>0.096</b>	0.185	0.189	0.183	0.046	34.81	33.00	36.03	34.61
<b>0.048</b>	0.219	0.223	0.217	0.046	19.23	17.16	20.02	18.81
<b>0.024</b>	0.240	0.244	0.240	0.047	9.344	7.790	9.456	8.863
<b>0.012</b>	0.250	0.258	0.252	0.047	4.769	1.211	4.150	3.377
<b>Kontrola</b>	0.257	0.264	0.261	0.047				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.142	0.143	0.128	0.138 ± 0.008
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					6.189	6.247	5.593	6.010 ± 0.362



Grafik 9.103. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija Chardonnay Kovačević 2013.

Tabela 9.133. Neutralizacija DPPH radikala – Chardonnay Mačkov Podrum 2013.

Chardonnay Mačkov Podrum 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.797</b>	0.128	0.113	0.116	0.075	<b>69.68</b>	<b>78.14</b>	<b>76.91</b>	--
<b>0.398</b>	0.075	0.077	0.076	0.059	91.31	89.93	90.35	90.53
<b>0.199</b>	0.100	0.099	0.095	0.055	74.43	74.87	77.24	75.51
<b>0.100</b>	0.146	0.148	0.144	0.053	46.79	45.29	47.51	46.53
<b>0.050</b>	0.181	0.182	0.175	0.054	27.55	26.53	30.48	28.19
<b>0.025</b>	0.201	0.202	0.199	0.050	13.01	12.74	14.41	13.39
<b>0.012</b>	0.220	0.211	0.207	0.051	2.966	8.224	10.19	7.126
<b>Kontrola</b>	0.237	0.232	0.232	0.059				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.103	0.107	0.099	0.103 ± 0.004
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					4.316	4.466	4.124	4.302 ± 0.171

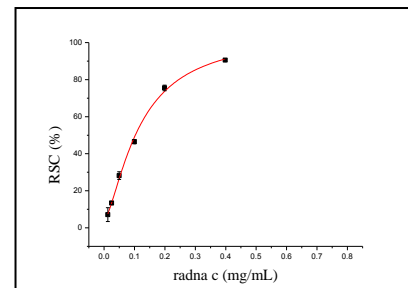
Grafik 9.104. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija Chardonnay Mačkov Podrum 2013.

Tabela 9.134. Neutralizacija DPPH radikala – Chardonnay Vinum 2014.

Chardonnay Vinum 2014.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.838</b>	0.065	0.063	0.084	0.060	97.71	98.84	<b>88.35</b>	98.28
<b>0.419</b>	0.074	0.071	0.065	0.047	86.49	87.83	90.92	88.42
<b>0.210</b>	0.141	0.134	0.121	0.044	52.45	55.65	62.23	56.78
<b>0.105</b>	0.198	0.187	0.178	0.043	24.32	29.28	34.04	29.21
<b>0.052</b>	0.228	0.222	0.209	0.045	10.54	13.40	19.48	14.47
<b>0.026</b>	0.244	0.235	0.227	0.046	2.728	7.453	11.30	7.160
<b>0.013</b>	0.250	0.243	0.227	0.043	-0.941	2.294	9.963	3.772
<b>Kontrola</b>	0.256	0.247	0.244	0.045				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.191	0.177	<b>0.159</b>	0.184 ± 0.010
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					7.600	7.036	6.321	7.318 ± 0.399

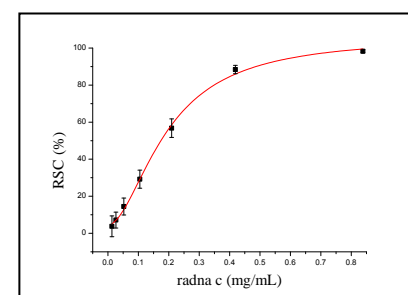
Grafik 9.105. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija Chardonnay Vinum 2014.

Tabela 9.135. Neutralizacija DPPH radikala – Chardonnay Dulka 2014.

Chardonnay Dulka 2014.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.980</b>	0.147	0.111	0.140	0.146	99.57	<b>115.8</b>	<b>103.0</b>	99.57
<b>0.490</b>	0.087	0.089	0.085	0.081	97.45	96.71	98.16	97.44
<b>0.245</b>	0.114	0.138	0.123	0.061	75.58	<b>64.93</b>	71.77	73.68
<b>0.122</b>	0.187	0.179	0.179	0.050	37.85	41.21	41.26	40.11
<b>0.061</b>	0.217	0.219	0.223	0.047	22.51	21.60	19.94	21.35
<b>0.031</b>	0.241	0.240	0.237	0.046	11.31	11.69	13.02	12.01
<b>0.015</b>	0.251	0.255	0.251	0.047	7.097	5.202	7.104	6.468
<b>Kontrola</b>	0.258	0.263	0.274	0.046				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.148	0.157	0.152	0.152 ± 0.004
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					5.045	5.345	5.161	5.184 ± 0.151

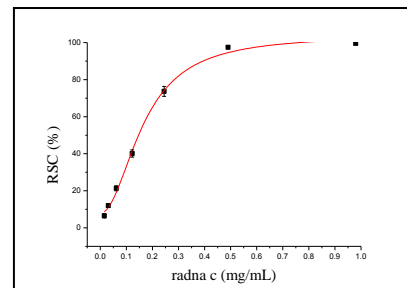
Grafik 9.106. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija Chardonnay Dulka 2014.

Tabela 9.136. Neutralizacija DPPH radikala – Chardonnay Belo Brdo 2012.

Chardonnay Belo Brdo 2012.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.767</b>	0.186	0.117	0.119	0.145	<b>77.28</b>	<b>115.3</b>	<b>114.4</b>	--
<b>0.383</b>	0.100	0.098	0.098	0.093	95.83	97.36	97.11	96.76
<b>0.192</b>	0.128	0.127	0.126	0.067	66.12	66.34	67.25	66.57
<b>0.096</b>	0.169	0.163	0.157	0.052	35.14	38.56	41.80	38.50
<b>0.048</b>	0.205	0.189	0.185	0.055	<b>16.39</b>	25.53	27.56	26.54
<b>0.024</b>	0.203	0.205	0.202	0.056	18.20	17.01	18.74	17.98
<b>0.012</b>	0.211	0.209	0.212	0.052	11.48	12.59	10.84	11.64
<b>Kontrola</b>	0.228	0.227	0.234	0.050				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.138	0.130	0.121	0.129 ± 0.008
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					5.982	5.648	5.253	5.628 ± 0.365

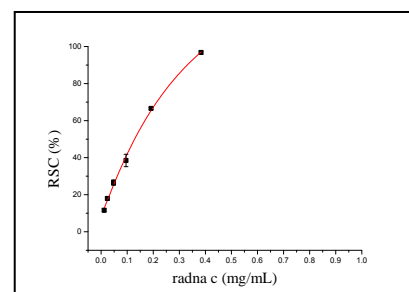
Grafik 9.107. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija Chardonnay Belo Brdo 2012.

Tabela 9.137. Neutralizacija DPPH radikala – Chardonnay Šiljački 2014.

Chardonnay Šiljački 2014.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
<b>0.920</b>	0.093	0.087	0.088	0.056	87.52	89.62	89.33	88.82
<b>0.460</b>	0.188	0.176	0.171	0.048	52.73	56.70	58.48	55.97
<b>0.230</b>	0.251	0.246	0.242	0.047	31.27	33.00	34.32	32.86
<b>0.115</b>	0.299	0.287	0.285	0.045	14.27	18.28	19.14	17.23
<b>0.058</b>	0.323	0.314	0.314	0.046	6.623	9.518	9.487	8.543
<b>0.029</b>	0.338	0.331	0.331	0.048	2.415	4.603	4.536	3.851
<b>0.014</b>	0.351	0.327	0.332	0.047	-2.542	5.795	3.926	4.861
<b>Kontrola</b>	0.345	0.343	0.341	0.047				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.423	0.386	0.369	0.393 ± 0.028
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					15.33	14.00	13.37	14.23 ± 0.999

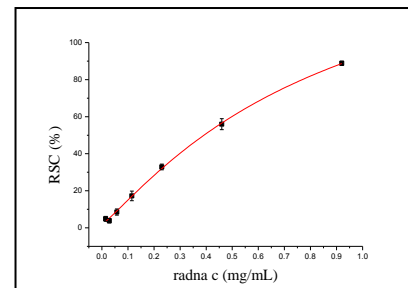
Grafik 9.108. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija Chardonnay Šiljački 2014.

Tabela 9.138. Neutralizacija DPPH radikala – Chardonnay Došen 2015.

Chardonnay Došen 2015.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
<b>0.893</b>	0.120	0.120	0.100	0.072	83.83	83.72	90.61	86.05
<b>0.447</b>	0.181	0.173	0.167	0.060	58.96	61.86	63.79	61.54
<b>0.223</b>	0.238	0.242	0.237	0.054	37.88	36.23	37.91	37.34
<b>0.112</b>	0.288	0.291	0.286	0.047	18.32	17.32	19.10	18.21
<b>0.056</b>	0.297	0.323	0.294	0.047	15.26	6.336	16.20	10.80
<b>0.028</b>	0.321	0.320	0.327	0.049	7.912	8.356	5.914	6.913
<b>0.014</b>	0.338	0.339	0.334	0.047	1.629	1.219	2.914	1.921
<b>Kontrola</b>	0.346	0.342	0.335	0.046				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.342	0.325	0.315	0.327 ± 0.013
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					12.75	12.14	11.76	12.22 ± 0.498

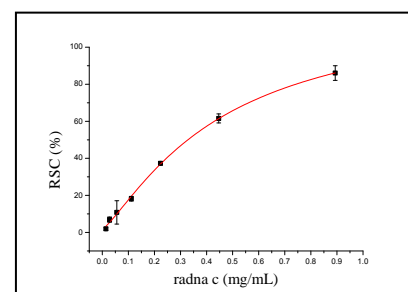
Grafik 9.109. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija Chardonnay Došen 2015.

Tabela 9.139. Neutralizacija DPPH radikala – Rajnski Rizling Šijački 2014.

Rajnski Rizling Šijački 2014.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
<b>0.845</b>	0.163	0.098	0.083	0.072	<b>54.74</b>	86.95	94.31	90.63
<b>0.422</b>	0.098	0.084	0.088	0.056	79.37	<b>86.58</b>	84.51	81.94
<b>0.211</b>	0.147	0.137	0.140	0.052	52.78	58.09	56.32	55.73
<b>0.106</b>	0.199	0.190	0.192	0.050	<b>26.83</b>	31.27	29.87	30.57
<b>0.053</b>	0.229	0.217	0.226	0.050	11.70	17.57	13.33	14.20
<b>0.026</b>	0.246	0.233	0.240	0.050	3.344	10.08	6.308	6.577
<b>0.013</b>	0.257	0.245	0.248	0.047	-3.416	2.412	0.711	-0.098
<b>Kontrola</b>	0.252	0.243	0.255	0.047				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.197	0.173	0.176	0.182 ± 0.013
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					7.767	6.824	6.935	7.175 ± 0.515

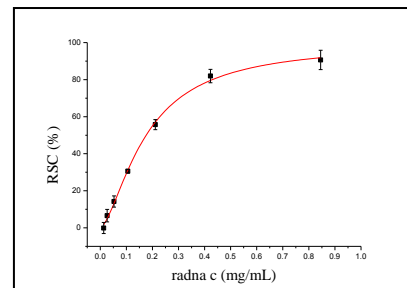
Grafik 9.110. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija Rajnski Rizling Šijački 2014.

Tabela 9.140. Neutralizacija DPPH radikala – Misterija Kiš 2013. (Rajnski Rizling)

Misterija Kiš 2013. (Rajnski Rizling)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
<b>0.869</b>	0.101	0.106	0.105	0.089	93.89	91.10	91.62	92.20
<b>0.435</b>	0.081	0.084	0.072	0.058	87.70	85.89	92.49	88.69
<b>0.217</b>	0.106	0.127	0.107	0.060	75.85	64.93	75.51	72.09
<b>0.109</b>	0.152	0.161	0.152	0.052	47.56	42.48	47.32	45.79
<b>0.054</b>	0.193	0.210	0.190	0.051	25.22	<b>16.39</b>	26.84	26.03
<b>0.027</b>	0.214	0.219	0.220	0.050	13.62	11.36	10.81	11.93
<b>0.014</b>	0.222	0.228	0.221	0.051	10.55	6.938	<b>10.77</b>	8.744
<b>Kontrola</b>	0.236	0.245	0.239	0.050				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.113	<b>0.136</b>	0.111	0.112 ± 0.002
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					4.333	<b>5.218</b>	4.241	4.287 ± 0.066

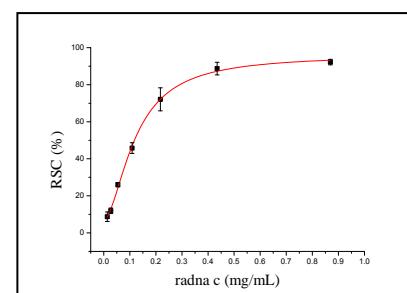
Grafik 9.111. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija Misterija Kiš 2013. (Rajnski Rizling)

Tabela 9.141. Neutralizacija DPPH radikala – Incognito Mačkov Podrum 2013. (Rajnski Rizling)

Incognito Mačkov Podrum 2013. (Rajnski Rizling)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.627</b>	0.080	0.068	0.067	0.057	<b>88.63</b>	94.43	94.77	94.60
<b>0.313</b>	0.076	0.073	0.086	0.053	88.81	90.21	<b>84.16</b>	89.51
<b>0.157</b>	0.119	0.110	0.112	0.054	68.48	72.78	71.92	71.06
<b>0.078</b>	0.168	0.159	0.164	0.049	41.77	46.10	43.99	43.96
<b>0.039</b>	0.205	0.194	0.203	0.053	25.95	31.58	27.29	28.27
<b>0.020</b>	0.228	0.219	0.224	0.052	14.18	18.73	16.12	16.34
<b>0.010</b>	0.241	0.225	0.236	0.048	6.050	13.77	8.235	9.351
<b>Kontrola</b>	0.251	0.252	0.250	0.046				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.095	0.081	0.087	0.088 ± 0.007
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					5.059	4.328	4.602	4.663 ± 0.369

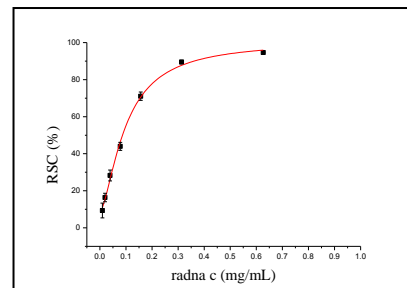
Grafik 9.112. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija Incognito Mačkov Podrum 2013. (Rajnski Rizling)

Tabela 9.142. Neutralizacija DPPH radikala – Tamjanika Živanović 2014.

Tamjanika Živanović 2014.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>1.477</b>	0.114	0.122	0.107	0.112	99.26	97.11	<b>101.2</b>	98.19
<b>0.738</b>	0.213	0.189	0.185	0.055	<b>55.81</b>	62.49	63.81	63.15
<b>0.369</b>	0.288	0.276	0.263	0.049	33.48	36.85	40.28	36.87
<b>0.185</b>	0.348	0.328	0.329	0.043	15.20	20.71	20.42	18.78
<b>0.092</b>	0.373	0.358	0.367	0.044	8.253	12.55	10.08	10.29
<b>0.046</b>	0.395	0.385	0.386	0.044	2.379	5.233	4.864	4.159
<b>0.023</b>	0.403	0.392	0.389	0.043	-0.195	2.845	3.884	2.178
<b>Kontrola</b>	0.408	0.401	0.400	0.043				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.581	0.545	0.489	0.538 ± 0.046
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					13.11	12.30	11.03	12.15 ± 1.048

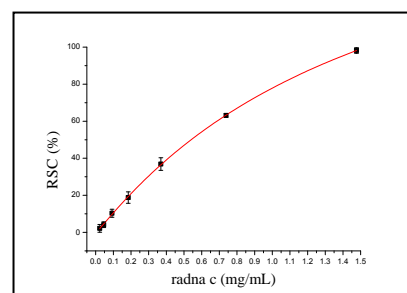
Grafik 9.113. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija Tamjanika Živanović 2014.



Tabela 9.143. Neutralizacija DPPH radikala – Furmint Nagy-Sagmeister Boraszar 2013.

Furmint Nagy-Sagmeister Boraszar 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>1.162</b>	0.123	0.146	0.135	0.086	89.58	83.07	86.19	86.28
<b>0.581</b>	0.215	0.220	0.219	0.064	57.67	56.12	56.67	56.82
<b>0.290</b>	0.275	0.288	0.282	0.052	37.40	33.89	35.55	35.61
<b>0.145</b>	0.325	0.345	0.330	0.047	21.83	16.25	20.34	19.47
<b>0.073</b>	0.373	0.366	0.364	0.047	8.192	10.11	10.93	9.743
<b>0.036</b>	0.394	0.388	0.392	0.046	2.321	4.161	2.962	3.148
<b>0.018</b>	0.393	0.392	0.391	0.046	2.343	2.713	2.883	2.646
<b>Kontrola</b>	0.401	0.402	0.408	0.047				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.453	0.488	0.475	0.472 ± 0.018
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					13.00	14.01	13.63	13.55 ± 0.513

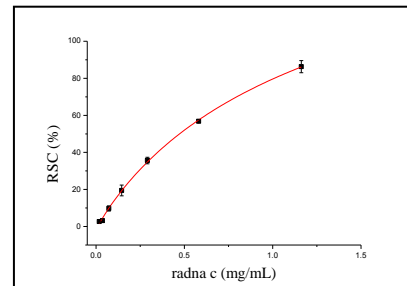
Grafik 9.114. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija Furmint Nagy-Sagmeister Boraszar 2013.

Tabela 9.144. Neutralizacija DPPH radikala – UNS Petra Poljoprivredni fax NS 2013.

UNS Petra Poljoprivredni fax NS 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>2.270</b>	0.075	0.077	0.076	0.067	96.56	95.80	96.06	96.14
<b>1.135</b>	0.072	0.070	0.069	0.052	90.96	92.16	92.42	--
<b>0.568</b>	0.124	0.121	0.121	0.049	65.82	67.24	67.28	66.78
<b>0.284</b>	0.184	0.180	0.183	0.045	36.58	38.40	37.19	37.39
<b>0.142</b>	0.222	0.219	0.219	0.044	19.11	20.17	20.41	19.90
<b>0.071</b>	0.248	0.243	0.241	0.044	7.025	9.390	10.08	8.833
<b>0.035</b>	0.257	0.254	0.255	0.044	3.022	4.219	4.187	3.809
<b>Kontrola</b>	0.263	0.263	0.263	0.043				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.386	0.370	0.375	0.377 ± 0.008
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					5.670	5.435	5.508	5.538 ± 0.120

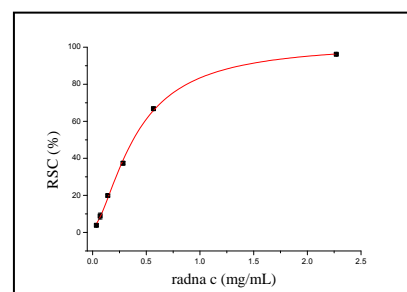
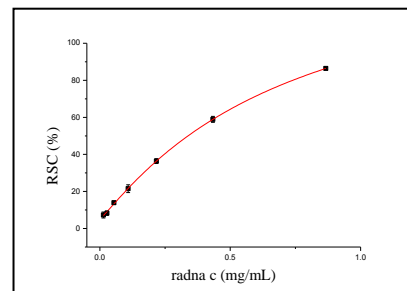
Grafik 9.115. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija UNS Petra Poljoprivredni fax NS 2013.

Tabela 9.145. Neutralizacija DPPH radikala – Venera Podrum Probus

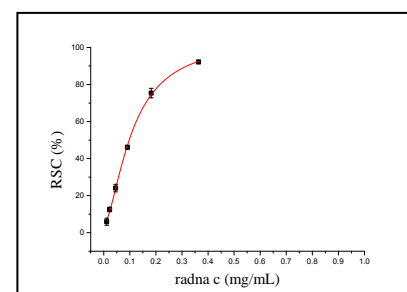
Venera Podrum Probus (Pinot blanc)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
<b>0.867</b>	0.096	0.095	0.099	0.047	86.68	86.82	85.68	86.39
<b>0.433</b>	0.202	0.194	0.181	0.049	57.80	60.07	<b>63.66</b>	58.93
<b>0.217</b>	0.279	0.270	0.273	0.043	34.92	37.41	36.75	36.36
<b>0.108</b>	0.336	0.321	0.325	0.042	19.12	23.19	22.15	21.49
<b>0.054</b>	0.358	0.356	0.352	0.042	13.14	13.72	14.84	13.90
<b>0.027</b>	0.381	0.373	0.376	0.044	7.091	9.333	8.491	8.305
<b>0.014</b>	0.386	0.375	0.381	0.044	5.764	9.013	7.116	7.297
<b>Kontrola</b>	0.414	0.393	0.405	0.041				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.352	0.326	0.343	0.340 ± 0.013
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					13.53	12.52	13.18	13.08 ± 0.514



Grafik 9.116. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub><sup>\*</sup> - radna koncentracija Venera Podrum Probus

Tabela 9.146. Neutralizacija DPPH radikala – Orfelin Beli Orfelin Podrum 2013.

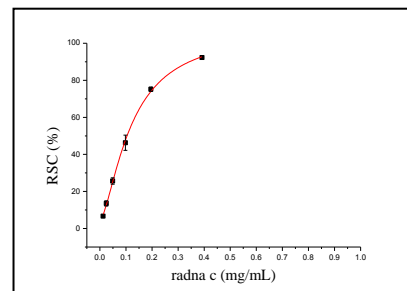
Orfelin Beli Orfelin Podrum 2013. (Italijanski Rizling, Sauvignon blanc, Chardonnay, Župljanka)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
<b>0.728</b>	0.102	0.116	0.110	0.082	<b>90.69</b>	<b>83.89</b>	<b>86.79</b>	--
<b>0.364</b>	0.073	0.071	0.069	0.054	91.41	91.92	93.14	92.15
<b>0.182</b>	0.107	0.101	0.096	0.049	72.75	75.52	77.88	75.38
<b>0.091</b>	0.160	0.164	0.161	0.046	46.94	45.11	46.46	46.17
<b>0.045</b>	0.205	0.214	0.209	0.047	26.11	22.05	24.09	24.08
<b>0.023</b>	0.233	0.238	0.233	0.048	13.23	11.09	13.24	12.52
<b>0.011</b>	0.242	0.250	0.245	0.045	7.586	3.841	6.408	5.945
<b>Kontrola</b>	0.256	0.262	0.260	0.046				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.098	0.099	0.095	0.098 ± 0.002
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					4.486	4.556	4.368	4.470 ± 0.095



Grafik 9.117. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub><sup>\*</sup> - radna koncentracija Orfelin Beli Orfelin Podrum 2013.

Tabela 9.147. Neutralizacija DPPH radikala – Cuvee Piquant Kovačević 2013.

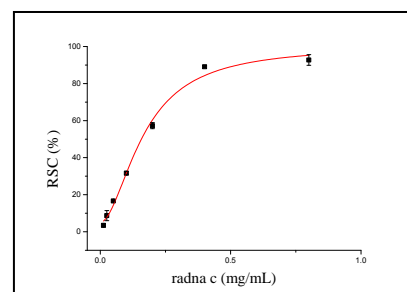
Cuvee Piquant Kovačević 2013.								
(Traminac, Muscat Otonel, Pinot blanc, Pinot Gris)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
<b>0.783</b>	0.150	0.145	0.149	0.198	122.0	124.1	122.6	--
<b>0.392</b>	0.086	0.084	0.082	0.067	91.19	92.50	93.21	92.30
<b>0.196</b>	0.110	0.106	0.106	0.053	73.87	75.71	75.94	75.17
<b>0.098</b>	0.167	0.171	0.154	0.047	44.94	43.01	50.90	46.28
<b>0.049</b>	0.209	0.211	0.204	0.045	25.18	24.18	27.56	25.64
<b>0.024</b>	0.234	0.237	0.231	0.045	13.31	12.26	15.03	13.53
<b>0.012</b>	0.249	0.252	0.249	0.046	7.009	5.808	7.151	6.656
<b>Kontrola</b>	0.262	0.268	0.260	0.045				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.108	0.109	0.096	0.104 ± 0.007
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					4.579	4.648	4.068	4.432 ± 0.317



Grafik 9.118. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija Cuvee Piquant Kovačević 2013.

Tabela 9.148. Neutralizacija DPPH radikala – Sirovina Vinum 2013.

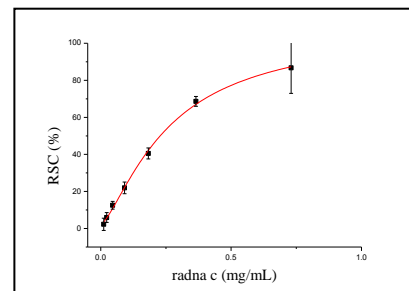
Sirovina Vinum 2013.								
(Italijanski Rizling, Chardonnay, Traminac, Muškat žuti)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
<b>0.800</b>	0.075	0.117	0.066	0.055	90.69	71.19	94.75	92.72
<b>0.400</b>	0.078	0.075	0.073	0.052	87.92	89.07	90.10	89.07
<b>0.200</b>	0.141	0.136	0.134	0.046	55.50	57.57	58.74	57.27
<b>0.100</b>	0.191	0.192	0.188	0.044	31.32	30.88	32.73	31.64
<b>0.050</b>	0.224	0.224	0.222	0.046	16.43	16.23	17.14	16.60
<b>0.025</b>	0.247	0.237	0.236	0.045	5.581	9.934	10.63	8.714
<b>0.013</b>	0.253	0.249	0.249	0.044	2.381	4.020	3.945	3.449
<b>Kontrola</b>	0.261	0.257	0.258	0.045				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.172	0.169	0.160	0.167 ± 0.006
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					7.171	7.037	6.682	6.963 ± 0.253



Grafik 9.119. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija Sirovina Vinum 2013.

Tabela 9.149. Neutralizacija DPPH radikala – Mirna Bačka Vindulo 2013.

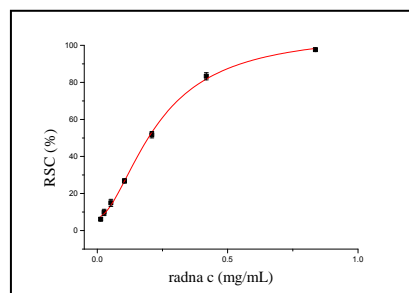
Mirna Bačka Vindulo 2013.								
(Chardonnay, Bačka)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
<b>0.730</b>	0.121	0.072	0.068	0.058	70.85	93.81	95.47	86.71
<b>0.365</b>	0.128	0.120	0.108	0.057	66.73	70.48	76.04	68.60
<b>0.182</b>	0.181	0.178	0.169	0.049	38.14	39.52	43.83	40.50
<b>0.091</b>	0.219	0.213	0.205	0.045	18.98	21.62	25.25	21.95
<b>0.046</b>	0.241	0.240	0.233	0.051	11.09	11.63	14.96	12.56
<b>0.023</b>	0.255	0.252	0.244	0.049	3.688	5.282	8.877	5.949
<b>0.011</b>	0.264	0.259	0.250	0.048	- 0.615	1.552	5.871	2.269
<b>Kontrola</b>	0.264	0.260	0.258	0.046				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.235	0.229	0.220	0.228 ± 0.007
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					10.74	10.45	10.07	10.42 ± 0.338



Grafik 9.120. Zavisnost RSC<sub>DPPH\*</sub> - radna koncentracija Mirna Bačka Vindulo 2013.

Tabela 9.150. Neutralizacija DPPH radikala – Saga Bjelica 2014.

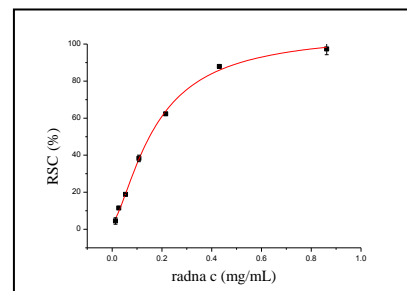
Saga Bjelica 2014.								
(Sauvignon Blanc, Semillon)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
<b>0.837</b>	0.075	0.066	0.078	0.069	98.12	101.1	97.21	97.66
<b>0.418</b>	0.113	0.111	0.102	0.059	81.83	82.57	85.48	83.29
<b>0.209</b>	0.196	0.201	0.190	0.052	51.72	50.02	53.53	51.76
<b>0.105</b>	0.266	0.267	0.261	0.046	26.43	25.89	28.05	26.79
<b>0.052</b>	0.307	0.301	0.295	0.047	13.08	14.90	16.87	14.95
<b>0.026</b>	0.322	0.326	0.316	0.052	9.671	8.195	11.57	9.813
<b>0.013</b>	0.327	0.332	0.331	0.050	7.051	5.562	5.720	6.111
<b>Kontrola</b>	0.351	0.351	0.342	0.050				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.199	0.211	0.186	0.199 ± 0.012
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					7.935	8.389	7.406	7.910 ± 0.492



Grafik 9.121. Zavisnost RSC<sub>DPPH\*</sub> - radna koncentracija Saga Bjelica 2014.

Tabela 9.151. Neutralizacija DPPH radikala – Orfelin Roze Kovačević 2013.

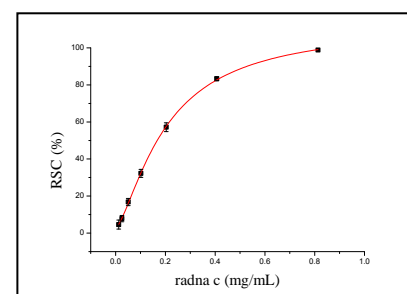
Orfelin Roze Kovačević 2013. (Muscat Hamburg, Traminac, Cabernet Sauvignon)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.862</b>	0.149	0.148	0.160	0.147	98.72	99.51	93.79	97.34
<b>0.431</b>	0.092	0.093	0.088	0.067	87.94	87.81	<b>90.10</b>	87.88
<b>0.216</b>	0.133	0.132	0.131	0.052	61.86	62.24	62.94	62.34
<b>0.108</b>	0.184	0.185	0.178	0.050	37.40	37.08	40.33	38.27
<b>0.054</b>	0.220	0.219	0.218	0.045	18.23	18.85	19.37	18.82
<b>0.027</b>	0.235	0.237	0.235	0.046	11.80	10.90	11.73	11.48
<b>0.013</b>	0.251	0.252	0.245	0.045	3.936	3.056	6.483	4.492
<b>Kontrola</b>	0.258	0.266	0.252	0.045				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.153	0.153	0.147	0.151 ± 0.003
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					5.932	5.906	5.688	5.842 ± 0.134



Grafik 9.122. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija Orfelin Roze Kovačević 2013.

Tabela 9.152. Neutralizacija DPPH radikala – Vina dant animos/Rosetto Kovačević 2013.

Vina dant animos/Rosetto Kovačević 2013. (Cabernet Sauvignon)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.813</b>	0.067	0.064	0.064	0.064	98.80	<b>100.2</b>	<b>100.0</b>	98.80
<b>0.407</b>	0.084	0.083	0.087	0.049	83.72	84.08	82.15	83.31
<b>0.203</b>	0.139	0.140	0.131	0.047	56.06	55.53	59.92	57.17
<b>0.102</b>	0.189	0.193	0.184	0.046	32.08	30.19	34.46	32.24
<b>0.051</b>	0.222	0.224	0.216	0.046	16.15	15.24	18.97	16.79
<b>0.025</b>	0.239	0.244	0.237	0.046	8.121	6.010	9.360	7.831
<b>0.013</b>	0.247	0.249	0.239	0.045	3.745	2.720	7.345	4.603
<b>Kontrola</b>	0.257	0.260	0.252	0.046				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.169	0.178	0.157	0.168 ± 0.011
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					6.945	7.285	6.423	6.884 ± 0.434



Grafik 9.123. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija Vina dant animos/Rosetto Kovačević 2013.

Tabela 9.153. Neutralizacija DPPH radikala – Rose Ivana Šijački 2014.

Rose Ivana Šijački 2014. (Cabernet Sauvignon)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.803</b>	0.159	0.120	0.144	0.136	89.16	<b>107.6</b>	96.37	92.76
<b>0.402</b>	0.096	0.097	0.090	0.070	<b>87.57</b>	86.84	<b>90.20</b>	<b>86.84</b>
<b>0.201</b>	0.149	0.147	0.143	0.055	54.96	55.85	57.87	56.23
<b>0.100</b>	0.186	0.203	0.192	0.050	34.78	<b>26.54</b>	32.11	33.45
<b>0.050</b>	0.220	0.223	0.224	0.052	19.10	17.80	17.42	18.11
<b>0.025</b>	0.234	0.246	0.233	0.052	12.65	6.949	13.08	10.89
<b>0.013</b>	0.242	0.247	0.242	0.049	7.662	5.298	7.738	6.899
<b>Kontrola</b>	0.254	0.255	0.259	0.048				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.171	0.173	0.165	0.170 ± 0.004
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					7.095	7.159	6.865	7.039 ± 0.154

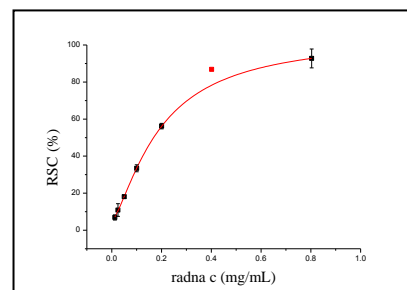
Grafik 9.124. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija Rose Ivana Šijački 2014.

Tabela 9.154. Neutralizacija DPPH radikala – Frajla Mačkov Podrum 2014.

Frajla Mačkov Podrum 2014. (Portugizer, Pinot noir)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.820</b>	0.082	0.075	0.077	0.083	<b>100.6</b>	<b>104.0</b>	<b>102.9</b>	--
<b>0.410</b>	0.091	0.091	0.088	0.057	83.17	83.13	84.92	83.74
<b>0.205</b>	0.143	0.140	0.135	0.050	54.27	55.47	58.03	55.92
<b>0.102</b>	0.194	0.186	0.186	0.046	<b>27.48</b>	31.21	31.32	31.26
<b>0.051</b>	0.216	0.217	0.217	0.047	16.58	15.97	15.97	16.17
<b>0.026</b>	0.232	0.235	0.232	0.047	8.855	7.393	9.113	8.454
<b>0.013</b>	0.242	0.245	0.239	0.046	4.047	2.611	5.517	4.058
<b>Kontrola</b>	0.247	0.249	0.252	0.046				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.183	0.179	0.170	0.177 ± 0.007
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					7.446	7.259	6.898	7.201 ± 0.279

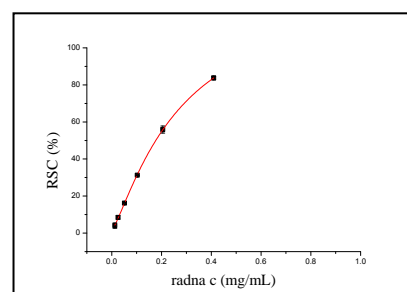
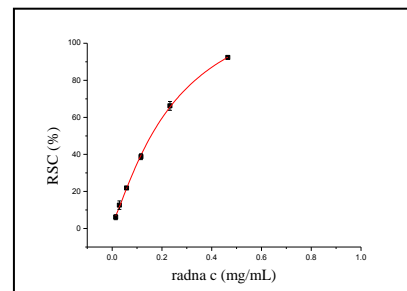
Grafik 9.125. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija Frajla Mačkov Podrum 2014.

Tabela 9.155. Neutralizacija DPPH radikala – Rose Vinum 2013.

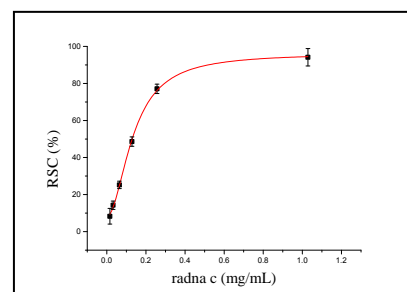
Rose Vinum 2013. (Pinot noir)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.930</b>	0.133	0.104	0.087	0.111	<b>89.69</b>	<b>102.9</b>	<b>110.9</b>	--
<b>0.465</b>	0.078	0.075	0.077	0.060	91.55	93.04	92.35	92.31
<b>0.233</b>	0.126	0.116	0.125	0.049	64.59	68.92	65.06	66.19
<b>0.116</b>	0.180	0.175	0.181	0.046	38.09	40.57	37.66	38.78
<b>0.058</b>	0.216	0.213	0.215	0.045	21.40	22.59	21.53	21.84
<b>0.029</b>	0.238	0.229	0.237	0.045	11.02	15.20	11.57	12.60
<b>0.015</b>	0.251	0.246	0.249	0.045	4.931	7.535	5.833	6.100
<b>Kontrola</b>	0.270	0.257	0.258	0.044				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.161	0.147	0.161	0.156 ± 0.008
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					5.772	5.271	5.773	5.605 ± 0.290



Grafik 9.126. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub><sup>•</sup> - radna koncentracija Rose Vinum 2013.

Tabela 9.156. Neutralizacija DPPH radikala – Roze Dulka 2014.

Roze Dulka 2014. (Merlot, Cabernet Sauvignon)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>1.028</b>	0.071	0.074	0.090	0.066	97.59	96.01	88.82	94.14
<b>0.514</b>	0.064	0.064	0.063	0.065	<b>100.3</b>	<b>100.4</b>	<b>101.1</b>	--
<b>0.257</b>	0.104	0.098	0.093	0.050	74.46	77.34	79.50	77.10
<b>0.129</b>	0.160	0.160	0.150	0.047	47.21	47.12	51.53	48.62
<b>0.064</b>	0.210	0.205	0.201	0.046	23.16	25.31	27.17	25.21
<b>0.032</b>	0.233	0.230	0.224	0.046	12.32	13.69	16.73	14.25
<b>0.016</b>	0.251	0.243	0.233	0.047	4.398	7.766	12.76	8.309
<b>Kontrola</b>	0.265	0.257	0.254	0.045				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.136	0.132	0.121	0.130 ± 0.008
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					4.421	4.286	3.920	4.209 ± 0.259



Grafik 9.127. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub><sup>•</sup> - radna koncentracija Roze Dulka 2014.

Tabela 9.157. Neutralizacija DPPH radikala – RosAnna Vindulo 2013.

RosAnna Vindulo 2013. (Cabernet Sauvignon, Frankovka)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.808</b>	0.167	0.252	0.118	0.107	<b>65.71</b>	<b>16.97</b>	<b>93.65</b>	--
<b>0.404</b>	0.117	0.115	0.093	0.086	81.97	83.46	96.10	87.17
<b>0.202</b>	0.128	0.120	0.109	0.054	57.19	62.30	68.28	62.59
<b>0.101</b>	0.163	0.155	0.150	0.049	34.57	39.28	41.97	38.60
<b>0.051</b>	0.192	0.187	0.182	0.048	17.97	20.73	23.49	20.73
<b>0.025</b>	0.206	0.201	0.204	0.048	9.841	12.94	10.95	11.25
<b>0.013</b>	0.218	0.213	0.213	0.047	2.315	5.251	5.154	4.240
<b>Kontrola</b>	0.221	0.220	0.221	0.046				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					<b>0.165</b>	0.141	0.126	0.134 ± 0.011
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					<b>6.821</b>	5.833	5.214	5.523 ± 0.438

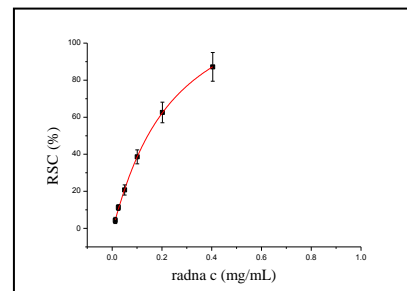
Grafik 9.128. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub><sup>\*</sup> - radna koncentracija RosAnna Vindulo 2013.

Tabela 9.158. Neutralizacija DPPH radikala – Roze D Došen 2014.

Roze D Došen 2014. (Merlot, Cabernet Sauvignon)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.835</b>	0.081	0.080	0.079	0.065	94.60	95.00	95.20	94.93
<b>0.418</b>	0.140	0.137	0.135	0.051	71.10	71.94	72.59	71.88
<b>0.209</b>	0.226	0.214	0.223	0.049	42.15	46.08	43.09	43.77
<b>0.104</b>	0.280	0.273	0.277	0.046	23.68	25.95	24.64	24.76
<b>0.052</b>	0.314	0.310	0.319	0.049	13.28	14.61	11.46	13.12
<b>0.026</b>	0.326	0.326	0.325	0.049	9.109	9.291	9.725	9.375
<b>0.013</b>	0.350	0.357	0.336	0.047	0.978	- <b>1.307</b>	5.714	3.346
<b>Kontrola</b>	0.361	0.350	0.347	0.047				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.250	0.234	0.243	0.242 ± 0.008
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					9.982	9.322	9.709	9.671 ± 0.332

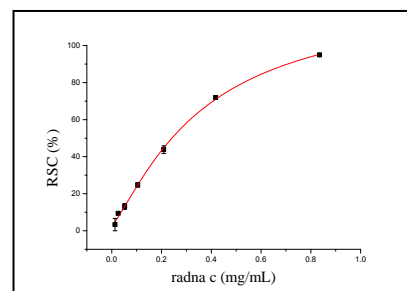
Grafik 9.129. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub><sup>\*</sup> - radna koncentracija Roze D Došen 2014.



Tabela 9.159. Neutralizacija DPPH radikala – Muskat Hamburg Bajilo

Muskat Hamburg Bajilo								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.793</b>	0.113	0.142	0.098	0.120	<b>102.6</b>	92.31	<b>107.8</b>	92.31
<b>0.397</b>	0.098	0.100	0.097	0.062	87.37	86.49	87.65	87.17
<b>0.198</b>	0.151	0.150	0.149	0.055	66.26	66.66	66.84	66.59
<b>0.099</b>	0.210	0.218	0.213	0.049	43.28	40.48	42.21	41.99
<b>0.050</b>	0.262	0.262	0.259	0.048	24.75	24.66	25.56	24.99
<b>0.025</b>	0.290	0.292	0.292	0.048	14.59	13.89	13.72	14.07
<b>0.012</b>	0.318	0.317	0.315	0.047	4.545	4.836	5.507	4.963
<b>Kontrola</b>	0.335	0.337	0.337	0.053				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.122	0.122	0.122	0.122 ± 0.000
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					5.129	5.122	5.146	5.132 ± 0.012

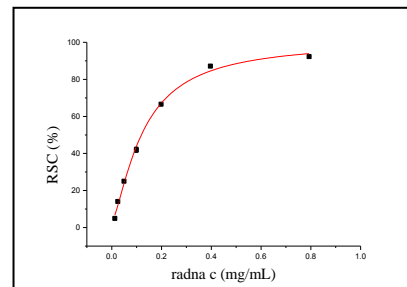
Grafik 9.130. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija Muskat Hamburg Bajilo

Tabela 9.160. Neutralizacija DPPH radikala – Hamburg Žabić

Hamburg Žabić								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.209</b>	0.079	0.076	0.074	0.047	91.14	91.81	92.50	91.82
<b>0.105</b>	0.166	0.153	0.158	0.044	65.93	69.52	68.06	67.84
<b>0.052</b>	0.253	0.246	0.245	0.042	<b>40.97</b>	43.07	43.43	43.25
<b>0.026</b>	0.306	0.310	0.306	0.045	27.13	26.02	27.28	26.81
<b>0.013</b>	0.350	0.343	0.342	0.042	13.88	15.89	16.19	15.32
<b>0.007</b>	0.375	0.372	0.364	0.041	6.909	7.843	10.06	8.270
<b>0.003</b>	0.384	0.376	0.376	0.042	4.633	6.967	6.770	6.123
<b>Kontrola</b>	0.416	0.388	0.393	0.041				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.065	0.062	0.063	0.063 ± 0.001
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					2.573	2.477	2.510	2.520 ± 0.049

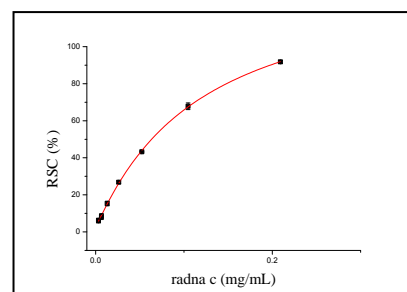
Grafik 9.131. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija Hamburg Žabić

Tabela 9.161. Neutralizacija DPPH radikala – Cabernet Sauvignon Podrum Petrović 2014.

Cabernet Sauvignon Podrum Petrović 2014.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.320</b>	0.073	0.073	0.072	0.062	96.49	96.35	96.62	96.42
<b>0.160</b>	0.067	0.069	0.066	0.055	95.79	94.87	96.04	95.56
<b>0.080</b>	0.112	0.107	0.107	0.051	78.91	80.45	80.70	80.02
<b>0.040</b>	0.184	0.202	0.189	0.050	53.51	47.41	51.94	50.95
<b>0.020</b>	0.251	0.256	0.244	0.047	29.53	27.68	31.82	29.67
<b>0.010</b>	0.282	0.296	0.288	0.048	19.33	14.33	17.00	16.89
<b>0.005</b>	0.342	0.353	0.336	0.048	-	-	0.421	0.421
<b>Kontrola</b>	0.336	0.331	0.339	0.046				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.037	0.040	0.035	0.037 ± 0.003
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					0.966	1.054	0.905	0.975 ± 0.075

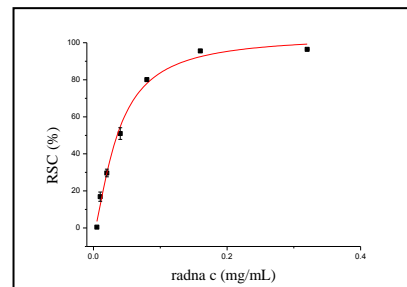
Grafik 9.132. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija Cabernet Sauvignon Podrum Petrović 2014.

Tabela 9.162. Neutralizacija DPPH radikala – Cabernet Sauvignon MK Kosović 2014.

Cabernet Sauvignon MK Kosović 2014.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.287</b>	0.079	0.081	0.081	0.070	97.34	96.92	96.76	97.01
<b>0.143</b>	0.097	0.083	0.084	0.058	88.82	92.76	92.70	91.43
<b>0.072</b>	0.174	0.163	0.163	0.057	67.11	70.36	70.29	69.26
<b>0.036</b>	0.258	0.245	0.254	0.048	40.84	44.43	41.98	42.41
<b>0.018</b>	0.321	0.317	0.312	0.046	22.66	23.65	25.18	23.83
<b>0.009</b>	0.364	0.356	0.353	0.045	10.52	12.77	13.65	12.32
<b>0.004</b>	0.379	0.383	0.366	0.045	6.175	5.075	9.870	7.040
<b>Kontrola</b>	0.404	0.402	0.397	0.045				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.045	0.041	0.042	0.043 ± 0.002
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					1.306	1.181	1.231	1.239 ± 0.063

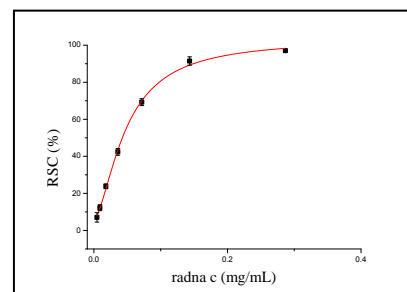
Grafik 9.133. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija Cabernet Sauvignon MK Kosović 2014.

Tabela 9.163. Neutralizacija DPPH radikala – Cabernet Sauvignon Bajilo

Cabernet Sauvignon Bajilo								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
0.253	0.087	0.087	0.083	0.072	94.86	94.81	96.21	95.29
0.127	0.158	0.147	0.143	0.058	65.37	69.39	70.49	68.42
0.063	0.217	0.222	0.212	0.052	42.93	41.20	44.78	42.97
0.032	0.269	0.258	0.259	0.049	23.74	27.54	27.41	27.48
0.016	0.291	0.300	0.285	0.050	16.45	13.22	18.58	16.08
0.008	0.311	0.312	0.300	0.049	9.117	8.599	12.80	10.17
0.004	0.321	0.321	0.313	0.047	5.125	5.178	7.900	6.068
Kontrola	0.341	0.339	0.333	0.049				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.081	0.077	0.073	0.077 ± 0.004
ekvivalentna zapremina (µL)					2.656	2.544	2.405	2.535 ± 0.126

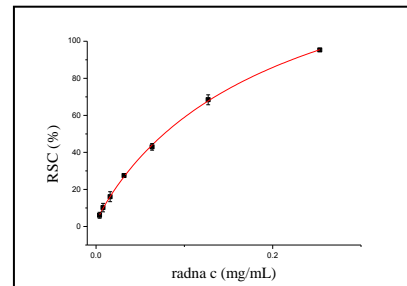
Grafik 9.134. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija Cabernet Sauvignon Bajilo

Tabela 9.164. Neutralizacija DPPH radikala – Cabernet Sauvignon Dulka 2011.

Cabernet Sauvignon Dulka 2011.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
0.373	0.078	0.078	0.075	0.071	96.70	96.65	98.07	97.14
0.186	0.067	0.068	0.066	0.058	96.10	95.61	96.17	95.96
0.093	0.101	0.100	0.096	0.058	79.91	80.36	82.48	80.92
0.047	0.165	0.153	0.153	0.050	46.27	51.77	51.71	51.74
0.023	0.209	0.202	0.203	0.051	26.55	29.80	28.99	28.45
0.012	0.235	0.228	0.229	0.051	13.84	17.06	16.73	15.88
0.006	0.253	0.241	0.246	0.048	4.197	9.807	7.220	7.075
Kontrola	0.259	0.258	0.260	0.045				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.042	0.043	0.042	0.042 ± 0.001
ekvivalentna zapremina (µL)					0.929	0.953	0.943	0.942 ± 0.012

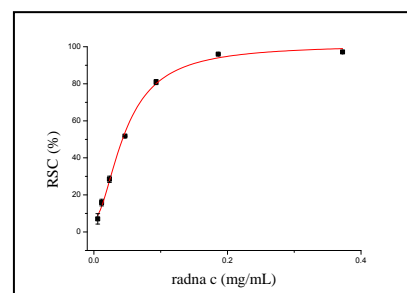
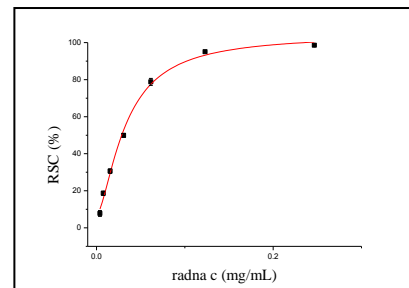
Grafik 9.135. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija Cabernet Sauvignon Dulka 2011.

Tabela 9.165. Neutralizacija DPPH radikala – Cabernet Sauvignon Mrđanin 2013.

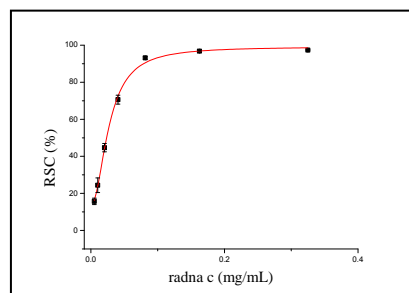
Cabernet Sauvignon Mrđanin 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
0.247	0.073	0.074	0.074	0.069	98.87	98.50	98.42	98.60
0.123	0.069	0.070	0.071	0.056	95.27	95.08	94.78	95.04
0.061	0.115	0.115	0.106	0.052	77.72	77.68	80.97	78.79
0.031	0.194	0.193	0.188	0.050	49.08	49.56	51.12	49.92
0.015	0.250	0.253	0.246	0.053	30.53	29.48	31.89	30.63
0.008	0.284	0.285	0.279	0.052	18.12	17.85	19.94	18.64
0.004	0.307	0.316	0.311	0.049	9.185	6.104	8.007	7.765
Kontrola	0.334	0.329	0.334	0.048				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.029	0.029	0.027	0.029 ± 0.001
ekvivalentna zapremina (μL)					0.995	0.983	0.922	0.967 ± 0.039



Grafik 9.136. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija Cabernet Sauvignon Mrđanin 2013.

Tabela 9.166. Neutralizacija DPPH radikala – Cabernet Sauvignon Živanović 2009.

Cabernet Sauvignon Živanović 2009.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
0.325	0.093	0.091	0.092	0.082	97.03	97.63	97.37	97.34
0.163	0.073	0.073	0.076	0.062	97.02	97.05	96.23	96.76
0.081	0.079	0.075	0.073	0.050	92.26	93.41	93.79	93.15
0.041	0.164	0.153	0.147	0.047	68.01	71.02	72.78	70.60
0.020	0.261	0.249	0.245	0.049	42.20	45.36	46.52	44.69
0.010	0.338	0.314	0.312	0.045	19.85	26.45	26.92	24.41
0.005	0.359	0.347	0.353	0.045	13.98	17.45	15.62	15.68
Kontrola	0.414	0.399	0.412	0.043				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.025	0.023	0.022	0.024 ± 0.002
ekvivalentna zapremina (μL)					0.652	0.592	0.564	0.603 ± 0.045



Grafik 9.137. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija Cabernet Sauvignon Živanović 2009.

Tabela 9.167. Neutralizacija DPPH radikala – Merlot Šiljački 2012.

Merlot Šiljački 2012.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
0.079	0.073	0.087	0.088	0.057	92.10	84.91	84.41	87.14
0.039	0.118	0.118	0.113	0.052	66.09	66.42	68.87	67.65
0.020	0.155	0.156	0.153	0.050	45.99	45.49	46.85	46.11
0.010	0.187	0.188	0.184	0.048	28.65	28.26	30.12	29.01
0.005	0.208	0.211	0.211	0.048	18.06	16.23	16.55	16.95
0.002	0.218	0.224	0.219	0.049	13.76	10.25	13.15	12.38
0.001	0.229	0.232	0.222	0.047	7.018	5.282	10.31	7.538
Kontrola	0.240	0.248	0.234	0.046				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.022	0.023	0.022	0.022 ± 0.001
ekvivalentna zapremina (μL)					0.586	0.606	0.578	0.590 ± 0.015

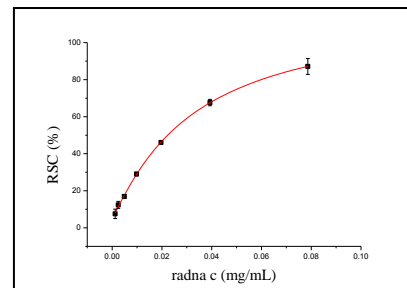
Grafik 9.138. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija Merlot Šiljački 2012.

Tabela 9.168. Neutralizacija DPPH radikala – Merlot Mačkov Podrum 2013.

Merlot Mačkov Podrum 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
0.038	0.069	0.067	0.074	0.052	89.71	90.89	86.49	89.03
0.019	0.114	0.099	0.109	0.053	62.04	71.22	64.96	66.07
0.010	0.145	0.139	0.143	0.049	39.80	43.09	40.97	41.28
0.005	0.172	0.172	0.166	0.048	22.21	22.14	26.20	22.14
0.002	0.183	0.177	0.188	0.046	14.23	17.95	11.15	12.69
0.001	0.194	0.195	0.192	0.046	7.221	6.911	8.900	7.677
0.001	0.202	0.203	0.199	0.045	1.899	1.292	3.916	2.369
Kontrola	0.213	0.209	0.209	0.050				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.013	0.011	0.013	0.012 ± 0.001
ekvivalentna zapremina (μL)					0.367	0.306	0.341	0.338 ± 0.030

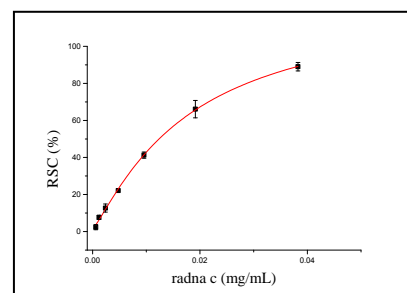
Grafik 9.139. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija Merlot Mačkov Podrum 2013.

Tabela 9.169. Neutralizacija DPPH radikala – Merlot Dulka 2011.

Merlot Dulka 2011.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.300</b>	0.085	0.086	0.085	0.080	97.65	97.14	97.74	97.51
<b>0.150</b>	0.067	0.066	0.067	0.060	96.83	97.15	96.64	96.88
<b>0.075</b>	0.085	0.085	0.083	0.055	86.16	86.13	86.85	86.38
<b>0.037</b>	0.147	0.144	0.138	0.050	55.20	56.54	59.12	56.95
<b>0.019</b>	0.193	0.198	0.197	0.051	34.28	32.04	32.42	32.91
<b>0.009</b>	0.225	0.229	0.229	0.051	19.29	17.54	17.81	18.21
<b>0.005</b>	0.244	0.246	0.245	0.050	10.26	9.338	9.463	9.688
<b>Kontrola</b>	0.263	0.261	0.265	0.047				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.031	0.032	0.030	0.031 ± 0.001
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					0.873	0.881	0.845	0.867 ± 0.019

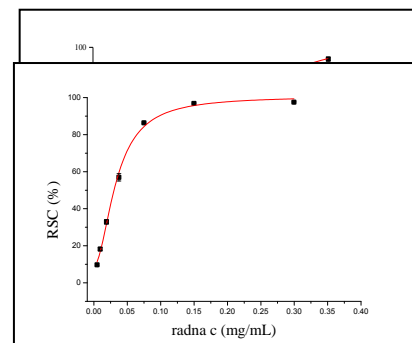
Grafik 9.140. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija Merlot Dulka 2011.

Tabela 9.170. Neutralizacija DPPH radikala – Merlot Kiš 2012.

Merlot Kiš 2012.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.071</b>	0.078	0.079	0.071	0.051	82.33	81.71	87.17	83.74
<b>0.035</b>	0.111	0.116	0.113	0.049	60.12	57.10	59.23	58.82
<b>0.018</b>	0.144	0.152	0.155	0.048	38.28	33.19	31.55	34.34
<b>0.009</b>	0.172	0.176	0.171	0.045	18.32	16.06	19.01	17.79
<b>0.004</b>	0.182	0.189	0.186	0.048	13.82	9.288	11.82	11.64
<b>0.002</b>	0.191	0.198	0.193	0.047	7.832	3.701	6.875	7.354
<b>0.001</b>	0.191	0.200	0.201	0.047	8.038	2.193	1.409	1.801
<b>Kontrola</b>	0.202	0.204	0.198	0.045				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.026	0.029	0.029	0.028 ± 0.002
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					0.771	0.862	0.855	0.830 ± 0.051

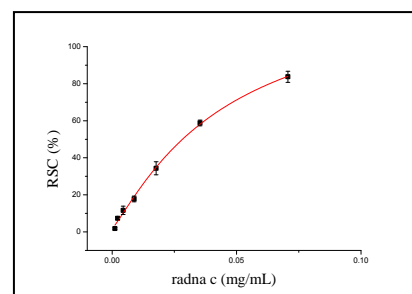
Grafik 9.141. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija Merlot Kiš 2012.

Tabela 9.171. Neutralizacija DPPH radikala – Merlot Šukac 2014.

Merlot Šukac 2014.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
0.262	0.070	0.071	0.078	0.059	96.54	96.19	93.88	95.53
0.131	0.117	0.103	0.106	0.053	79.53	84.06	83.08	82.22
0.065	0.198	0.193	0.193	0.050	52.80	54.38	54.46	53.88
0.033	0.261	0.264	0.262	0.055	34.18	33.39	33.74	33.77
0.016	0.308	0.317	0.285	0.046	16.11	13.27	23.41	14.69
0.008	0.336	0.320	0.338	0.048	7.671	12.79	7.173	7.422
0.004	0.329	0.342	0.338	0.049	10.32	6.148	7.395	6.771
Kontrola	0.360	0.360	0.354	0.045				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.057	0.055	0.055	0.056 ± 0.001
ekvivalentna zapremina (µL)					1.817	1.760	1.739	1.772 ± 0.040

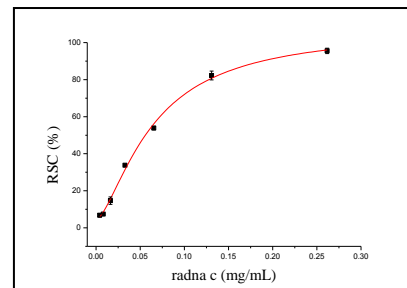
Grafik 9.142. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija Merlot Šukac 2014.

Tabela 9.172. Neutralizacija DPPH radikala – Merlot Došen 2015.

Merlot Došen 2015.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
0.240	0.076	0.090	0.076	0.064	95.91	91.54	96.09	94.51
0.120	0.084	0.080	0.080	0.055	90.56	91.83	91.87	91.42
0.060	0.167	0.153	0.154	0.052	63.44	67.73	67.41	--
0.030	0.243	0.232	0.229	0.049	38.21	41.47	42.44	41.95
0.015	0.291	0.283	0.285	0.049	22.74	25.17	24.45	24.12
0.008	0.322	0.315	0.316	0.048	12.51	14.69	14.55	13.91
0.004	0.348	0.335	0.334	0.041	1.984	6.193	6.574	4.917
Kontrola	0.364	0.348	0.365	0.045				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.035	0.036	0.036	0.036 ± 0.001
ekvivalentna zapremina (µL)					1.205	1.246	1.257	1.236 ± 0.028

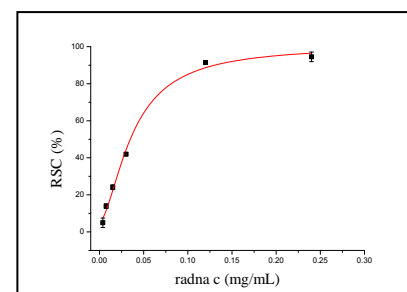
Grafik 9.143. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija Merlot Došen 2015.

Tabela 9.173. Neutralizacija DPPH radikala – Merlot MK Kosović 2014.

Merlot MK Kosović 2014.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
0.302	0.076	0.084	0.078	0.072	98.67	95.73	97.91	98.29
0.151	0.070	0.069	0.071	0.061	96.73	97.03	96.39	96.88
0.076	0.115	0.104	0.122	0.053	78.30	82.03	75.86	78.73
0.038	0.187	0.178	0.174	0.049	50.90	54.13	55.52	53.52
0.019	0.242	0.239	0.235	0.055	34.00	34.92	36.44	35.12
0.009	0.283	0.277	0.275	0.051	17.70	19.88	20.55	19.38
0.005	0.300	0.299	0.293	0.049	11.25	11.56	13.81	12.21
Kontrola	0.332	0.337	0.326	0.049				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.034	0.032	0.031	0.032 ± 0.001
ekvivalentna zapremina (µL)					0.937	0.872	0.861	0.890 ± 0.041

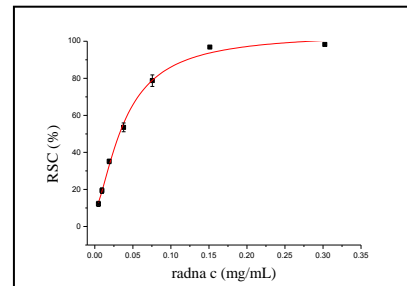
Grafik 9.144. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija Merlot MK Kosović 2014.

Tabela 9.174. Neutralizacija DPPH radikala – Merlot Mrđanin 2013.

Merlot Mrđanin 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
0.270	0.090	0.075	0.076	0.062	92.27	96.31	96.12	94.90
0.135	0.077	0.074	0.076	0.055	93.81	94.72	94.17	94.44
0.067	0.146	0.144	0.142	0.050	73.36	73.92	74.59	73.96
0.034	0.233	0.243	0.232	0.043	47.40	44.61	47.78	46.60
0.017	0.307	0.302	0.297	0.041	26.37	27.74	29.02	27.71
0.008	0.349	0.348	0.342	0.041	14.81	14.96	16.73	15.50
0.004	0.372	0.368	0.371	0.042	8.371	9.626	8.625	8.874
Kontrola	0.400	0.409	0.399	0.042				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.035	0.036	0.034	0.035 ± 0.001
ekvivalentna zapremina (µL)					1.085	1.123	1.046	1.085 ± 0.039

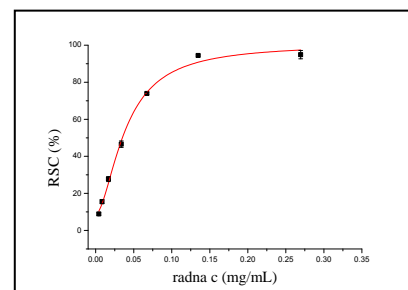
Grafik 9.145. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija Merlot Mrđanin 2013.



Tabela 9.175. Neutralizacija DPPH radikala – Merlot Živanović 2009.

Merlot Živanović 2009.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
0.279	0.075	0.076	0.076	0.064	96.96	96.73	96.72	96.80
0.140	0.067	0.067	0.068	0.053	96.20	96.04	95.93	96.06
0.070	0.124	0.114	0.112	0.047	78.79	81.57	82.17	80.84
0.035	0.211	0.212	0.204	0.046	54.32	54.06	56.22	54.86
0.017	0.285	0.276	0.275	0.042	32.34	34.83	35.25	34.14
0.009	0.337	0.320	0.320	0.042	17.98	22.87	22.70	21.18
0.004	0.357	0.352	0.347	0.043	12.77	13.98	15.51	14.09
Kontrola	0.399	0.400	0.406	0.042				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.031	0.029	0.028	0.029 ± 0.001
ekvivalentna zapremina (μL)					0.912	0.871	0.844	0.876 ± 0.034

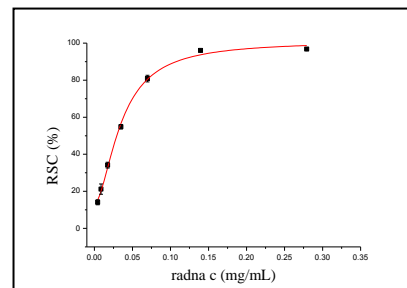
Grafik 9.146. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija Merlot Živanović 2009.

Tabela 9.176. Neutralizacija DPPH radikala – Imperia Podrum Probus

Imperia Podrum Probus								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
0.278	0.071	0.071	0.071	0.060	96.98	96.85	97.09	96.97
0.139	0.100	0.086	0.080	0.051	86.30	90.33	91.82	88.32
0.069	0.192	0.178	0.177	0.047	59.83	63.65	64.15	62.54
0.035	0.277	0.282	0.255	0.045	36.12	34.58	42.09	37.60
0.017	0.334	0.328	0.311	0.044	19.80	21.65	26.24	22.56
0.009	0.371	0.354	0.350	0.043	9.553	14.29	15.29	13.04
0.004	0.378	0.383	0.357	0.044	7.837	6.619	13.69	9.382
Kontrola	0.397	0.408	0.412	0.043				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.052	0.049	0.045	0.049 ± 0.003
ekvivalentna zapremina (μL)					1.551	1.477	1.350	1.459 ± 0.102

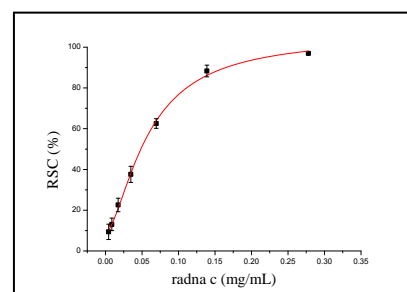
Grafik 9.147. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija Imperia Podrum Probus

Tabela 9.177. Neutralizacija DPPH radikala – Pinot noir Dumo 2013.

Pinot noir Dumo 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
0.232	0.080	0.072	0.070	0.063	92.21	95.66	96.68	94.85
0.116	0.103	0.101	0.096	0.051	75.95	76.94	79.43	76.45
0.058	0.161	0.157	0.155	0.048	47.92	49.77	50.56	49.42
0.029	0.202	0.204	0.198	0.046	28.46	27.26	30.36	28.69
0.015	0.225	0.229	0.225	0.047	18.04	16.28	18.28	17.53
0.007	0.239	0.246	0.243	0.046	11.36	8.101	9.703	9.721
0.004	0.248	0.251	0.245	0.045	6.783	5.361	7.750	6.631
Kontrola	0.262	0.262	0.261	0.044				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.059	0.058	0.057	0.058 ± 0.001
ekvivalentna zapremina (µL)					2.108	2.070	2.051	2.076 ± 0.029

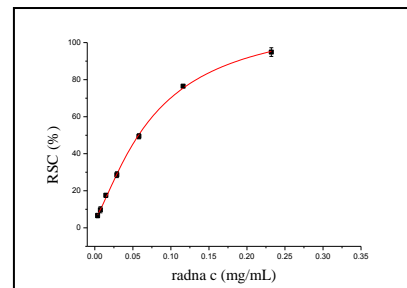
Grafik 9.148. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija Pinot noir Dumo 2013.

Tabela 9.178. Neutralizacija DPPH radikala – Pinot noir Mačkov Podrum 2011.

Pinot noir Mačkov Podrum 2011.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
0.229	0.069	0.072	0.071	0.062	96.75	95.18	95.37	95.77
0.115	0.063	0.063	0.068	0.054	95.06	95.06	92.52	94.21
0.057	0.080	0.074	0.082	0.049	84.14	87.28	82.94	84.79
0.029	0.120	0.128	0.122	0.049	63.09	58.94	62.07	62.58
0.014	0.158	0.170	0.169	0.046	42.53	36.18	36.90	38.54
0.007	0.189	0.205	0.203	0.049	27.70	19.75	20.65	22.70
0.004	0.210	0.220	0.218	0.048	16.59	11.21	12.18	13.33
Kontrola	0.227	0.247	0.245	0.046				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.018	0.020	0.021	0.019 ± 0.001
ekvivalentna zapremina (µL)					0.664	0.711	0.748	0.708 ± 0.042

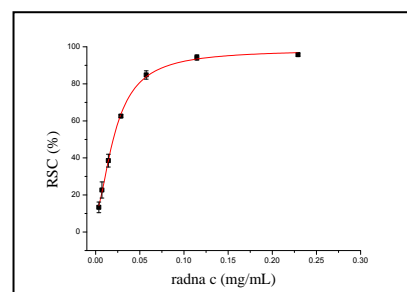
Grafik 9.149. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija Pinot noir Mačkov Podrum 2011.

Tabela 9.179. Neutralizacija DPPH radikala – Pinot noir Mačkov Podrum 2012.

Pinot noir Mačkov Podrum 2012.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.220</b>	0.077	0.076	0.077	0.070	96.49	97.02	96.61	96.71
<b>0.110</b>	0.065	0.065	0.066	0.055	95.11	95.02	94.71	94.95
<b>0.055</b>	0.076	0.074	0.074	0.051	87.19	87.88	88.07	87.71
<b>0.027</b>	0.149	0.135	0.129	0.047	47.93	55.11	58.19	56.65
<b>0.014</b>	0.183	0.183	0.183	0.047	30.50	30.19	30.38	30.36
<b>0.007</b>	0.214	0.207	0.209	0.046	14.28	17.82	16.63	16.24
<b>0.003</b>	0.228	0.224	0.224	0.046	7.210	9.306	9.351	8.622
<b>Kontrola</b>	0.242	0.240	0.244	0.046				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.021	0.023	0.022	0.022 ± 0.001
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					0.789	0.880	0.844	0.838 ± 0.046

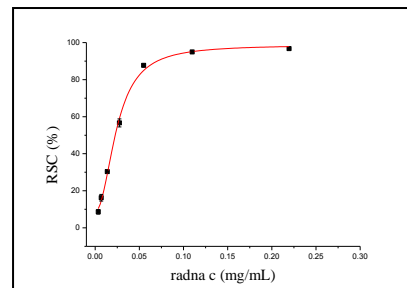
Grafik 9.150. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija Pinot noir Mačkov Podrum 2012.

Tabela 9.180. Neutralizacija DPPH radikala – Pinot noir Belo Brdo 2012.

Pinot noir Belo Brdo 2012.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.386</b>	0.090	0.087	0.090	0.091	100.8	102.6	100.2	--
<b>0.193</b>	0.073	0.080	0.074	0.071	98.92	94.55	98.12	98.52
<b>0.097</b>	0.066	0.065	0.068	0.060	96.06	96.63	94.52	95.74
<b>0.048</b>	0.087	0.083	0.083	0.051	77.08	79.64	80.14	78.95
<b>0.024</b>	0.127	0.125	0.120	0.047	49.67	51.21	54.06	51.65
<b>0.012</b>	0.162	0.159	0.148	0.047	26.98	28.84	35.74	30.52
<b>0.006</b>	0.179	0.183	0.172	0.046	16.01	13.65	20.34	16.67
<b>Kontrola</b>	0.204	0.210	0.203	0.047				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.024	0.023	0.020	0.023 ± 0.002
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					0.787	0.739	0.662	0.729 ± 0.063

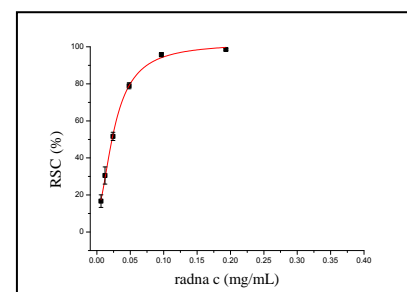
Grafik 9.151. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija Pinot noir Belo Brdo 2012.

Tabela 9.181. Neutralizacija DPPH radikala – Pinot noir Nagy-Sagmeister Boraszar 2013.

Pinot noir Nagy-Sagmeister Boraszar 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
0.273	0.068	0.070	0.067	0.052	95.56	95.06	95.99	95.54
0.137	0.086	0.083	0.078	0.048	89.21	90.07	91.49	90.26
0.068	0.172	0.162	0.159	0.044	64.04	66.98	67.55	66.19
0.034	0.255	0.242	0.254	0.044	40.60	44.21	40.75	41.85
0.017	0.307	0.309	0.302	0.040	24.84	24.25	26.33	25.14
0.009	0.356	0.347	0.348	0.040	10.98	13.59	13.33	12.63
0.004	0.372	0.359	0.364	0.043	7.398	11.16	9.738	9.430
Kontrola	0.390	0.395	0.401	0.040				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.044	0.041	0.042	0.042 ± 0.001
ekvivalentna zapremina (µL)					1.332	1.247	1.274	1.284 ± 0.043

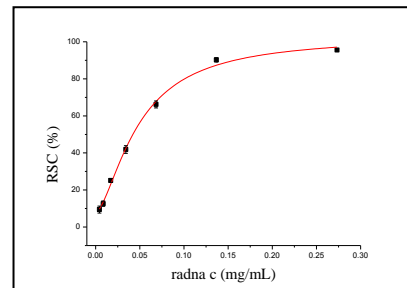
Grafik 9.152. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija Pinot noir Nagy-Sagmeister Boraszar 2013.

Tabela 9.182. Neutralizacija DPPH radikala – Portugizer Mačkov Podrum 2013.

Portugizer Mačkov Podrum 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
0.068	0.067	0.067	0.068	0.051	89.81	90.32	89.37	89.83
0.034	0.105	0.105	0.103	0.047	64.10	64.15	64.83	64.36
0.017	0.149	0.148	0.146	0.050	37.82	38.22	39.78	38.61
0.008	0.179	0.172	0.174	0.049	18.72	22.98	21.68	21.12
0.004	0.187	0.199	0.186	0.045	10.97	3.623	11.84	11.40
0.002	0.193	0.201	0.208	0.045	6.888	1.997	- 2.026	4.443
0.001	0.192	0.204	0.204	0.047	8.883	1.308	1.680	1.494
Kontrola	0.201	0.209	0.208	0.047				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.024	0.023	0.023	0.023 ± 0.001
ekvivalentna zapremina (µL)					0.733	0.717	0.701	0.717 ± 0.016

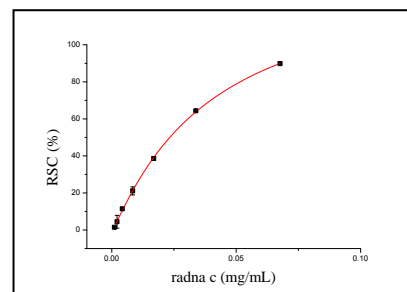
Grafik 9.153. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija Portugizer Mačkov Podrum 2013.

Tabela 9.183. Neutralizacija DPPH radikala – Portugizer Mačkov Podrum 2014.

Portugizer Mačkov Podrum 2014.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
<b>0.259</b>	0.071	0.071	0.079	0.065	96.91	97.31	<b>92.79</b>	97.11
<b>0.130</b>	0.064	0.064	0.064	0.057	96.29	96.27	95.92	96.16
<b>0.065</b>	0.084	0.083	0.081	0.051	83.04	83.45	84.57	83.69
<b>0.032</b>	0.139	0.134	0.128	0.051	54.51	57.43	60.15	57.36
<b>0.016</b>	0.187	0.182	0.173	0.047	27.89	30.38	34.90	31.06
<b>0.008</b>	0.213	0.211	0.204	0.048	14.59	15.71	18.95	16.41
<b>0.004</b>	0.228	0.222	0.217	0.048	6.841	9.969	12.67	9.825
<b>Kontrola</b>	0.244	0.241	0.241	0.049				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.029	0.027	0.025	0.027 ± 0.002
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					0.917	0.869	0.798	0.862 ± 0.060

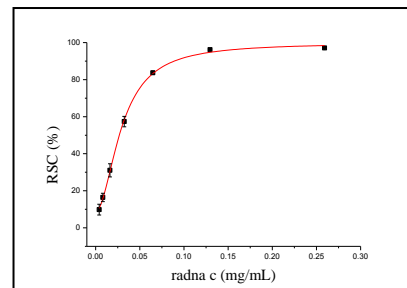
Grafik 9.154. Zavisnost RSC<sub>DPPH·</sub> - radna koncentracija Portugizer Mačkov Podrum 2014.

Tabela 9.184. Neutralizacija DPPH radikala – Portugizer Mačkov Podrum 2015.

Portugizer Mačkov Podrum 2015.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
<b>0.258</b>	0.069	0.076	0.070	0.064	97.38	<b>94.11</b>	96.93	97.16
<b>0.129</b>	0.068	0.068	0.068	0.052	92.06	92.11	92.22	92.13
<b>0.064</b>	0.111	0.107	0.107	0.051	70.33	72.43	72.24	71.67
<b>0.032</b>	0.171	0.154	0.162	0.047	38.75	47.29	43.55	43.19
<b>0.016</b>	0.204	0.195	0.203	0.047	22.28	26.62	23.14	24.01
<b>0.008</b>	0.223	0.210	0.224	0.047	13.01	<b>19.48</b>	12.30	12.65
<b>0.004</b>	0.235	0.234	0.233	0.048	7.457	8.244	8.456	8.052
<b>Kontrola</b>	0.250	0.242	0.253	0.046				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.040	0.035	0.037	0.037 ± 0.003
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					1.302	1.120	1.196	1.206 ± 0.091

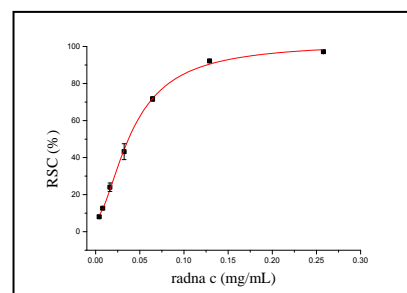
Grafik 9.155. Zavisnost RSC<sub>DPPH·</sub> - radna koncentracija Portugizer Mačkov Podrum 2015.

Tabela 9.185. Neutralizacija DPPH radikala – Portugizer Bajilo

Portugizer Bajilo								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
<b>0.228</b>	0.078	0.076	0.076	0.068	96.46	97.03	97.19	96.89
<b>0.114</b>	0.123	0.120	0.119	0.055	76.66	77.96	78.02	77.54
<b>0.057</b>	0.204	0.194	0.198	0.051	47.70	51.00	49.56	49.42
<b>0.028</b>	0.255	0.250	0.245	0.049	29.58	31.20	33.06	31.28
<b>0.014</b>	0.290	0.295	0.289	0.048	17.27	15.49	17.69	16.82
<b>0.007</b>	0.319	0.313	0.318	0.049	7.519	9.531	7.856	8.302
<b>0.004</b>	0.327	0.323	0.320	0.048	4.547	5.876	7.020	5.814
<b>Kontrola</b>	0.342	0.336	0.337	0.046				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.057	0.054	0.054	0.055 ± 0.002
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					2.090	1.966	1.962	2.006 ± 0.073

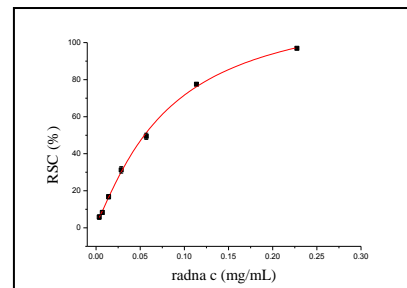
Grafik 9.156. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija Portugizer Bajilo

Tabela 9.186. Neutralizacija DPPH radikala – Frankovka Vindulo 2013.

Frankovka Vindulo 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
<b>0.210</b>	0.071	0.076	0.076	0.067	97.64	94.87	94.55	95.69
<b>0.105</b>	0.062	0.064	0.064	0.057	96.86	95.80	95.74	96.30
<b>0.052</b>	0.065	0.081	0.070	0.051	91.74	83.22	89.23	88.06
<b>0.026</b>	0.096	0.109	0.102	0.047	73.01	65.25	69.63	69.30
<b>0.013</b>	0.149	0.154	0.145	0.050	44.38	41.51	46.15	44.02
<b>0.007</b>	0.174	0.187	0.177	0.049	29.84	22.32	28.40	26.85
<b>0.003</b>	0.204	0.211	0.201	0.049	12.98	8.802	14.77	12.18
<b>Kontrola</b>	0.221	0.232	0.223	0.047				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.014	0.016	0.014	0.015 ± 0.001
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					0.561	0.654	0.569	0.595 ± 0.052

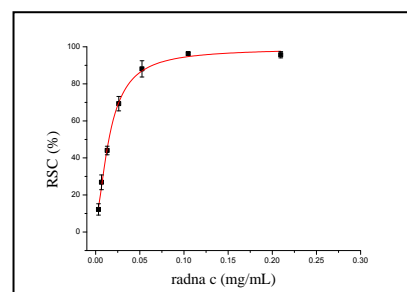
Grafik 9.157. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija Frankovka Vindulo 2013.

Tabela 9.187. Neutralizacija DPPH radikala – Frankovka Erdevik 2012.

Frankovka Erdevik 2012.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
0.038	0.064	0.062	0.061	0.051	92.04	93.03	93.67	92.92
0.019	0.101	0.095	0.096	0.047	67.03	70.51	70.12	69.22
0.009	0.143	0.139	0.141	0.047	41.51	43.59	42.43	42.51
0.005	0.174	0.171	0.170	0.046	21.02	22.91	23.49	22.47
0.002	0.187	0.191	0.188	0.044	12.34	9.846	11.71	11.30
0.001	0.196	0.203	0.198	0.045	7.703	3.222	6.417	7.060
0.001	0.201	0.200	0.204	0.046	4.778	5.021	2.592	4.130
Kontrola	0.210	0.205	0.205	0.044				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.012	0.011	0.011	0.012 ± 0.001
ekvivalentna zapremina (µL)					0.335	0.309	0.314	0.319 ± 0.014

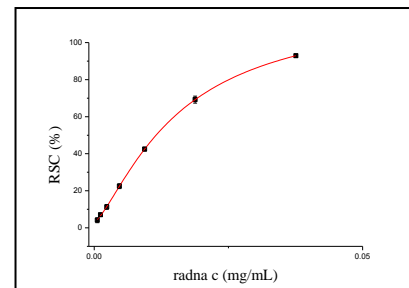
Grafik 9.158. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija Frankovka Erdevik 2012.

Tabela 9.188. Neutralizacija DPPH radikala – Fortuna Podrum Probus

Fortuna Podrum Probus								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
0.259	0.080	0.078	0.085	0.064	95.47	96.00	94.18	95.22
0.130	0.086	0.084	0.085	0.052	90.67	91.11	90.93	90.90
0.065	0.185	0.180	0.177	0.046	62.15	63.37	64.17	63.23
0.032	0.279	0.267	0.272	0.044	35.87	39.11	37.72	37.57
0.016	0.329	0.333	0.324	0.043	21.96	20.83	23.26	22.01
0.008	0.350	0.368	0.360	0.048	17.34	12.60	14.66	14.87
0.004	0.374	0.387	0.380	0.043	9.500	6.046	7.835	7.794
Kontrola	0.422	0.402	0.402	0.043				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.046	0.043	0.043	0.044 ± 0.002
ekvivalentna zapremina (µL)					1.494	1.392	1.392	1.426 ± 0.059

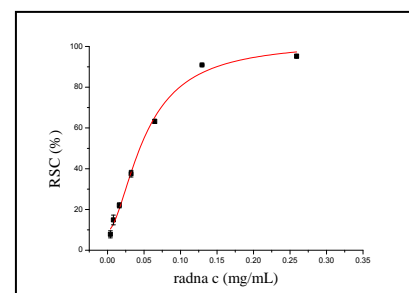
Grafik 9.159. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija Fortuna Podrum Probus

Tabela 9.189. Neutralizacija DPPH radikala – Cabernet Franc Đurđić 2012.

Cabernet Franc Đurđić 2012.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.310</b>	0.079	0.080	0.080	0.067	<b>96.04</b>	<b>95.62</b>	<b>95.69</b>	--
<b>0.155</b>	0.071	0.071	0.072	0.058	95.67	95.70	95.47	95.61
<b>0.078</b>	0.121	0.120	0.113	0.052	77.00	77.19	79.80	78.00
<b>0.039</b>	0.203	0.198	0.190	0.048	47.64	49.49	52.02	49.72
<b>0.019</b>	0.265	0.263	0.257	0.050	27.92	28.41	30.50	28.95
<b>0.010</b>	0.301	0.313	0.286	0.049	15.15	11.24	20.20	15.53
<b>0.005</b>	0.331	0.322	0.307	0.048	4.837	8.008	12.99	8.612
<b>Kontrola</b>	0.345	0.354	0.336	0.047				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.039	0.038	0.036	0.038 ± 0.002
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					1.051	1.033	0.963	1.016 ± 0.046

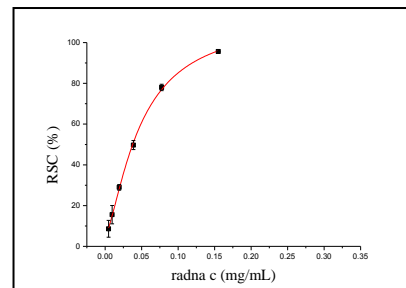
Grafik 9.160. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija Cabernet Franc Đurđić 2012.

Tabela 9.190. Neutralizacija DPPH radikala – Cabernet Franc Urošević 2015.

Cabernet Franc Urošević 2015.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.252</b>	0.071	0.069	0.069	0.059	95.62	96.60	96.43	96.22
<b>0.126</b>	0.071	0.066	0.066	0.052	93.42	95.27	95.17	94.62
<b>0.063</b>	0.133	0.127	0.121	0.049	71.26	73.33	75.39	73.33
<b>0.031</b>	0.215	0.207	0.199	0.047	42.79	45.78	48.34	45.64
<b>0.016</b>	0.274	0.255	0.255	0.049	23.78	30.02	30.02	27.94
<b>0.008</b>	0.298	0.299	0.290	0.048	15.23	14.69	17.95	15.95
<b>0.004</b>	0.319	0.320	0.302	0.051	9.057	8.585	14.79	10.81
<b>Kontrola</b>	0.349	0.339	0.337	0.047				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.037	0.033	0.032	0.034 ± 0.003
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					1.213	1.079	1.053	1.115 ± 0.085

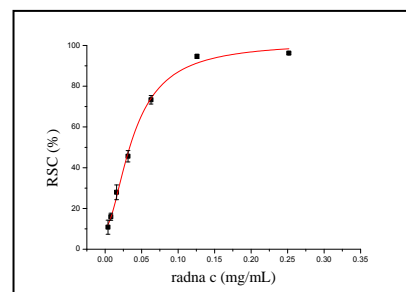
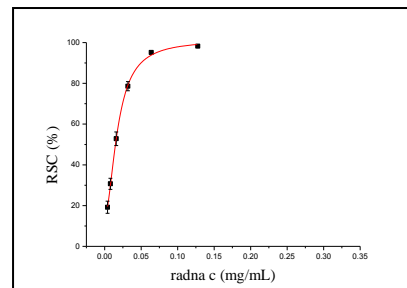
Grafik 9.161. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija Cabernet Franc Urošević 2015.



Tabela 9.191. Neutralizacija DPPH radikala – UNS Probus Poljoprivredni fax NS 2015.

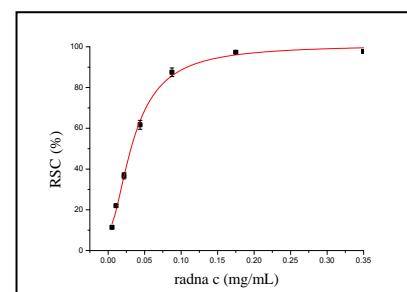
UNS Probus Poljoprivredni fax NS 2015.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.255</b>	0.098	0.099	0.101	0.106	<b>104.1</b>	<b>103.6</b>	<b>102.5</b>	--
<b>0.128</b>	0.076	0.077	0.077	0.073	98.75	98.11	98.00	98.28
<b>0.064</b>	0.070	0.069	0.069	0.060	95.01	95.21	95.23	95.15
<b>0.032</b>	0.099	0.096	0.090	0.052	76.57	78.17	81.01	78.59
<b>0.016</b>	0.156	0.151	0.142	0.055	49.82	52.17	56.45	52.81
<b>0.008</b>	0.194	0.189	0.183	0.050	28.13	30.43	33.51	30.69
<b>0.004</b>	0.216	0.214	0.205	0.050	17.00	18.02	22.61	19.21
<b>Kontrola</b>	0.248	0.249	0.244	0.047				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.016	0.015	0.014	0.015 ± 0.001
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					0.521	0.487	0.442	0.483 ± 0.040



Grafik 9.162. Zavisnost RSC<sub>DPPH·</sub> - radna koncentracija UNS Probus Poljoprivredni fax NS 2015.

Tabela 9.192. Neutralizacija DPPH radikala – Probus Živanović

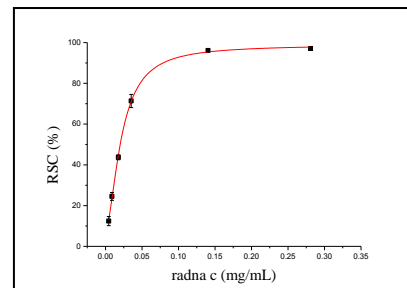
Probus Živanović								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.350</b>	0.088	0.091	0.094	0.083	98.47	97.86	96.84	97.72
<b>0.175</b>	0.071	0.072	0.074	0.063	97.76	97.32	96.83	97.30
<b>0.088</b>	0.102	0.094	0.088	0.051	85.35	87.64	89.51	87.50
<b>0.044</b>	0.197	0.187	0.176	0.047	<b>57.22</b>	60.14	63.26	61.70
<b>0.022</b>	0.270	0.261	0.260	0.042	34.99	37.41	37.72	36.71
<b>0.011</b>	0.320	0.318	0.315	0.045	21.43	21.96	22.58	21.99
<b>0.005</b>	0.354	0.351	0.350	0.042	10.68	11.70	11.89	11.42
<b>Kontrola</b>	0.388	0.396	0.393	0.042				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.032	0.032	0.030	0.031 ± 0.001
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					0.754	0.752	0.718	0.741 ± 0.020



Grafik 9.163. Zavisnost RSC<sub>DPPH·</sub> - radna koncentracija Probus Živanović

Tabela 9.193. Neutralizacija DPPH radikala – Vina dant animos/Aurelius Kovačević 2011.

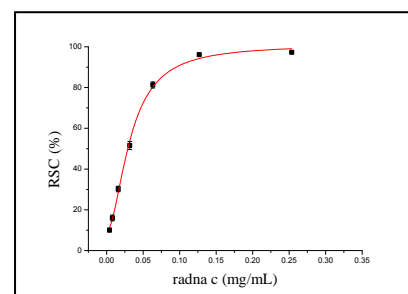
Vina dant animos/Aurelius Kovačević 2011.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
<b>0.281</b>	0.083	0.084	0.083	0.077	97.01	96.88	97.39	97.09
<b>0.140</b>	0.069	0.068	0.069	0.060	95.79	96.49	96.05	96.11
<b>0.070</b>	0.067	0.064	0.063	0.053	<b>93.21</b>	<b>94.70</b>	<b>95.02</b>	--
<b>0.035</b>	0.118	0.106	0.105	0.049	67.61	72.96	73.47	71.34
<b>0.018</b>	0.170	0.169	0.165	0.048	42.78	43.29	45.06	43.71
<b>0.009</b>	0.212	0.207	0.204	0.047	22.54	24.63	26.40	24.52
<b>0.004</b>	0.235	0.231	0.226	0.044	10.26	12.28	14.69	12.41
<b>Kontrola</b>	0.259	0.259	0.254	0.045				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.021	0.020	0.019	0.020 ± 0.001
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					0.631	0.592	0.572	0.598 ± 0.030



Grafik 9.164. Zavisnost RSC<sub>DPPH·</sub> - radna koncentracija Vina dant animos/Aurelius Kovačević 2011.

Tabela 9.194. Neutralizacija DPPH radikala – Orfelin Crveni Orfelin Podrum 2013.

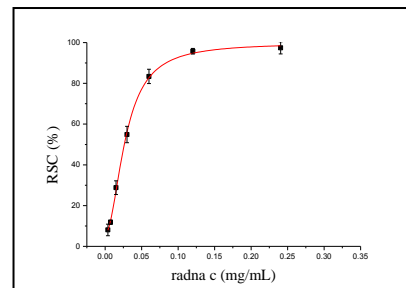
Orfelin Crveni Orfelin Podrum 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
<b>0.254</b>	0.070	0.070	0.069	0.064	96.99	97.18	97.67	97.28
<b>0.127</b>	0.063	0.064	0.062	0.055	96.00	95.73	96.59	96.11
<b>0.063</b>	0.090	0.091	0.085	0.049	80.73	80.17	82.99	81.30
<b>0.032</b>	0.152	0.149	0.144	0.046	49.78	51.15	53.69	51.54
<b>0.016</b>	0.193	0.191	0.187	0.043	29.13	29.79	31.70	30.20
<b>0.008</b>	0.225	0.220	0.221	0.044	14.40	17.07	16.56	16.01
<b>0.004</b>	0.234	0.231	0.232	0.042	9.069	10.84	10.18	10.03
<b>Kontrola</b>	0.253	0.252	0.258	0.043				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.030	0.029	0.027	0.029 ± 0.001
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					0.986	0.969	0.902	0.952 ± 0.044



Grafik 9.165. Zavisnost RSC<sub>DPPH·</sub> - radna koncentracija Orfelin Crveni Orfelin Podrum 2013.

Tabela 9.195. Neutralizacija DPPH radikala – Camerlot Mačkov Podrum 2013.

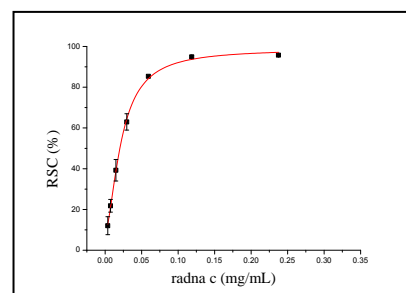
Camerlot Mačkov Podrum 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
<b>0.240</b>	0.084	0.084	0.076	0.075	<b>94.91</b>	95.33	99.51	97.42
<b>0.120</b>	0.073	0.076	0.071	0.065	95.69	94.40	97.19	95.76
<b>0.060</b>	0.088	0.088	0.077	0.053	81.54	81.19	87.43	83.39
<b>0.030</b>	0.139	0.140	0.126	0.051	52.78	52.36	59.50	54.88
<b>0.015</b>	0.183	0.190	0.178	0.050	29.23	25.23	31.95	28.80
<b>0.008</b>	0.215	0.212	0.215	0.049	11.10	12.98	11.44	11.84
<b>0.004</b>	0.221	0.228	0.218	0.051	8.638	5.003	10.57	8.072
<b>Kontrola</b>	0.242	0.240	0.238	0.053				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.027	0.028	0.024	0.026 ± 0.002
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					0.951	0.967	0.832	0.917 ± 0.073



Grafik 9.166. Zavisnost RSC<sub>DPPH·</sub> - radna koncentracija Camerlot Mačkov Podrum 2013.

Tabela 9.196. Neutralizacija DPPH radikala – Three Star Vindulo 2009.

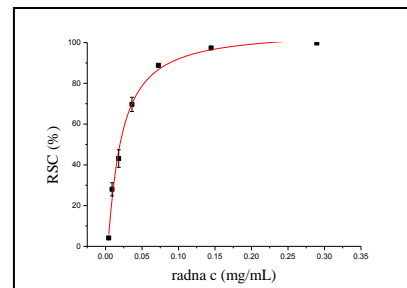
Three Star Vindulo 2009.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
<b>0.237</b>	0.076	0.073	0.073	0.064	<b>94.40</b>	95.60	95.83	95.72
<b>0.119</b>	0.063	0.066	0.064	0.054	95.39	94.32	94.97	94.89
<b>0.059</b>	0.082	0.072	0.069	0.051	85.32	<b>90.31</b>	<b>91.75</b>	85.32
<b>0.030</b>	0.134	0.124	0.117	0.048	58.70	63.44	66.70	62.95
<b>0.015</b>	0.177	0.188	0.166	0.050	39.32	33.97	44.52	39.27
<b>0.007</b>	0.219	0.212	0.207	0.049	18.62	22.02	24.79	21.81
<b>0.004</b>	0.239	0.236	0.222	0.048	8.749	10.32	17.02	12.03
<b>Kontrola</b>	0.263	0.258	0.254	0.048				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.021	0.022	<b>0.018</b>	0.021 ± 0.000
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					0.753	0.755	<b>0.629</b>	0.754 ± 0.002



Grafik 9.167. Zavisnost RSC<sub>DPPH·</sub> - radna koncentracija Three Star Vindulo 2009.

Tabela 9.197. Neutralizacija DPPH radikala – Graffiti crveno Bjelica 2013.

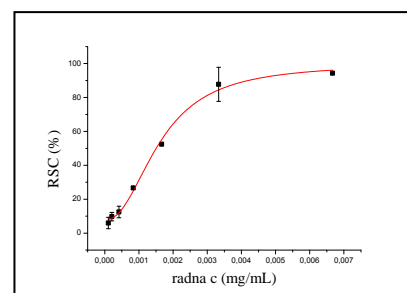
Graffiti crveno Bjelica 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
<b>0.290</b>	0.084	0.085	0.085	0.084	<b>100.0</b>	99.81	99.71	99.76
<b>0.145</b>	0.070	0.071	0.071	0.063	97.48	97.21	97.34	97.34
<b>0.072</b>	0.079	0.091	0.074	0.059	<b>93.08</b>	88.81	<b>94.83</b>	88.81
<b>0.036</b>	0.149	0.143	0.129	0.053	66.76	68.72	73.53	69.67
<b>0.018</b>	0.219	0.219	0.198	0.049	40.70	40.51	48.03	43.08
<b>0.009</b>	0.259	0.265	0.247	0.050	27.34	25.15	31.52	28.00
<b>0.005</b>	0.322	0.325	0.335	0.048	4.544	3.667	<b>0.091</b>	4.106
<b>Kontrola</b>	0.340	0.343	0.325	0.049				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.022	0.021	0.019	0.021 ± 0.001
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					0.624	0.612	0.551	0.596 ± 0.039



Grafik 9.168. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija Graffiti crveno Bjelica 2013.

Tabela 9.198. Neutralizacija DPPH radikala – Troloks (T)

Troloks								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
<b>0.007</b>	0.062	0.059	0.063	0.045	<b>93.81</b>	95.04	93.72	94.38
<b>0.003</b>	0.063	0.104	0.064	0.048	94.84	80.66	<b>94.42</b>	87.75
<b>0.002</b>	0.186	0.184	0.183	0.048	51.89	52.70	52.72	52.44
<b>0.001</b>	0.256	0.255	0.259	0.047	26.95	27.15	25.87	26.66
<b>0.000</b>	0.286	0.294	0.306	0.045	15.59	13.02	8.805	12.47
<b>0.000</b>	0.299	0.311	0.312	0.049	12.61	8.576	8.089	9.757
<b>0.000</b>	0.307	0.325	0.322	0.048	9.819	3.561	4.585	5.988
<b>Kontrola</b>	0.341	0.332	0.334	0.049				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.002	0.002	0.002	0.002 ± 0.000



Grafik 9.169. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija Troloks

Tabela 9.199. Neutralizacija DPPH radikala – Propil galat (PG)

Propil galat								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
0.007	0.071	0.071	0.070	0.049	93.44	93.46	93.69	--
0.003	0.065	0.065	0.065	0.047	94.50	94.68	94.54	94.58
0.002	0.065	0.065	0.066	0.046	94.37	94.38	93.98	94.24
0.001	0.154	0.165	0.156	0.046	68.16	64.87	67.44	66.82
0.000	0.258	0.274	0.270	0.046	37.20	32.49	33.86	34.52
0.000	0.345	0.338	0.334	0.046	11.66	13.68	14.78	13.37
0.000	0.368	0.368	0.370	0.046	4.769	4.659	4.102	4.510
Kontrola	0.380	0.396	0.402	0.055				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.001	0.001	0.001	0.001 ± 0.000

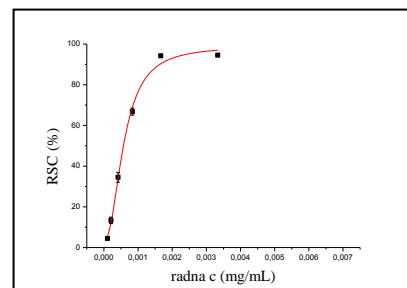
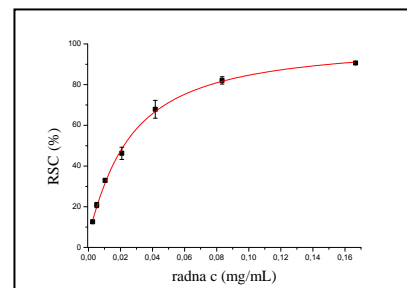
Grafik 9.170. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija Propil galat

Tabela 9.200. Neutralizacija DPPH radikala – Butilovani hidroksitoluen (BHT)

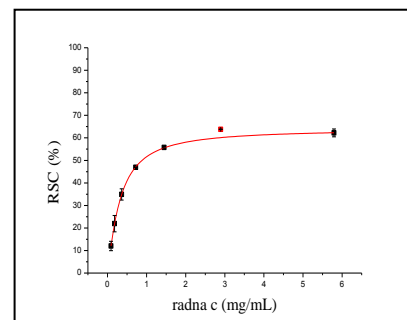
Butilovani hidroksitoluen								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
0.167	0.077	0.075	0.075	0.049	90.08	90.73	91.00	90.60
0.083	0.102	0.094	0.103	0.049	81.24	84.15	80.84	82.07
0.042	0.136	0.128	0.153	0.048	68.89	71.68	63.07	67.88
0.021	0.209	0.192	0.202	0.048	43.33	49.33	46.10	46.25
0.010	0.235	0.235	0.238	0.045	33.34	33.36	32.14	32.95
0.005	0.268	0.276	0.273	0.047	22.18	19.60	20.74	20.84
0.003	0.294	0.296	0.299	0.048	13.27	12.79	11.73	12.59
Kontrola	0.327	0.332	0.334	0.046				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.023	0.020	0.024	0.023 ± 0.001

Grafik 9.171. Zavisnost RSC<sub>DPPH</sub> - radna koncentracija Butilovani hidroksitoluen

## 9.3.2. Sposobnost neutralizacije NO

Tabela 9.201. Neutralizacija NO radikala – Cabernet Sauvignon Bajilo sok 1. godina

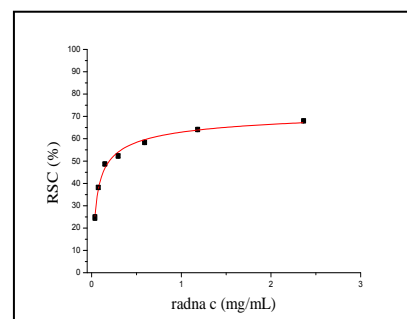
Cabernet Sauvignon Bajilo sok (1. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>5.793</b>	0.627	0.611	0.594	0.261	60.46	62.18	63.99	62.21
<b>2.896</b>	0.503	0.486	0.486	0.151	61.98	63.77	63.81	63.79
<b>1.448</b>	0.516	0.460	0.512	0.105	55.57	61.60	55.97	55.77
<b>0.724</b>	0.604	0.571	0.570	0.079	43.38	46.95	46.96	46.96
<b>0.362</b>	0.654	0.661	0.697	0.068	36.68	35.98	32.05	34.90
<b>0.181</b>	0.766	0.767	0.825	0.063	24.07	23.97	17.76	21.93
<b>0.091</b>	0.892	0.857	0.859	0.055	9.618	13.33	13.13	12.03
<b>Kontrola</b>	0.991	0.970	0.971	0.051				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.843	0.830	0.866	0.846 ± 0.018
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					5.195	5.120	5.341	5.218 ± 0.112



Grafik 9.172. Zavisnost - radna koncentracija Cabernet Sauvignon Bajilo soka 1. godina

Tabela 9.202. Neutralizacija NO radikala – Cabernet Sauvignon Bajilo vino 1. godina

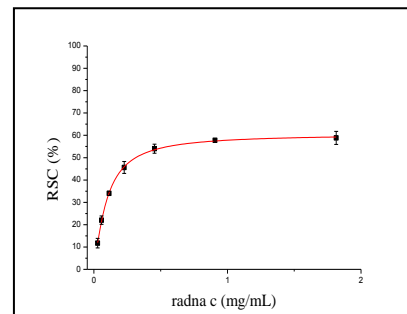
Cabernet Sauvignon Bajilo vino (1. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>2.364</b>	0.568	0.571	0.558	0.322	68.17	67.84	69.45	68.01
<b>1.182</b>	0.462	0.465	0.455	0.183	63.92	63.53	64.87	64.11
<b>0.591</b>	0.444	0.442	0.440	0.120	58.09	58.32	58.63	58.35
<b>0.296</b>	0.447	0.460	0.456	0.085	53.24	51.54	52.11	52.30
<b>0.148</b>	0.470	0.466	0.475	0.074	48.73	49.25	48.13	48.70
<b>0.074</b>	0.539	0.539	0.550	0.064	38.64	38.58	37.26	38.16
<b>0.037</b>	0.644	0.641	0.660	0.066	25.30	25.60	23.26	24.72
<b>Kontrola</b>	0.859	0.841	0.821	0.067				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.191	0.197	0.198	0.196 ± 0.004
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					5.766	5.964	5.997	5.909 ± 0.125



Grafik 9.173. Zavisnost - radna koncentracija Cabernet Sauvignon vina Bajilo 1. godina

Tabela 9.203. Neutralizacija NO radikala – Merlot Šukac sok 1. godina

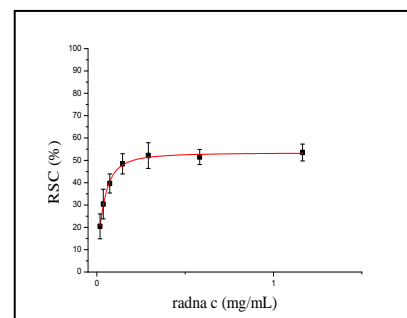
Merlot Šukac sok (1. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
1.814	0.499	0.461	0.465	0.175	55.50	60.80	60.20	58.84
0.907	0.452	0.427	0.425	0.118	54.17	57.56	57.95	57.75
0.454	0.437	0.423	0.408	0.087	52.01	53.93	56.05	54.00
0.227	0.489	0.462	0.439	0.078	43.71	47.49	50.62	45.60
0.113	0.587	0.552	0.542	0.065	28.57	33.35	34.66	34.01
0.057	0.647	0.636	0.619	0.065	20.28	21.75	24.02	22.02
0.028	0.721	0.708	0.690	0.062	9.713	11.58	13.96	11.75
Kontrola	0.801	0.797	0.772	0.060				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.388	0.297	0.273	0.285 ± 0.017
ekvivalentna zapremina (µL)					7.647	5.845	5.384	5.614 ± 0.326



Grafik 9.174. Zavisnost - radna koncentracija Merlot Šukac soka 1. godina

Tabela 9.204. Neutralizacija NO radikala – Merlot Šukac vino 1. godina

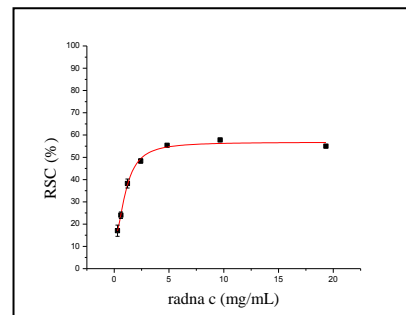
Merlot Šukac vino (1. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
1.164	0.576	0.525	0.522	0.106	50.84	56.17	56.44	53.51
0.582	0.621	0.580	0.576	0.135	49.12	53.42	53.88	51.50
0.291	0.715	0.634	0.616	0.199	48.09	56.22	58.09	52.16
0.146	0.626	0.562	0.532	0.080	45.23	51.64	54.63	48.44
0.073	0.713	0.684	0.630	0.075	35.85	38.77	44.27	39.63
0.036	0.833	0.761	0.702	0.073	23.60	30.87	36.83	30.43
0.018	0.904	0.870	0.796	0.065	15.68	19.14	26.57	20.46
Kontrola	1.095	1.016	0.936	0.060				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.980	0.133	0.135	0.134 ± 0.001
ekvivalentna zapremina (µL)					30.07	4.079	4.132	4.106 ± 0.037



Grafik 9.175. Zavisnost - radna koncentracija Merlot Šukac vina 1. godina

Tabela 9.205. Neutralizacija NO radikala – Frankovka Vinum sok 1. godina

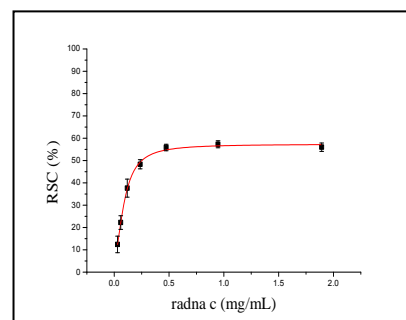
Frankovka Vinum sok (1. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
19.34	0.653	0.661	0.660	0.200	55.48	54.74	54.76	54.99
9.669	0.552	0.550	0.552	0.121	57.66	57.89	57.64	57.77
4.834	0.524	0.545	0.546	0.091	57.53	55.43	55.35	55.39
2.417	0.586	0.605	0.596	0.069	49.29	47.39	48.32	48.33
1.209	0.705	1.355	0.676	0.062	36.81	- 27.05	39.65	38.23
0.604	0.840	0.845	0.817	0.061	23.42	22.93	25.68	24.01
0.302	0.907	0.947	0.899	0.073	18.12	14.18	18.84	17.05
Kontrola	1.092	1.080	1.009	0.068				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					2.498	2.775	2.526	2.600 ± 0.152
ekvivalentna zapremina (µL)					9.227	10.25	9.332	9.603 ± 0.563



Grafik 9.176. Zavisnost - radna koncentracija Frankovka Vinum soka 1. godina

Tabela 9.206. Neutralizacija NO radikala – Frankovka Vinum vino 1. godina

Frankovka Vinum vino (1. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
1.893	0.496	0.524	0.531	0.098	58.15	55.25	54.56	55.99
0.946	0.467	0.484	0.496	0.076	58.96	57.10	55.85	57.30
0.473	0.500	0.481	0.473	0.065	54.24	56.27	57.08	55.86
0.237	0.567	0.557	0.529	0.059	46.65	47.71	50.63	48.33
0.118	0.678	0.623	0.118	0.056	34.77	40.49	93.52	37.63
0.059	0.824	0.803	0.766	0.057	19.48	21.64	25.56	22.23
0.030	0.922	0.898	0.853	0.056	9.109	11.70	16.40	12.40
Kontrola	1.079	1.014	0.954	0.063				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.294	0.228	0.220	0.224 ± 0.006
ekvivalentna zapremina (µL)					11.10	8.607	8.308	8.457 ± 0.212

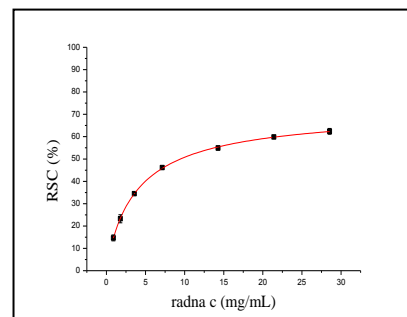


Grafik 9.177. Zavisnost - radna koncentracija Frankovka Vinum vina 1. godina



Tabela 9.207. Neutralizacija NO radikala – Muskat Hamburg Bajilo sok 1. godina

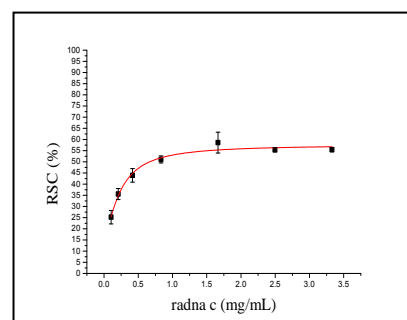
Muskat Hamburg Bajilo sok (1. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>28.54</b>	0.547	0.529	0.552	0.196	61.93	63.87	61.40	62.40
<b>21.41</b>	0.541	0.514	0.540	0.171	59.84	<b>62.82</b>	59.92	59.88
<b>14.27</b>	0.542	0.530	0.546	0.124	54.59	55.94	54.20	54.91
<b>7.136</b>	0.600	0.595	0.606	0.104	46.12	46.71	45.55	46.13
<b>3.568</b>	0.678	0.671	0.679	0.073	34.32	35.03	34.15	34.50
<b>1.784</b>	0.793	0.768	0.762	0.067	21.22	23.99	24.55	23.25
<b>0.892</b>	0.863	0.839	0.856	0.066	13.55	16.14	14.33	14.67
<b>Kontrola</b>	0.966	0.980	0.989	0.057				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					9.333	9.008	9.983	9.441 ± 0.497
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					46.71	45.08	49.97	47.25 ± 2.486



Grafik 9.178. Zavisnost - radna koncentracija Muskat Hamburg Bajilo soka 1. godina

Tabela 9.208. Neutralizacija NO radikala – Muskat Hamburg Bajilo vino 1. godina

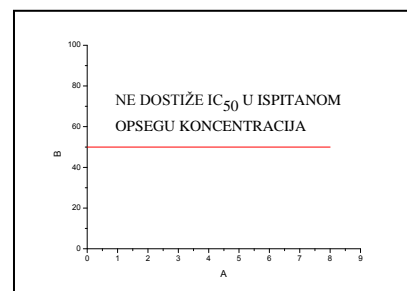
Muskat Hamburg Bajilo vino (1. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>3.329</b>	0.494	0.488	0.478	0.094	54.54	55.30	56.44	55.42
<b>2.496</b>	0.484	0.482	0.468	0.085	54.72	54.94	56.52	55.39
<b>1.664</b>	0.478	0.479	0.407	0.090	55.95	55.88	64.00	58.61
<b>0.832</b>	0.482	0.509	0.500	0.066	52.81	49.70	50.70	51.07
<b>0.416</b>	0.585	0.533	0.547	0.061	40.57	46.39	44.87	43.94
<b>0.208</b>	0.612	0.613	0.650	0.057	37.02	36.91	32.69	35.54
<b>0.104</b>	0.686	0.713	0.740	0.054	28.24	25.19	22.21	25.21
<b>Kontrola</b>	0.928	0.928	0.953	0.056				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					<b>0.766</b>	0.625	0.699	0.662 ± 0.052
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					<b>32.86</b>	26.83	29.98	28.41 ± 2.228



Grafik 9.179. Zavisnost - radna koncentracija Muskat Hamburg Bajilo vina 1. godina

Tabela 9.209. Neutralizacija NO radikala – Sila Bajilo sok 1. godina

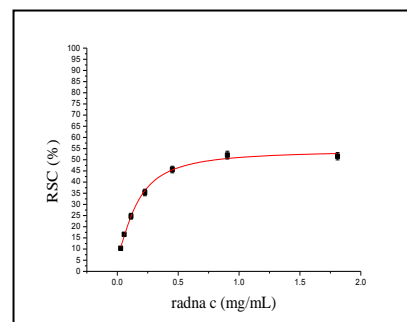
Sila Bajilo sok (1. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>26.10</b>	0.662	0.615	0.653	0.070	26.65	32.45	27.68	28.93
<b>13.05</b>	0.671	0.627	0.628	0.063	24.57	30.02	29.92	28.17
<b>6.525</b>	0.729	0.663	0.656	0.060	17.12	25.32	26.10	22.84
<b>3.263</b>	0.770	0.717	0.711	0.058	11.75	18.33	19.00	16.36
<b>1.631</b>	0.820	0.768	0.765	0.059	5.735	12.13	12.46	10.11
<b>0.816</b>	0.849	0.805	0.789	0.057	1.856	7.285	9.226	6.122
<b>0.408</b>	0.852	0.808	0.812	0.058	1.494	6.957	6.390	4.947
<b>Kontrola</b>	0.891	0.841	0.854	0.056				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	/	/	
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>								



Grafik 9.180. Zavisnost - radna koncentracija Sila Bajilo soka 1. godina

Tabela 9.210. Neutralizacija NO radikala – Sila Bajilo vino 1. godina

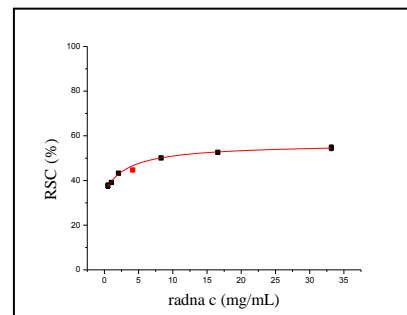
Sila Bajilo vino (1. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>1.809</b>	0.526	0.553	0.553	0.076	53.46	50.67	50.63	51.59
<b>0.905</b>	0.513	0.537	0.534	0.062	53.31	50.86	<b>51.14</b>	52.08
<b>0.452</b>	0.568	0.595	0.589	0.059	47.26	44.46	45.14	45.62
<b>0.226</b>	0.701	0.676	0.678	0.060	33.69	36.28	36.06	35.34
<b>0.113</b>	0.778	0.769	0.796	0.060	25.61	<b>26.60</b>	23.80	24.71
<b>0.057</b>	0.862	0.870	0.864	0.059	16.93	16.10	16.73	16.59
<b>0.028</b>	0.934	0.930	0.931	0.065	10.07	10.48	10.42	10.32
<b>Kontrola</b>	1.055	1.045	1.014	0.072				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					<b>0.594</b>	1.018	0.932	0.975 ± 0.061
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					<b>29.53</b>	50.67	46.37	48.52 ± 3.041



Grafik 9.181. Zavisnost - radna koncentracija Sila Bajilo vina 1. godina

Tabela 9.211. Neutralizacija NO radikala – Italijanski Rizling Bajilo sok 1. godina

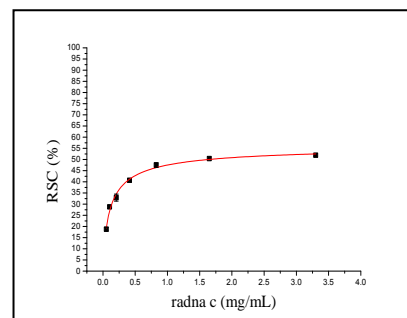
Italijanski Rizling Bajilo sok (1. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
33.16	0.658	0.655	0.629	0.073	53.79	54.00	56.09	51.59
16.58	0.671	0.666	0.664	0.066	52.30	52.69	52.80	52.08
8.289	0.698	0.688	0.693	0.061	49.72	50.51	50.07	45.62
4.145	0.749	0.761	0.765	0.060	45.67	44.67	44.38	35.34
2.072	0.797	0.794	0.803	0.080	43.34	43.56	42.92	24.71
1.036	0.842	0.831	0.842	0.067	38.80	39.64	38.82	16.59
0.518	0.830	0.841	0.861	0.055	38.78	37.91	36.35	10.32
Kontrola	0.465	0.913	1.745	0.062				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					8.422	8.758	8.474	8.551 ± 0.181
ekvivalentna zapremina (µL)					36.29	37.73	36.51	36.84 ± 0.779



Grafik 9.182. Zavisnost - radna koncentracija Italijanski Rizling Bajilo soka 1. godina

Tabela 9.212. Neutralizacija NO radikala – Italijanski Rizling Bajilo vino 1. godina

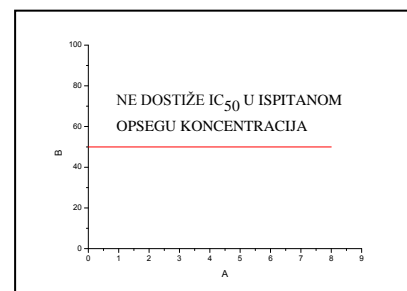
Italijanski Rizling Bajilo vino (1. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
3.300	0.536	0.486	0.559	0.075	46.03	51.89	43.37	51.89
1.650	0.494	0.507	0.549	0.070	50.39	48.88	43.99	50.39
0.825	0.512	0.525	0.525	0.070	48.23	46.77	46.76	47.50
0.413	0.541	0.571	0.596	0.064	44.18	40.68	37.71	40.68
0.206	0.624	0.643	0.645	0.060	34.02	31.82	31.54	32.92
0.103	0.692	0.717	0.788	0.084	28.78	25.93	17.65	28.79
0.052	0.767	0.777	0.865	0.077	19.34	18.16	7.803	18.75
Kontrola	0.872	0.900	0.991	0.066				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					1.353	1.520	/	1.437 ± 0.118
ekvivalentna zapremina (µL)					58.58	65.82	/	62.20 ± 5.117



Grafik 9.183. Zavisnost - radna koncentracija Italijanski Rizling Bajilo vina 1. godina

Tabela 9.213. Neutralizacija NO radikala – Italijanski Rizling Agner sok 1. godina

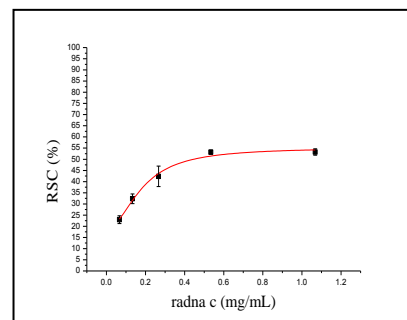
Italijanski Rizling Agner sok (1. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>32.47</b>	0.575	0.540	0.527	0.127	39.24	43.95	45.71	42.96
<b>16.24</b>	0.605	0.546	0.537	0.085	29.56	37.45	38.67	35.23
<b>8.118</b>	0.622	0.585	0.567	0.075	25.80	30.81	33.34	29.98
<b>4.059</b>	0.674	0.634	0.625	0.064	17.35	22.81	23.94	21.37
<b>2.029</b>	0.693	0.689	0.644	0.063	14.62	15.10	21.25	16.99
<b>1.015</b>	0.735	0.734	0.674	0.062	8.784	8.884	17.01	11.56
<b>0.507</b>	0.756	0.730	0.729	0.058	5.460	8.995	9.151	7.869
<b>Kontrola</b>	0.804	0.789	0.788	0.056				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	/	/	
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>								



Grafik 9.184. Zavisnost - radna koncentracija Italijanski Rizling Agner soka 1. godina

Tabela 9.214. Neutralizacija NO radikala – Italijanski Rizling Agner vino 1. godina

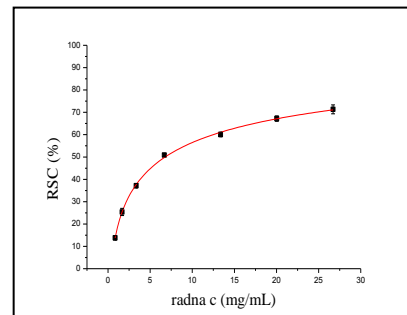
Italijanski Rizling Agner vino (1. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>4.271</b>	0.636	0.634	0.576	0.067	42.39	42.62	48.43	--
<b>2.136</b>	0.579	0.564	0.550	0.067	48.19	49.69	51.08	--
<b>1.068</b>	0.538	0.510	0.519	0.060	51.68	54.49	53.58	53.25
<b>0.534</b>	0.532	0.515	0.525	0.061	52.39	54.09	53.10	53.19
<b>0.267</b>	0.677	0.589	0.617	0.058	37.34	46.29	43.44	42.36
<b>0.133</b>	0.750	0.707	0.731	0.060	30.23	34.59	32.12	32.31
<b>0.067</b>	0.840	0.809	0.811	0.059	20.96	24.07	23.89	22.98
<b>Kontrola</b>	1.045	1.052	1.058	0.063				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					1.534	1.437	0.644	1.485 ± 0.068
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					51.29	48.07	21.52	49.68 ± 2.278



Grafik 9.185. Zavisnost - radna koncentracija Italijanski Rizling Agner vina 1. godina

Tabela 9.215. Neutralizacija NO radikala – Župljanka Agner sok 1. godina

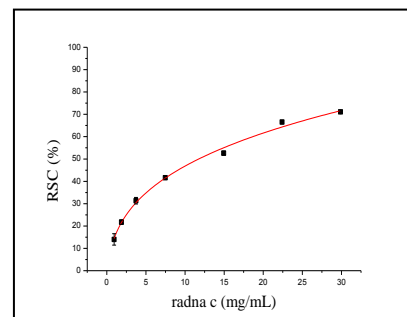
Župljanka Agner sok (1. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
<b>26.71</b>	0.475	0.467	0.441	0.202	69.76	70.68	73.57	71.34
<b>20.04</b>	0.475	0.457	0.455	0.166	65.80	67.73	68.02	67.19
<b>13.36</b>	0.511	0.473	0.486	0.119	<b>56.55</b>	60.82	59.38	60.10
<b>6.679</b>	0.526	0.528	0.537	0.087	51.31	51.16	50.12	50.87
<b>3.339</b>	0.645	0.627	0.636	0.069	36.18	38.14	37.16	37.16
<b>1.670</b>	0.753	0.733	0.725	0.064	23.62	25.87	26.72	25.41
<b>0.835</b>	0.848	0.830	0.841	0.061	12.92	14.83	13.61	13.79
<b>Kontrola</b>	0.957	0.971	0.953	0.057				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					6.434	6.458	6.970	6.621 ± 0.303
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					34.41	34.53	37.27	35.40 ± 1.620



Grafik 9.186. Zavisnost - radna koncentracija Župljanka Agner soka 1. godina

Tabela 9.216. Neutralizacija NO radikala – Chardonnay Došen sok 1. godina

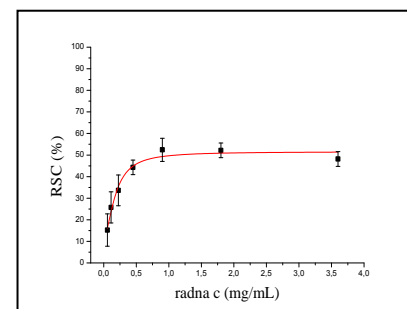
Chardonnay Došen sok (1. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>29.89</b>	0.789	0.794	0.892	0.531	71.35	70.78	<b>59.89</b>	71.07
<b>22.41</b>	0.700	0.672	0.709	0.403	67.03	<b>70.14</b>	66.06	66.55
<b>14.94</b>	0.593	0.577	0.582	0.156	51.62	53.40	52.77	52.60
<b>7.471</b>	0.635	0.625	0.626	0.102	40.90	42.01	41.93	41.61
<b>3.736</b>	0.685	0.697	0.711	0.078	32.74	31.42	29.85	31.34
<b>1.868</b>	0.757	0.775	0.769	0.061	22.83	20.85	21.55	21.74
<b>0.934</b>	0.808	0.834	0.854	0.056	16.65	13.80	11.56	14.00
<b>Kontrola</b>	0.900	1.015	0.937	0.049				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					12.13	11.70	11.69	11.84 ± 0.252
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					57.99	55.93	55.89	56.60 ± 1.204



Grafik 9.187. Zavisnost -  
radna koncentracija  
Chardonnay Došen soka 1.  
godina

Tabela 9.217. Neutralizacija NO radikala – Chardonnay Došen vino 1. godina

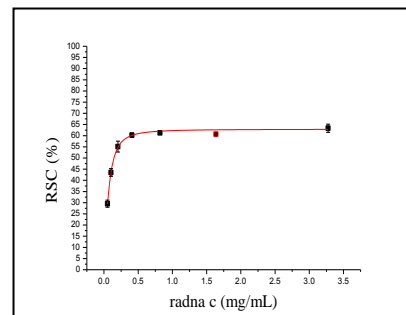
Chardonnay Došen vino (1. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>3.600</b>	0.585	0.531	0.528	0.067	44.19	50.00	50.27	48.15
<b>1.800</b>	0.530	0.486	0.480	0.065	49.77	54.58	<b>55.22</b>	52.17
<b>0.900</b>	0.542	0.499	0.472	0.066	48.64	<b>53.30</b>	56.20	52.42
<b>0.450</b>	0.615	0.559	0.564	0.063	40.45	46.54	45.97	44.32
<b>0.225</b>	0.750	0.660	0.621	0.062	25.73	35.48	39.62	33.61
<b>0.113</b>	0.825	0.727	0.698	0.062	17.62	28.19	31.38	25.73
<b>0.056</b>	0.922	0.824	0.787	0.059	6.867	17.45	21.37	15.23
<b>Kontrola</b>	1.075	0.987	0.924	0.069				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	0.655	0.729	0.692 ± 0.053
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					/	25.98	28.93	27.46 ± 2.088



Grafik 9.188. Zavisnost -  
radna koncentracija  
Chardonnay Došen vina 1.  
godina

Tabela 9.218. Neutralizacija NO radikala – Cabernet Sauvignon Bajilo sok 2. godina

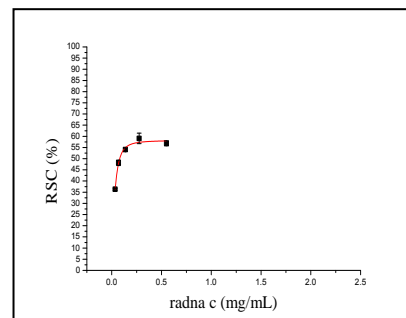
Cabernet Sauvignon Bajilo sok (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
<b>3.274</b>	1.061	1.079	1.093	0.758	65.23	63.17	61.60	63.34
<b>1.637</b>	0.818	0.790	0.794	0.449	57.78	60.96	60.43	60.69
<b>0.819</b>	0.629	0.592	0.621	0.287	60.81	65.07	61.71	61.26
<b>0.409</b>	0.537	0.534	0.550	0.193	60.56	60.90	59.09	60.18
<b>0.205</b>	0.571	0.551	0.528	0.158	52.68	55.02	57.61	55.10
<b>0.102</b>	0.626	0.623	0.651	0.140	44.39	44.68	41.53	43.53
<b>0.051</b>	0.709	0.709	0.732	0.102	30.46	30.46	27.74	29.55
<b>Kontrola</b>	0.927	0.924	0.936	0.056				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.152	0.137	0.137	0.142 ± 0.009
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					3.317	2.999	2.983	3.100 ± 0.189



Grafik 9.189. Zavisnost - radna koncentracija Cabernet Sauvignon Bajilo soka 2. godina

Tabela 9.219. Neutralizacija NO radikala – Cabernet Sauvignon Bajilo vino 2. godina

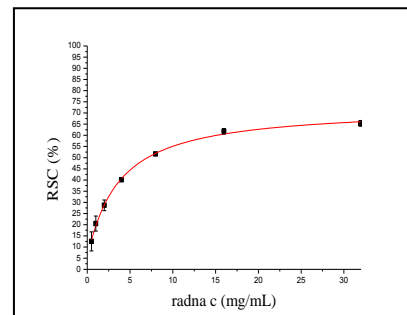
Cabernet Sauvignon Bajilo vino (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
<b>2.199</b>	1.103	1.105	1.138	0.649	51.93	51.80	48.21	--
<b>1.099</b>	0.825	0.848	0.862	0.398	54.80	52.40	50.82	--
<b>0.550</b>	0.699	0.709	0.720	0.302	57.94	56.92	55.70	56.86
<b>0.275</b>	0.599	0.605	0.640	0.228	60.70	60.11	56.36	59.06
<b>0.137</b>	0.589	0.602	0.594	0.161	54.66	53.37	54.14	54.05
<b>0.069</b>	0.645	0.655	0.632	0.154	48.05	46.94	49.37	48.12
<b>0.034</b>	0.724	0.727	0.732	0.126	36.68	36.38	35.83	36.29
<b>Kontrola</b>	0.990	1.028	0.993	0.060				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.080	0.088	0.073	0.084 ± 0.005
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					2.594	2.844	2.363	2.719 ± 0.177



Grafik 9.190. Zavisnost - radna koncentracija Cabernet Sauvignon Bajilo vina 2. godina

Tabela 9.220. Neutralizacija NO radikala – Merlot Šukac sok 2. godina

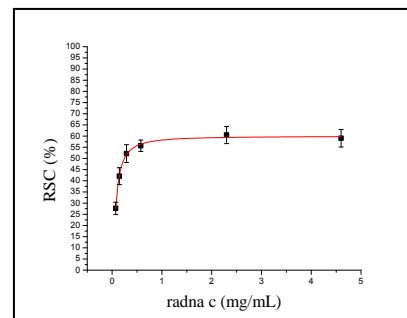
Merlot Šukac sok (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
31.95	0.566	0.542	0.559	0.229	64.27	66.80	65.04	65.37
15.97	0.511	0.491	0.512	0.144	61.15	63.23	61.04	61.81
7.987	0.577	0.556	0.565	0.100	49.42	51.64	50.63	51.64
3.994	0.642	0.604	0.642	0.077	40.11	44.16	40.06	40.09
1.997	0.750	0.713	0.754	0.066	27.52	31.40	27.10	28.67
0.998	0.817	0.775	0.838	0.061	19.73	24.19	17.58	20.50
0.499	0.893	0.836	0.913	0.056	11.19	17.30	9.077	12.52
Kontrola	0.997	0.969	1.024	0.054				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					6.999	6.642	6.997	6.880 ± 0.206
ekvivalentna zapremina (µL)					31.30	29.70	31.29	30.76 ± 0.920



Grafik 9.191. Zavisnost - radna koncentracija Merlot Šukac soka 2. godina

Tabela 9.221. Neutralizacija NO radikala – Merlot Šukac vino 2. godina

Merlot Šukac vino (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
4.600	0.746	0.715	0.715	0.536	54.53	61.24	61.40	59.06
2.300	0.543	0.519	0.509	0.341	56.28	61.38	63.69	60.45
1.150	0.428	0.407	0.403	0.265	64.64	69.26	70.22	--
0.575	0.374	0.351	0.357	0.155	52.81	57.78	56.38	55.66
0.287	0.363	0.336	0.328	0.121	47.67	53.57	55.20	52.15
0.144	0.386	0.355	0.357	0.098	37.74	44.46	44.02	42.07
0.072	0.432	0.411	0.410	0.083	24.50	29.04	29.41	27.65
Kontrola	0.543	0.523	0.536	0.071				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.362	0.209	0.208	0.208 ± 0.001
ekvivalentna zapremina (µL)					11.25	6.475	6.445	6.460 ± 0.021

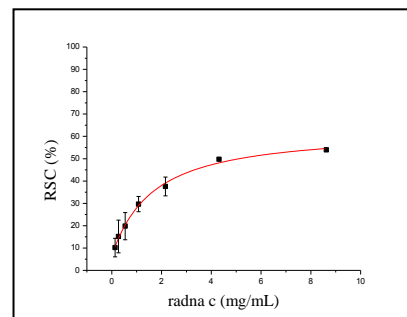


Grafik 9.192. Zavisnost - radna koncentracija Merlot Šukac vina 2. godina



Tabela 9.222. Neutralizacija NO radikala – Frankovka Vinum sok 2. godina

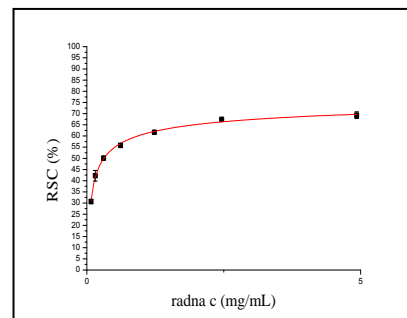
Frankovka Vinum sok (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
8.623	0.479	0.491	0.487	0.107	54.76	53.29	53.76	53.94
4.311	0.558	0.528	0.495	0.082	42.13	45.78	49.75	49.75
2.156	0.618	0.571	0.550	0.066	32.94	38.59	41.18	37.57
1.078	0.653	0.657	0.607	0.061	28.01	27.41	33.60	29.67
0.539	0.731	0.756	0.660	0.057	17.94	14.86	26.63	19.81
0.269	0.796	0.763	0.711	0.056	10.03	14.02	20.36	15.19
0.135	0.817	0.796	0.750	0.050	6.677	9.204	14.79	10.22
Kontrola	0.870	0.876	0.846	0.051				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					6.420	5.001	4.994	4.997 ± 0.005
ekvivalentna zapremina (µL)					26.59	20.71	20.68	20.70 ± 0.020



Grafik 9.193. Zavisnost - radna koncentracija Frankovka Vinum soka 2. godina

Tabela 9.223. Neutralizacija NO radikala – Frankovka Vinum vino 2. godina

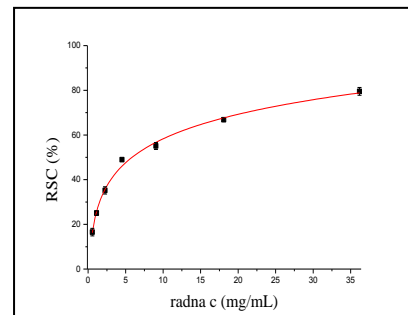
Frankovka Vinum vino (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
4.929	0.871	0.892	0.878	0.665	70.61	67.69	69.62	69.31
2.464	0.623	0.624	0.650	0.394	67.52	67.33	63.68	67.42
1.232	0.514	0.523	0.539	0.249	62.27	61.08	58.82	61.68
0.616	0.477	0.486	0.489	0.173	56.79	55.50	55.05	55.78
0.308	0.481	0.475	0.486	0.130	50.01	50.93	49.28	50.08
0.154	0.504	0.501	0.531	0.106	43.30	43.82	39.47	42.20
0.077	0.579	0.565	0.573	0.085	29.75	31.67	30.55	30.66
Kontrola	0.773	0.752	0.792	0.069				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.296	0.288	0.355	0.292 ± 0.006
ekvivalentna zapremina (µL)					8.579	8.349	10.30	8.464 ± 0.163



Grafik 9.194. Zavisnost - radna koncentracija Frankovka Vinum vina 2. godina

Tabela 9.224. Neutralizacija NO radikala – Muskat Hamburg Bajilo sok 2. godina

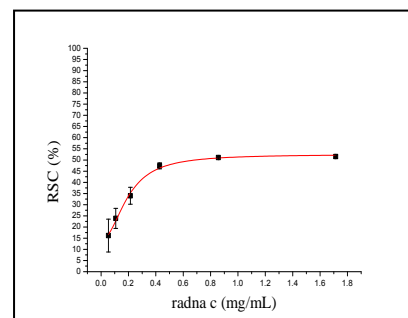
Muskat Hamburg Bajilo sok (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>36.18</b>	0.980	0.967	1.000	0.789	79.72	81.14	77.67	79.51
<b>18.09</b>	0.724	0.711	0.718	0.405	66.14	67.57	66.75	66.82
<b>9.044</b>	0.612	0.595	0.624	0.187	54.94	56.69	53.65	55.09
<b>4.522</b>	0.635	0.610	0.630	0.152	48.66	51.32	49.22	48.94
<b>2.261</b>	0.736	0.705	0.718	0.110	33.47	36.70	35.37	35.18
<b>1.131</b>	0.789	0.787	0.804	0.088	25.50	25.76	23.88	25.05
<b>0.565</b>	0.874	0.850	0.879	0.082	15.88	18.44	15.31	16.54
<b>Kontrola</b>	0.982	0.998	1.010	0.055				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					6.078	5.964	5.929	5.990 ± 0.078
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					24.00	23.55	23.41	23.66 ± 0.308



Grafik 9.195. Zavisnost - radna koncentracija Muskat Hamburg Bajilo soka 2. godina

Tabela 9.225. Neutralizacija NO radikala – Muskat Hamburg Bajilo vino 2. godina

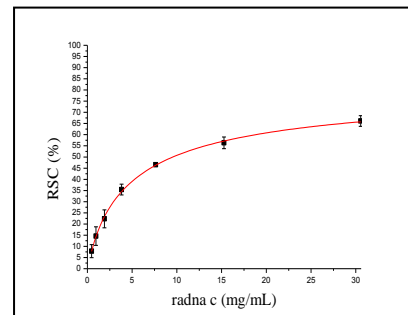
Muskat Hamburg Bajilo vino (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>3.429</b>	0.636	0.641	0.680	0.157	50.42	49.94	45.92	--
<b>1.714</b>	0.598	0.591	0.605	0.130	51.59	52.25	50.79	51.54
<b>0.857</b>	0.576	0.574	0.593	0.103	50.97	51.22	49.29	51.09
<b>0.429</b>	0.609	0.583	0.600	0.089	46.19	48.85	47.16	47.40
<b>0.214</b>	0.732	0.678	0.748	0.081	32.69	38.25	31.00	33.98
<b>0.107</b>	0.825	0.757	0.837	0.071	21.90	29.01	20.67	23.86
<b>0.054</b>	0.928	0.794	0.904	0.065	10.72	24.55	13.21	16.16
<b>Kontrola</b>	1.069	0.972	1.026	0.056				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.788	0.548	0.750	0.769 ± 0.027
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					32.83	22.84	31.25	32.04 ± 1.120



Grafik 9.196. Zavisnost - radna koncentracija Muskat Hamburg Bajilo vina 2. godina

Tabela 9.226. Neutralizacija NO radikala – Sila Bajilo sok 2. godina

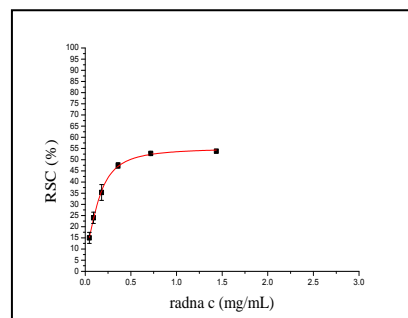
Sila Bajilo sok (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>30.55</b>	0.735	0.694	0.701	0.397	63.43	67.88	67.08	66.13
<b>15.27</b>	0.660	0.615	0.623	0.229	53.38	58.31	57.36	56.35
<b>7.637</b>	0.682	0.634	0.651	0.140	41.38	46.52	44.66	46.52
<b>3.819</b>	0.727	0.683	0.699	0.106	32.84	37.59	35.81	35.41
<b>1.909</b>	0.845	0.772	0.796	0.087	17.94	25.79	23.25	22.33
<b>0.955</b>	0.906	0.834	0.848	0.074	9.860	17.70	16.20	14.59
<b>0.477</b>	0.948	0.903	0.900	0.065	4.473	9.355	9.691	7.840
<b>Kontrola</b>	1.008	0.963	0.980	0.060				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					<b>11.13</b>	9.091	9.306	9.199 ± 0.152
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					<b>52.04</b>	42.51	43.52	43.02 ± 0.712



Grafik 9.197. Zavisnost - radna koncentracija Sila Bajilo soka 2. godina

Tabela 9.227. Neutralizacija NO radikala – Sila Bajilo vino 2. godina

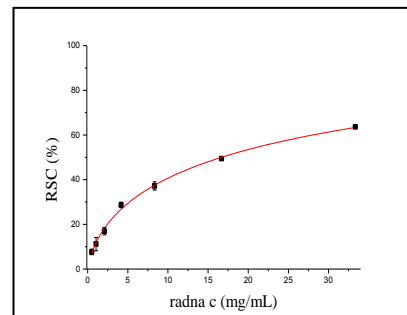
Sila Bajilo vino (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>2.874</b>	0.597	0.593	0.590	0.088	46.66	47.16	47.46	--
<b>1.437</b>	0.550	0.531	0.601	0.091	51.81	53.81	46.56	53.81
<b>0.719</b>	0.548	0.542	0.538	0.092	52.22	52.86	53.29	52.79
<b>0.359</b>	0.589	0.567	0.571	0.074	46.03	48.31	47.87	47.40
<b>0.180</b>	0.703	0.653	0.717	0.074	34.03	39.29	32.56	35.29
<b>0.090</b>	0.806	0.764	0.806	0.067	22.52	26.91	22.51	23.98
<b>0.045</b>	0.901	0.860	0.861	0.063	12.16	16.49	16.39	15.01
<b>Kontrola</b>	1.042	0.985	1.040	0.068				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					<b>0.536</b>	0.442	0.448	0.445 ± 0.005
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					<b>26.64</b>	21.95	22.27	22.11 ± 0.228



Grafik 9.198. Zavisnost - radna koncentracija Sila Bajilo vina 2. godina

Tabela 9.228. Neutralizacija NO radikala – Italijanski Rizling Bajilo sok 2. godina

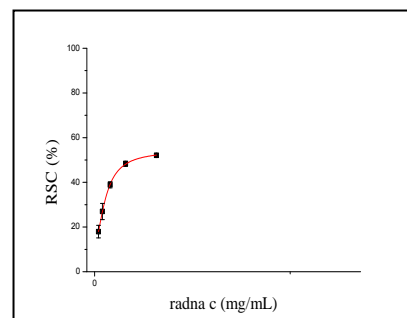
Italijanski Rizling Bajilo sok (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>33.34</b>	0.512	0.511	0.506	0.177	63.36	63.47	64.04	63.62
<b>16.67</b>	0.620	0.619	0.572	0.109	<b>44.17</b>	<b>44.30</b>	49.42	49.42
<b>8.336</b>	0.675	0.664	0.642	0.086	35.61	36.86	39.16	37.21
<b>4.168</b>	0.736	0.737	0.717	0.078	28.05	27.95	30.15	28.72
<b>2.084</b>	0.843	0.843	0.817	0.074	15.98	15.98	18.82	16.93
<b>1.042</b>	0.903	0.886	0.849	0.067	8.630	10.40	14.47	11.17
<b>0.521</b>	0.911	0.918	0.896	0.064	7.407	6.618	9.029	7.684
<b>Kontrola</b>	0.976	0.986	0.959	0.059				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					16.61	16.13	16.33	16.36 ± 0.246
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					71.18	69.09	69.95	70.07 ± 1.052



Grafik 9.199. Zavisnost - radna koncentracija Italijanski Rizling Bajilo soka 2. godina

Tabela 9.229. Neutralizacija NO radikala – Italijanski Rizling Bajilo vino 2. godina

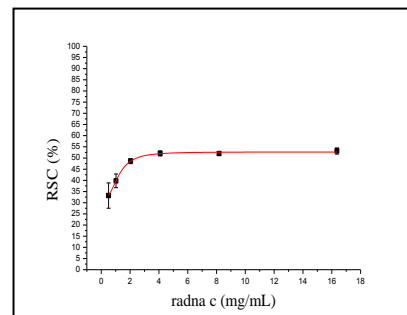
Italijanski Rizling Bajilo vino (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>3.160</b>	0.553	0.552	0.567	0.082	<b>47.09</b>	<b>47.23</b>	<b>45.47</b>	--
<b>1.580</b>	0.523	0.508	0.522	0.085	<b>50.68</b>	<b>52.41</b>	<b>50.80</b>	--
<b>0.790</b>	0.513	0.499	0.510	0.082	51.52	53.05	51.77	52.12
<b>0.395</b>	0.548	0.528	0.540	0.079	47.24	49.56	48.21	48.33
<b>0.198</b>	0.630	0.606	0.619	0.075	37.59	40.28	38.82	38.89
<b>0.099</b>	0.743	0.684	0.736	0.071	24.49	31.09	25.25	26.95
<b>0.049</b>	0.821	0.776	0.778	0.062	14.69	19.67	19.45	17.94
<b>Kontrola</b>	0.981	0.900	0.953	0.055				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					<b>0.570</b>	0.459	0.493	0.476 ± 0.024
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					<b>25.75</b>	20.77	22.27	21.52 ± 1.064



Grafik 9.200. Zavisnost - radna koncentracija Italijanski Rizling Bajilo vina 2. godina

Tabela 9.230. Neutralizacija NO radikala – Italijanski Rizling Agner sok 2. godina

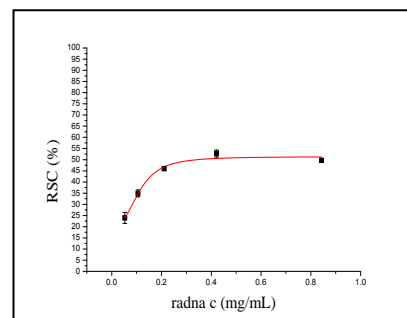
Italijanski Rizling Agner sok (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
32.71	0.538	0.522	0.513	0.109	49.59	51.47	52.61	--
16.36	0.503	0.505	0.484	0.098	52.45	52.28	54.75	53.16
8.179	0.517	0.494	0.487	0.085	49.37	52.01	52.82	52.01
4.089	0.498	0.485	0.479	0.078	50.83	52.31	53.06	52.07
2.045	0.523	0.507	0.523	0.079	47.94	49.89	48.01	48.62
1.022	0.603	0.498	0.566	0.071	37.61	49.91	41.94	39.78
0.511	0.682	0.586	0.632	0.064	27.43	38.76	33.37	33.19
Kontrola	0.905	0.887	0.932	0.055				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					2.674	2.051	2.365	2.519 ± 0.219
ekvivalentna zapremina (µL)					11.68	8.957	10.33	11.00 ± 0.956



Grafik 9.201. Zavisnost - radna koncentracija Italijanski Rizling Agner soka 2. godina

Tabela 9.231. Neutralizacija NO radikala – Italijanski Rizling Agner vino 2. godina

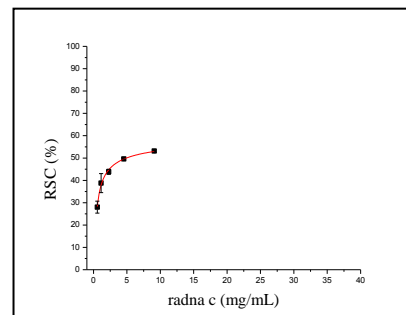
Italijanski Rizling Agner vino (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
3.371	0.609	0.596	0.542	0.081	33.64	35.27	42.09	--
1.686	0.556	0.525	0.576	0.088	41.20	45.10	38.57	--
0.843	0.504	0.486	0.522	0.086	47.46	49.67	45.09	49.67
0.421	0.466	0.448	0.501	0.081	51.59	53.81	47.20	52.70
0.211	0.512	0.502	0.532	0.078	45.39	46.62	42.93	46.01
0.105	0.593	0.575	0.645	0.066	33.79	35.99	27.20	34.89
0.053	0.680	0.652	0.727	0.061	22.18	25.67	16.18	23.92
Kontrola	0.828	0.844	0.876	0.054				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.310	0.297	/	0.304 ± 0.010
ekvivalentna zapremina (µL)					13.16	12.57	/	12.86 ± 0.418



Grafik 9.202. Zavisnost - radna koncentracija Italijanski Rizling Agner vina 2. godina

Tabela 9.232. Neutralizacija NO radikala – Župljanka Agner sok 2. godina

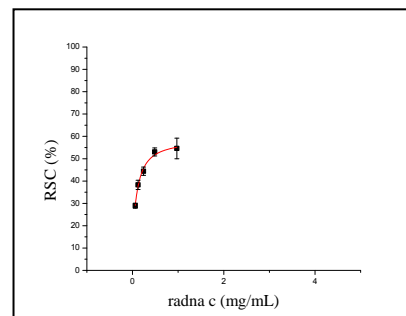
Župljanka Agner sok (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>36.37</b>	0.522	0.540	0.516	0.126	<b>48.24</b>	<b>45.97</b>	<b>49.14</b>	--
<b>18.18</b>	0.516	0.509	0.481	0.103	<b>46.04</b>	<b>46.99</b>	<b>50.66</b>	--
<b>9.091</b>	0.440	0.442	0.447	0.084	53.59	53.27	52.56	53.14
<b>4.546</b>	0.474	0.470	0.477	0.087	49.61	50.03	49.13	49.59
<b>2.273</b>	0.525	0.512	0.508	0.085	42.59	44.24	44.77	43.87
<b>1.136</b>	0.576	0.512	0.556	0.079	35.11	43.48	37.75	38.78
<b>0.568</b>	0.630	0.593	0.627	0.065	26.31	31.09	26.64	28.01
<b>Kontrola</b>	0.827	<b>0.762</b>	0.823	0.059				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					4.990	4.288	5.107	4.795 ± 0.443
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					19.60	16.85	20.06	18.84 ± 1.739



Grafik 9.203. Zavisnost - radna koncentracija Župljanka Agner soka 2. godina

Tabela 9.233. Neutralizacija NO radikala – Župljanka Agner vino 2. godina

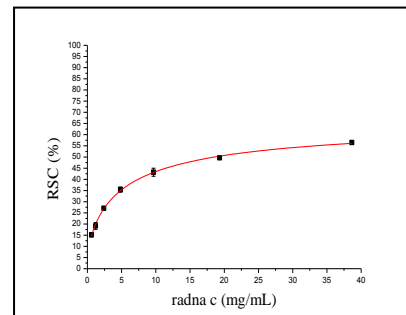
Župljanka Agner vino (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>3.893</b>	0.532	0.531	0.550	0.079	<b>42.23</b>	<b>42.35</b>	<b>39.99</b>	--
<b>1.946</b>	0.494	0.508	0.516	0.090	<b>48.44</b>	<b>46.65</b>	<b>45.69</b>	--
<b>0.973</b>	0.477	0.406	0.429	0.081	49.51	58.59	55.67	54.59
<b>0.487</b>	0.451	0.467	0.439	0.084	53.25	51.11	54.67	53.01
<b>0.243</b>	0.492	0.506	0.521	0.070	46.22	44.41	42.52	44.39
<b>0.122</b>	0.563	0.554	0.531	0.066	36.52	37.74	40.59	38.29
<b>0.061</b>	0.624	0.623	0.608	0.061	28.26	28.35	30.25	28.95
<b>Kontrola</b>	0.825	0.908	0.798	0.060				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.374	0.410	0.384	0.389 ± 0.018
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					13.74	15.04	14.09	14.29 ± 0.670



Grafik 9.204. Zavisnost - radna koncentracija Župljanka Agner vina 2. godina

Tabela 9.234. Neutralizacija NO radikala – Chardonnay Došen sok 2. godina

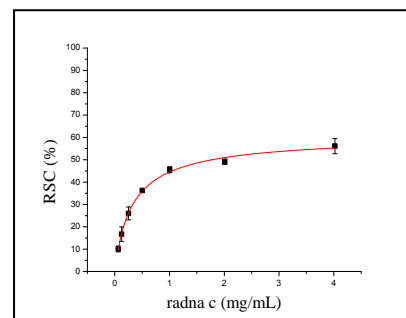
Chardonnay Došen sok (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>38.64</b>	0.497	0.491	0.489	0.199	55.75	56.71	56.97	56.48
<b>19.32</b>	0.492	0.477	0.472	0.135	<b>47.10</b>	49.24	50.01	49.62
<b>9.660</b>	0.502	0.478	0.485	0.105	41.20	44.72	43.65	43.19
<b>4.830</b>	0.527	0.511	0.521	0.084	34.36	36.63	35.23	35.41
<b>2.415</b>	0.567	0.566	0.567	0.074	27.01	27.10	27.03	27.05
<b>1.208</b>	0.622	0.602	0.617	0.068	17.90	20.81	18.71	19.14
<b>0.604</b>	0.639	0.638	0.649	0.070	15.51	15.76	14.13	15.13
<b>Kontrola</b>	0.732	0.720	0.751	0.060				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					20.42	17.64	17.88	18.65 ± 1.540
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					75.50	65.23	66.10	68.94 ± 5.694



Grafik 9.205. Zavisnost - radna koncentracija Chardonnay Došen soka 2. godina

Tabela 9.235. Neutralizacija NO radikala – Chardonnay Došen vino 2. godina

Chardonnay Došen vino (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>4.021</b>	0.381	0.351	0.395	0.084	55.35	59.87	53.19	56.14
<b>2.011</b>	0.404	0.429	0.415	0.071	50.01	<b>46.16</b>	48.28	49.14
<b>1.005</b>	0.424	0.424	0.439	0.067	46.29	46.27	43.97	45.51
<b>0.503</b>	0.492	0.490	0.525	0.067	36.06	36.42	<b>31.12</b>	36.24
<b>0.251</b>	0.552	0.540	0.577	0.064	26.63	28.49	22.86	25.99
<b>0.126</b>	0.617	0.595	0.638	0.063	16.66	19.95	13.52	16.71
<b>0.063</b>	0.651	0.664	0.648	0.056	10.60	8.609	11.01	10.07
<b>Kontrola</b>	0.734	0.717	0.733	0.063				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					1.681	1.500	<b>2.168</b>	1.590 ± 0.129
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					59.73	53.27	<b>77.03</b>	56.50 ± 4.566



Grafik 9.206. Zavisnost - radna koncentracija Chardonnay Došen vina 2. godina

Tabela 9.236. Neutralizacija NO radikala – Merlot Došen vino 2. godina

Merlot Došen vino (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
<b>3.971</b>	0.887	0.862	0.858	0.525	52.53	55.86	56.27	54.89
<b>1.986</b>	0.681	0.662	0.645	0.316	52.08	54.61	56.78	54.49
<b>0.993</b>	0.582	0.561	0.559	0.210	51.18	53.99	54.24	54.12
<b>0.496</b>	0.535	0.507	0.500	0.147	49.20	52.92	53.83	53.38
<b>0.248</b>	0.518	0.496	0.490	0.115	47.23	50.07	50.86	49.39
<b>0.124</b>	0.564	0.543	0.542	0.092	38.18	40.96	41.06	40.07
<b>0.062</b>	0.636	0.609	0.613	0.077	26.83	30.37	29.85	29.02
<b>Kontrola</b>	0.839	0.815	0.813	0.059				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					<b>0.385</b>	0.262	0.242	0.252 ± 0.014
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					<b>13.83</b>	9.432	8.698	9.065 ± 0.519

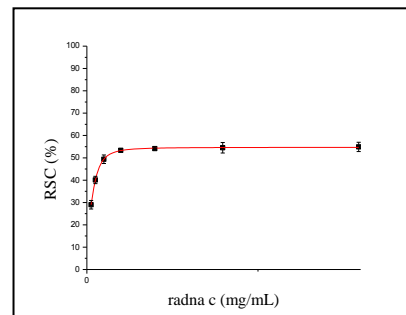
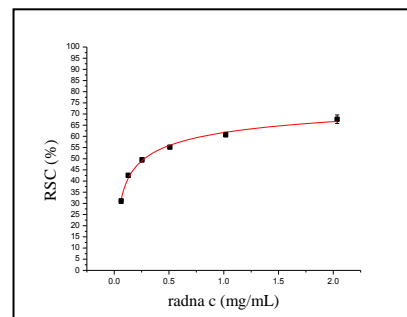
Grafik 9.207. Zavisnost -  
radna koncentracija Merlot  
Došen vina 2. godina



Tabela 9.237. Neutralizacija NO radikala – Cabernet Sauvignon Bajilo sok 3. godina

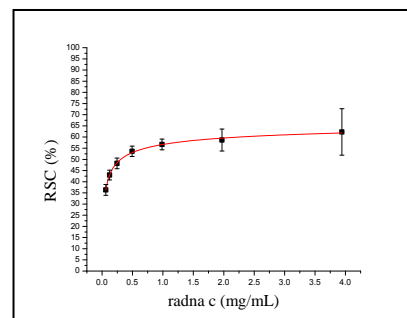
Cabernet Sauvignon Bajilo sok (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>4.071</b>	0.913	0.913	1.052	0.612	<b>38.99</b>	<b>39.00</b>	<b>10.71</b>	--
<b>2.036</b>	0.578	0.573	0.560	0.411	66.15	67.12	69.78	67.68
<b>1.018</b>	0.434	0.430	0.424	0.236	59.83	60.68	61.86	60.79
<b>0.509</b>	0.369	0.370	0.369	0.148	55.26	55.04	55.18	55.16
<b>0.254</b>	0.351	0.351	0.360	0.105	50.10	50.10	48.35	49.52
<b>0.127</b>	0.369	0.362	0.369	0.083	42.03	43.54	42.12	42.57
<b>0.064</b>	0.410	0.410	0.419	0.072	31.67	31.53	29.84	31.01
<b>Kontrola</b>	0.555	0.545	0.565	0.062				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.270	0.260	0.291	0.274 ± 0.016
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					9.478	9.127	10.22	9.608 ± 0.557



Grafik 9.208. Zavisnost - radna koncentracija Cabernet Sauvignon Bajilo soka 3. godina

Tabela 9.238. Neutralizacija NO radikala – Cabernet Sauvignon Bajilo vino 3. godina

Cabernet Sauvignon Bajilo vino (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>3.943</b>	0.828	0.734	0.809	0.580	<b>51.10</b>	69.62	54.93	62.28
<b>1.971</b>	0.553	0.525	0.561	0.334	<b>56.75</b>	62.13	55.18	58.65
<b>0.986</b>	0.411	0.431	0.434	0.206	59.43	55.64	54.96	56.68
<b>0.493</b>	0.361	0.374	0.385	0.139	55.99	53.44	51.40	53.61
<b>0.246</b>	0.353	0.364	0.377	0.103	50.47	48.45	45.72	48.21
<b>0.123</b>	0.358	0.374	0.379	0.082	45.44	42.32	41.24	43.00
<b>0.062</b>	0.385	0.397	0.409	0.074	38.72	36.27	33.94	36.31
<b>Kontrola</b>	0.536	0.568	0.592	0.059				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.220	0.359	0.385	0.321 ± 0.089
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					7.961	13.00	13.94	11.63 ± 3.216



Grafik 9.209. Zavisnost - radna koncentracija Cabernet Sauvignon vina Bajilo 3. godina

Tabela 9.239. Neutralizacija NO radikala – Merlot Šukac sok 3. godina

Merlot Šukac sok (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
17.82	0.675	0.640	0.683	0.401	47.91	54.59	46.33	54.59
8.911	0.536	0.491	0.534	0.244	44.51	53.14	44.90	53.14
4.455	0.430	0.405	0.422	0.169	50.54	55.15	52.05	51.30
2.228	0.408	0.415	0.414	0.133	47.63	46.22	46.49	46.78
1.114	0.388	0.380	0.383	0.106	46.35	47.92	47.24	46.80
0.557	0.431	0.419	0.420	0.094	35.91	38.04	37.91	37.29
0.278	0.478	0.467	0.463	0.086	25.48	27.48	28.20	27.05
Kontrola	0.598	0.595	0.558	0.071				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					3.670	3.571	3.016	3.620 ± 0.070
ekvivalentna zapremina (µL)					29.42	28.62	24.18	29.02 ± 0.563

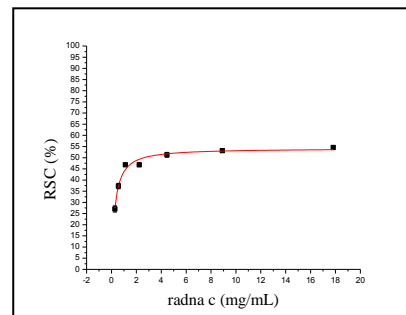
Grafik 9.210. Zavisnost -  
radna koncentracija Merlot  
Šukac soka 3. godina

Tabela 9.240. Neutralizacija NO radikala – Merlot Šukac vino 3. godina

Merlot Šukac vino (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
4.521	0.789	0.788	0.801	0.608	70.42	70.55	68.45	69.80
2.261	0.558	0.549	0.563	0.341	64.69	66.14	63.81	64.88
1.130	0.466	0.462	0.484	0.204	57.13	57.73	54.24	57.73
0.565	0.426	0.428	0.441	0.129	51.40	51.06	48.95	51.40
0.283	0.414	0.417	0.421	0.097	48.19	47.77	47.15	47.71
0.141	0.442	0.442	0.453	0.075	40.12	40.02	38.27	39.47
0.071	0.505	0.495	0.499	0.068	28.44	30.16	29.45	29.35
Kontrola	0.679	0.664	0.656	0.054				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.388	0.385	0.389	0.387 ± 0.002
ekvivalentna zapremina (µL)					12.26	12.16	12.28	12.24 ± 0.062

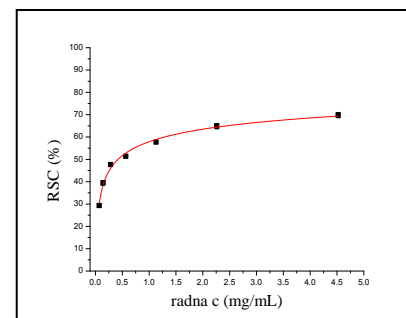
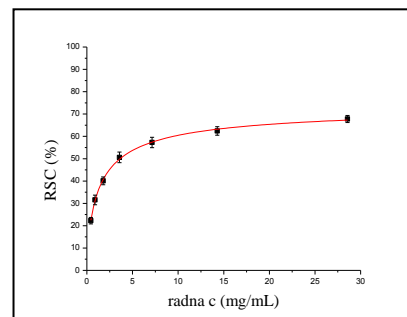
Grafik 9.211. Zavisnost -  
radna koncentracija Merlot  
Šukac vina 3. godina

Tabela 9.241. Neutralizacija NO radikala – Frankovka Vinum sok 3. godina

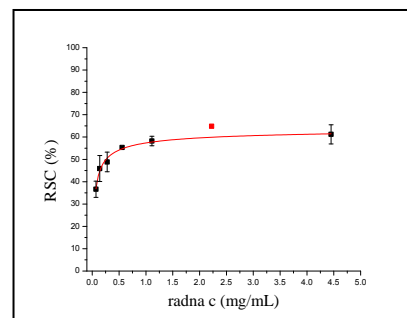
Frankovka Vinum sok (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>28.56</b>	0.397	0.396	0.381	0.216	66.74	66.96	69.62	67.77
<b>14.28</b>	0.356	0.343	0.336	0.140	60.36	62.87	64.11	62.45
<b>7.141</b>	0.356	0.335	0.333	0.109	54.57	58.48	58.75	57.27
<b>3.571</b>	0.273	0.355	0.373	0.095	67.16	52.28	48.92	50.60
<b>1.785</b>	0.422	0.404	0.406	0.084	38.06	41.23	40.95	40.08
<b>0.893</b>	0.462	0.441	0.443	0.076	29.07	33.01	32.53	31.54
<b>0.446</b>	0.507	0.491	0.497	0.075	20.71	23.57	22.55	22.28
<b>Kontrola</b>	0.614	0.612	0.615	0.069				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					4.769	3.208	3.599	3.403 ± 0.277
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					23.85	16.04	18.00	17.02 ± 1.385



Grafik 9.212. Zavisnost - radna koncentracija Frankovka Vinum soka 3. godina

Tabela 9.242. Neutralizacija NO radikala – Frankovka Vinum vino 3. godina

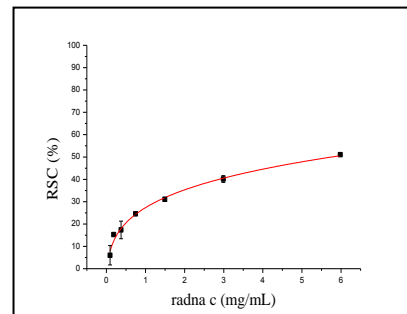
Frankovka Vinum vino (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>4.450</b>	0.812	0.828	0.866	0.599	66.60	64.21	58.18	61.20
<b>2.225</b>	0.606	0.575	0.626	0.351	59.97	64.82	56.93	64.82
<b>1.112</b>	0.499	0.479	0.505	0.228	57.45	60.61	56.60	58.22
<b>0.556</b>	0.438	0.395	0.472	0.153	55.34	62.00	49.93	55.34
<b>0.278</b>	0.407	0.374	0.447	0.101	51.94	57.13	45.72	48.83
<b>0.139</b>	0.406	0.402	0.469	0.081	48.93	49.56	39.19	45.89
<b>0.070</b>	0.478	0.451	0.497	0.071	36.24	40.42	33.20	36.62
<b>Kontrola</b>	0.689	0.694	0.694	0.054				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.173	0.150	0.408	0.161 ± 0.016
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					5.550	4.811	13.10	5.180 ± 0.523



Grafik 9.213. Zavisnost - radna koncentracija Frankovka Vinum vina 3. godina

Tabela 9.243. Neutralizacija NO radikala – Muskat Hamburg Bajilo sok 3. godina

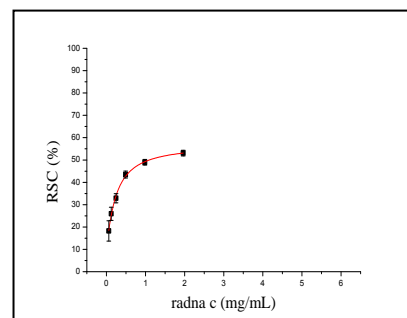
Muskat Hamburg Bajilo sok (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>5.979</b>	0.606	0.604	0.606	0.368	50.88	51.30	50.94	51.04
<b>2.989</b>	0.494	0.485	0.480	0.196	38.48	40.41	41.50	40.13
<b>1.495</b>	0.452	0.445	0.445	0.113	30.04	31.57	31.59	31.07
<b>0.747</b>	0.454	0.450	0.451	0.086	24.03	24.81	24.77	24.54
<b>0.374</b>	0.495	0.457	0.474	0.075	13.35	21.19	17.55	17.36
<b>0.187</b>	0.487	0.513	0.478	0.068	13.40	8.058	15.27	15.27
<b>0.093</b>	0.542	0.500	0.521	0.066	1.670	10.40	6.009	6.025
<b>Kontrola</b>	0.551	0.538	0.520	0.060				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					5.900	5.634	5.642	5.726 ± 0.151
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					141.0	134.6	134.8	136.8 ± 3.620



Grafik 9.214. Zavisnost - radna koncentracija Muskat Hamburg Bajilo soka 3. godina

Tabela 9.244. Neutralizacija NO radikala – Muskat Hamburg Bajilo vino 3. godina

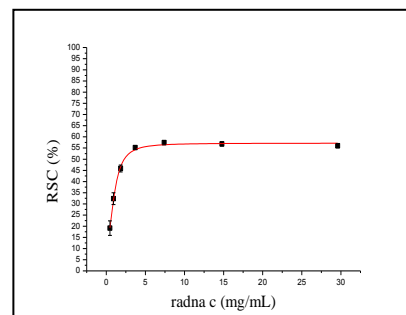
Muskat Hamburg Bajilo vino (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>3.929</b>	0.390	0.395	0.399	0.136	50.32	49.30	48.59	--
<b>1.964</b>	0.353	0.348	0.340	0.107	51.95	52.87	54.48	53.10
<b>0.982</b>	0.338	0.347	0.359	0.082	49.88	48.09	45.81	48.99
<b>0.491</b>	0.352	0.363	0.368	0.072	45.17	43.07	42.16	43.47
<b>0.246</b>	0.401	0.404	0.420	0.065	34.39	33.73	30.55	32.89
<b>0.123</b>	0.426	0.457	0.443	0.063	28.97	23.06	25.72	25.91
<b>0.061</b>	0.473	0.462	0.507	0.063	19.77	21.85	13.11	18.24
<b>Kontrola</b>	0.561	0.529	0.582	0.060				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					1.077	1.095	1.179	1.117 ± 0.054
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					39.15	39.81	42.86	40.61 ± 1.979



Grafik 9.215. Zavisnost - radna koncentracija Muskat Hamburg Bajilo vina 3. godina

Tabela 9.245. Neutralizacija NO radikala – Sila Bajilo sok 3. godina

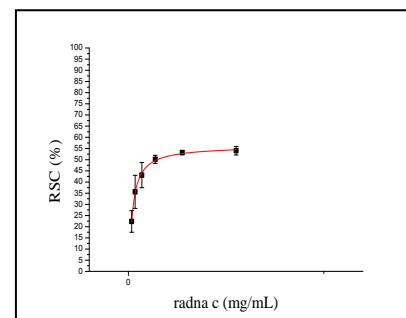
Sila Bajilo sok (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>29.59</b>	0.317	0.318	0.324	0.071	56.70	<b>56.39</b>	55.38	56.04
<b>14.79</b>	0.314	0.306	0.320	0.066	56.19	57.50	<b>55.11</b>	56.85
<b>7.396</b>	0.313	0.303	0.311	0.068	56.75	58.47	57.02	57.41
<b>3.698</b>	0.317	0.313	0.322	0.063	55.21	56.01	54.40	55.20
<b>1.849</b>	0.379	0.373	0.391	0.074	46.13	47.26	44.16	45.85
<b>0.925</b>	0.444	0.433	0.463	0.063	32.72	34.79	29.52	32.34
<b>0.462</b>	0.521	0.507	0.544	0.066	19.65	22.10	15.70	19.15
<b>Kontrola</b>	0.632	0.615	0.641	0.063				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					2.284	2.117	2.531	2.310 ± 0.209
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					11.03	10.22	12.22	11.16 ± 1.007



Grafik 9.216. Zavisnost - radna koncentracija Sila Bajilo soka 3. godina

Tabela 9.246. Neutralizacija NO radikala – Sila Bajilo vino 3. godina

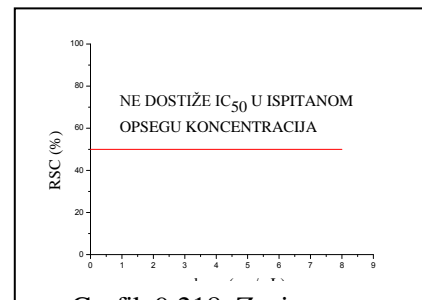
Sila Bajilo vino (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>2.757</b>	0.356	0.356	0.362	0.068	<b>47.20</b>	<b>47.30</b>	<b>46.26</b>	--
<b>1.379</b>	0.351	0.310	0.325	0.066	<b>47.88</b>	55.37	52.64	54.01
<b>0.689</b>	0.324	0.321	0.314	0.064	52.34	52.98	54.19	53.17
<b>0.345</b>	0.341	0.340	0.323	0.062	48.96	49.21	52.22	50.13
<b>0.172</b>	0.394	0.337	0.350	0.061	39.10	<b>49.44</b>	47.07	43.08
<b>0.086</b>	0.460	0.386	0.394	0.061	27.06	40.54	39.21	35.60
<b>0.043</b>	0.490	0.508	0.456	0.060	21.39	18.09	27.60	22.36
<b>Kontrola</b>	0.628	0.604	0.608	0.066				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					<b>0.395</b>	0.230	0.234	0.232 ± 0.003
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					<b>20.49</b>	11.92	12.15	12.04 ± 0.160



Grafik 9.217. Zavisnost - radna koncentracija Sila Bajilo vina 3. godina

Tabela 9.247. Neutralizacija NO radikala – Italijanski Rizling Bajilo sok 3. godina

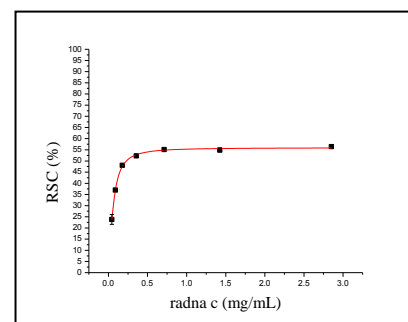
Italijanski Rizling Bajilo sok (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
<b>12.06</b>	0.540	0.581	0.512	0.220	35.11	26.95	40.78	34.28
<b>6.029</b>	0.450	0.493	0.474	0.185	46.18	37.48	41.27	41.64
<b>3.014</b>	0.456	0.481	0.457	0.118	31.47	26.48	31.33	29.76
<b>1.507</b>	0.466	0.484	0.479	0.092	24.17	20.51	21.50	22.06
<b>0.754</b>	0.483	0.490	0.502	0.072	16.85	15.40	12.96	15.07
<b>0.377</b>	0.502	0.502	0.523	0.065	11.41	11.37	7.265	10.02
<b>0.188</b>	0.537	0.535	0.536	0.067	4.775	5.184	4.915	4.958
<b>Kontrola</b>	0.556	0.550	0.574	0.066				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	/	/	/
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>								



Grafik 9.218. Zavisnost - radna koncentracija Italijanski Rizling Bajilo soka 3. godina

Tabela 9.248. Neutralizacija NO radikala – Italijanski Rizling Bajilo vino 3. godina

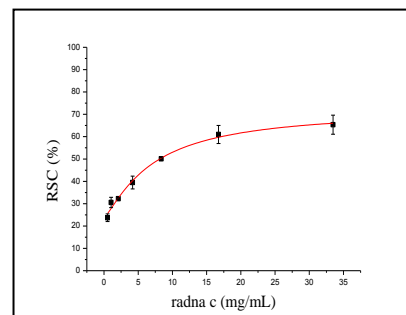
Italijanski Rizling Bajilo vino (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
<b>2.850</b>	0.347	0.313	0.324	0.068	50.36	56.42	54.40	56.42
<b>1.425</b>	0.325	0.319	0.317	0.066	53.97	55.17	55.54	54.89
<b>0.713</b>	0.319	0.320	0.319	0.067	55.11	55.03	55.21	55.12
<b>0.356</b>	0.335	0.336	0.330	0.065	52.08	51.89	52.83	52.27
<b>0.178</b>	0.368	0.363	0.366	0.073	47.64	48.53	48.01	48.06
<b>0.089</b>	0.420	0.418	0.417	0.064	36.67	36.99	37.23	36.96
<b>0.045</b>	0.486	0.507	0.485	0.064	25.01	21.27	25.22	23.83
<b>Kontrola</b>	0.609	0.634	0.629	0.061				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.230	0.228	0.221	0.226 ± 0.005
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					11.53	11.41	11.06	11.33 ± 0.245



Grafik 9.219. Zavisnost - radna koncentracija Italijanski Rizling Bajilo vina 3. godina

Tabela 9.249. Neutralizacija NO radikala – Italijanski Rizling Agner sok 3. godina

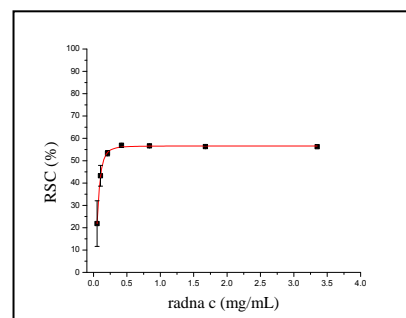
Italijanski Rizling Agner sok (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
33.46	0.240	0.204	0.230	0.073	61.87	70.12	64.10	65.37
16.73	0.251	0.216	0.239	0.065	57.39	65.35	60.17	60.97
8.366	0.318	0.303	0.300	0.083	46.32	49.72	50.42	50.07
4.183	0.359	0.320	0.341	0.085	37.45	46.46	41.48	39.47
2.092	0.389	0.387	0.366	0.092	32.01	32.43	37.25	32.22
1.046	0.388	0.373	0.369	0.073	27.95	31.43	32.30	30.56
0.523	0.407	0.404	0.393	0.068	22.44	23.02	25.68	23.71
Kontrola	0.538	0.433	0.475	0.045				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					9.863	7.485	7.810	7.647 ± 0.230
ekvivalentna zapremina (µL)					42.11	31.95	33.34	32.65 ± 0.981



Grafik 9.220. Zavisnost - radna koncentracija Italijanski Rizling Agner soka 3. godina

Tabela 9.250. Neutralizacija NO radikala – Italijanski Rizling Agner vino 3. godina

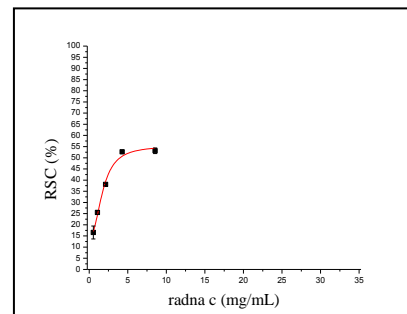
Italijanski Rizling Agner vino (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
3.350	0.460	0.430	0.443	0.060	52.65	56.25	54.68	56.25
1.675	0.442	0.427	0.431	0.060	54.78	56.61	56.03	56.32
0.838	0.427	0.417	0.424	0.056	56.09	57.32	56.44	56.61
0.419	0.414	0.399	0.425	0.054	57.53	59.30	56.21	56.87
0.209	0.441	0.447	0.461	0.055	54.39	53.69	52.03	53.37
0.105	0.517	0.498	0.573	0.049	44.74	46.96	38.08	43.26
0.052	0.657	0.662	0.809	0.048	27.98	27.46	10.04	21.83
Kontrola	0.855	0.896	0.922	0.045				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.136	0.130	0.174	0.133 ± 0.004
ekvivalentna zapremina (µL)					5.798	5.549	7.408	5.673 ± 0.176



Grafik 9.221. Zavisnost - radna koncentracija Italijanski Rizling Agner vina 3. godina

Tabela 9.251. Neutralizacija NO radikala – Župljanka Agner sok 3. godina

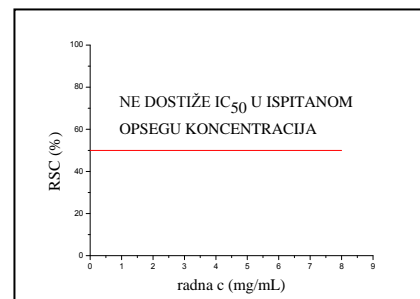
Župljanka Agner sok (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>34.21</b>	0.326	0.329	0.324	0.097	<b>46.77</b>	<b>45.90</b>	<b>47.13</b>	--
<b>17.11</b>	0.308	0.297	0.306	0.086	<b>48.27</b>	<b>50.82</b>	<b>48.69</b>	--
<b>8.554</b>	0.282	0.292	0.283	0.085	54.04	51.72	53.73	53.16
<b>4.277</b>	0.299	0.296	0.294	0.093	52.07	52.74	53.15	52.65
<b>2.138</b>	0.329	0.334	0.332	0.066	38.69	37.54	37.95	38.06
<b>1.069</b>	0.384	0.387	0.391	0.067	26.32	25.62	24.57	25.50
<b>0.535</b>	0.414	0.420	0.438	0.066	18.89	17.43	13.31	16.54
<b>Kontrola</b>	<b>0.465</b>	0.485	0.496	0.061				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					3.927	4.165	3.927	4.006 ± 0.138
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					16.40	17.39	16.39	16.73 ± 0.575



Grafik 9.222. Zavisnost - radna koncentracija Župljanka Agner soka 3. godina

Tabela 9.252. Neutralizacija NO radikala – Župljanka Agner vino 3. godina

Župljanka Agner vino (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>3.329</b>	0.492	0.462	0.478	0.061	18.44	24.06	20.99	21.16
<b>1.664</b>	0.476	0.469	0.472	0.062	21.49	22.84	22.17	22.17
<b>0.832</b>	0.479	0.457	0.457	0.060	20.67	24.87	24.72	23.42
<b>0.416</b>	0.472	0.444	0.489	0.056	21.18	26.53	18.09	21.93
<b>0.208</b>	0.454	0.491	0.483	0.060	25.32	18.28	19.76	21.12
<b>0.104</b>	0.530	0.588	0.568	0.066	12.03	0.994	4.751	5.926
<b>0.052</b>	0.622	0.684	0.674	0.053	-	-	-	-14.97
<b>Kontrola</b>	0.570	0.592	0.555	0.045				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	/	/	/
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>								

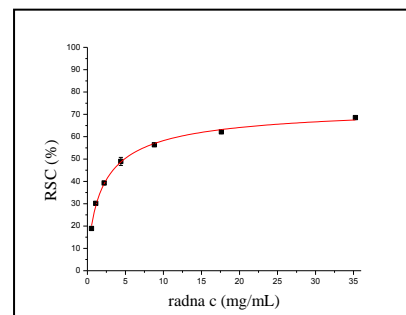


Grafik 9.223. Zavisnost - radna koncentracija Župljanka Agner vina 3. godina



Tabela 9.253. Neutralizacija NO radikala – Chardonnay Došen sok 3. godina

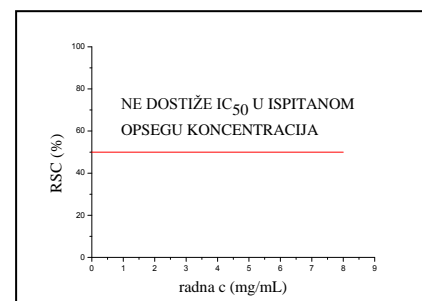
Chardonnay Došen sok (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>35.24</b>	0.415	0.372	0.367	0.161	<b>61.75</b>	68.14	68.90	68.52
<b>17.62</b>	0.370	0.372	0.364	0.117	61.89	61.72	62.81	62.14
<b>8.811</b>	0.390	0.388	0.388	0.099	56.10	56.52	56.48	56.37
<b>4.405</b>	0.415	0.437	0.419	0.085	50.26	46.89	49.64	48.93
<b>2.203</b>	0.544	0.480	0.487	0.080	<b>30.10</b>	39.74	38.75	39.24
<b>1.101</b>	0.544	0.539	0.538	0.077	29.64	30.30	30.53	30.16
<b>0.551</b>	0.615	0.606	0.614	0.074	18.50	19.75	18.50	18.91
<b>Kontrola</b>	0.731	0.754	0.725	0.073				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					4.395	5.164	4.761	4.773 ± 0.385
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					17.81	20.93	19.30	19.35 ± 1.560



Grafik 9.224. Zavisnost - radna koncentracija Chardonnay Došen soka 3. godina

Tabela 9.254. Neutralizacija NO radikala – Chardonnay Došen vino 3. godina

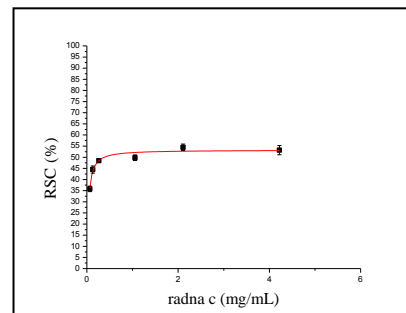
Chardonnay Došen vino (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>3.929</b>	0.482	0.469	0.451	0.066	38.78	40.64	43.22	40.88
<b>1.964</b>	0.455	0.447	0.433	0.084	45.43	46.55	48.59	46.85
<b>0.982</b>	0.468	0.446	0.438	0.064	40.54	43.68	44.83	43.01
<b>0.491</b>	0.425	0.504	0.453	0.060	46.32	34.65	42.18	41.05
<b>0.246</b>	0.523	0.519	0.501	0.059	31.67	32.23	34.84	32.91
<b>0.123</b>	0.593	0.589	0.577	0.056	20.98	21.54	23.32	21.95
<b>0.061</b>	0.646	0.636	0.656	0.056	13.20	14.75	11.69	13.21
<b>Kontrola</b>	0.727	<b>0.660</b>	0.740	0.054				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	/	/	/
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>								



Grafik 9.225. Zavisnost - radna koncentracija Chardonnay Došen vina 3. godina

Tabela 9.255. Neutralizacija NO radikala – Merlot Došen sok 3. godina

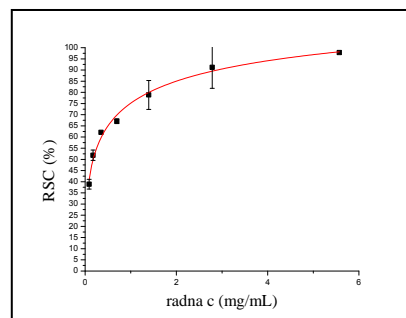
Merlot Došen sok (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>4.219</b>	1.424	1.418	1.403	1.178	51.47	52.65	55.49	53.20
<b>2.110</b>	0.879	0.864	0.872	0.641	53.04	55.97	54.42	54.48
<b>1.055</b>	0.630	0.635	0.626	0.376	49.86	48.91	50.68	49.79
<b>0.527</b>	0.552	0.560	0.604	0.241	38.57	36.97	28.40	--
<b>0.264</b>	0.448	0.443	0.433	0.184	47.92	48.96	50.84	48.44
<b>0.132</b>	0.419	0.422	0.406	0.135	43.88	43.27	46.33	44.49
<b>0.066</b>	0.444	0.439	0.431	0.113	34.69	35.64	37.10	35.81
<b>Kontrola</b>	0.589	0.626	0.567	0.071				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.401	0.409	0.256	0.405 ± 0.006
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					13.59	13.86	8.659	13.73 ± 0.188



Grafik 9.226. Zavisnost - radna koncentracija Merlot Došen soka 3. godina

Tabela 9.256. Neutralizacija NO radikala – Merlot Došen vino 3. godina

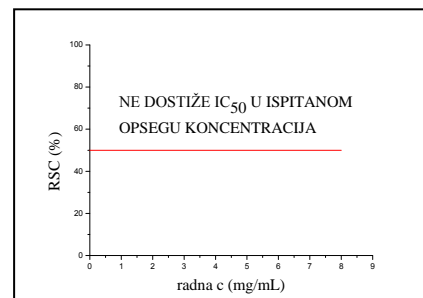
Merlot Došen vino (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>5.571</b>	1.452	1.384	1.575	1.441	97.82	111.2	73.79	97.82
<b>2.786</b>	0.827	0.805	0.896	0.797	94.25	98.61	80.69	91.18
<b>1.393</b>	0.550	0.518	0.584	0.442	78.97	85.27	72.31	78.85
<b>0.696</b>	0.444	0.436	0.479	0.272	66.35	67.81	59.49	67.08
<b>0.348</b>	0.384	0.373	0.407	0.213	66.63	68.72	62.11	62.11
<b>0.174</b>	0.386	0.375	0.399	0.140	51.95	54.12	49.49	51.85
<b>0.087</b>	0.421	0.420	0.440	0.114	40.04	40.22	36.34	38.87
<b>Kontrola</b>	0.582	0.581	0.606	0.069				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.180	0.169	0.179	0.176 ± 0.006
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					4.603	4.329	4.598	4.510 ± 0.156



Grafik 9.227. Zavisnost - radna koncentracija Merlot Došen vina 3. godina

Tabela 9.257. Neutralizacija NO radikala – Sauvignon blanc Đurđić 2013.

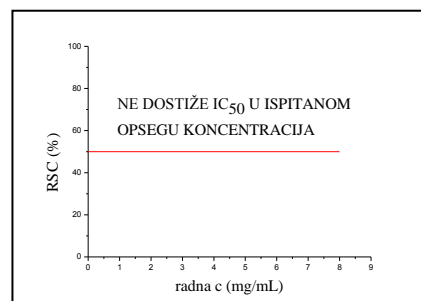
Sauvignon blanc Đurđić 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>2.849</b>	0.522	0.482	0.530	0.080	42.52	47.79	41.50	
<b>1.424</b>	0.488	0.459	0.503	0.073	46.14	49.86	44.24	
<b>0.712</b>	0.478	0.450	0.485	0.072	47.27	50.98	46.40	
<b>0.356</b>	0.495	0.491	0.519	0.067	44.44	44.91	41.28	
<b>0.178</b>	0.580	0.533	0.581	0.066	33.24	39.37	33.17	
<b>0.089</b>	0.648	0.616	0.662	0.065	24.38	28.43	22.53	
<b>0.045</b>	0.688	0.682	0.724	0.062	18.77	19.52	14.02	
<b>Kontrola</b>	0.846	0.805	0.838	0.060				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	/	/	/
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>								



Grafik 9.228. Zavisnost - radna koncentracija Sauvignon blanc Đurđić 2013.

Tabela 9.258. Neutralizacija NO radikala – Sauvignon Kovačević 2014.

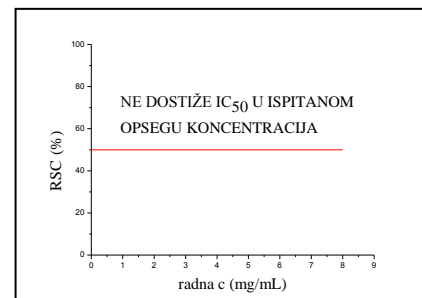
Sauvignon Kovačević 2014.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>3.780</b>	0.703	0.645	0.681	0.063	30.09	36.45	32.49	
<b>1.890</b>	0.668	0.617	0.632	0.057	33.37	38.98	37.36	
<b>0.945</b>	0.623	0.589	0.584	0.067	39.35	43.04	43.60	
<b>0.473</b>	0.635	0.613	0.629	0.057	37.02	39.43	37.58	
<b>0.236</b>	0.649	0.614	0.635	0.055	35.28	39.09	36.82	
<b>0.118</b>	0.819	0.659	0.703	0.059	17.16	34.57	29.79	
<b>0.059</b>	0.843	0.773	0.769	0.056	14.09	21.76	22.17	
<b>Kontrola</b>	1.022	0.895	1.000	0.056				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	/	/	/
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>								



Grafik 9.229. Zavisnost - radna koncentracija Sauvignon blanc Kovačević 2014.

Tabela 9.259. Neutralizacija NO radikala – Sauvignon blanc Mačkov Podrum 2014.

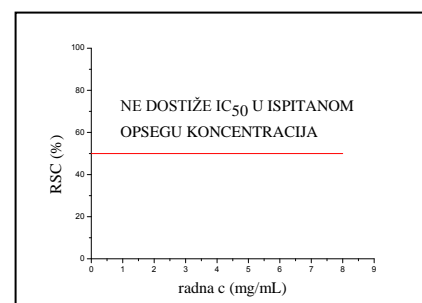
Sauvignon blanc Mačkov Podrum 2014.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>3.764</b>	0.488	0.495	0.457	0.093	43.10	42.11	47.63	
<b>1.882</b>	0.463	0.476	0.459	0.090	46.34	44.38	46.94	
<b>0.941</b>	0.470	0.474	0.452	0.085	44.63	43.96	47.18	
<b>0.471</b>	0.486	0.487	0.478	0.082	41.88	41.76	43.03	
<b>0.235</b>	0.548	0.542	0.535	0.078	32.27	33.21	34.15	
<b>0.118</b>	0.611	0.602	0.593	0.075	22.86	24.20	25.41	
<b>0.059</b>	0.667	0.667	0.671	0.072	14.38	14.35	13.80	
<b>Kontrola</b>	0.793	0.726	0.775	0.070				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	/	/	/
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>								



Grafik 9.230. Zavisnost - radna koncentracija Sauvignon blanc Mačkov Podrum 2014.

Tabela 9.260. Neutralizacija NO radikala – Sauvignon blanc Vinum 2012.

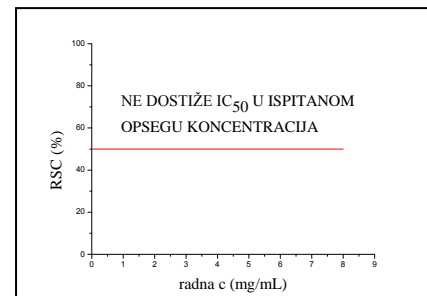
Sauvignon blanc Vinum 2012.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>3.836</b>	0.554	0.532	0.542	0.100	33.58	36.79	35.29	
<b>1.918</b>	0.502	0.497	0.524	0.090	39.68	40.44	36.52	
<b>0.959</b>	0.471	0.478	0.483	0.089	44.08	43.17	42.35	
<b>0.479</b>	0.485	0.480	0.499	0.082	41.11	41.85	39.11	
<b>0.240</b>	0.534	0.531	0.526	0.080	33.69	34.14	34.76	
<b>0.120</b>	0.595	0.602	0.610	0.078	24.48	23.47	22.30	
<b>0.060</b>	0.655	0.660	0.667	0.075	15.13	14.47	13.40	
<b>Kontrola</b>	0.721	0.772	0.774	0.072				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	/	/	/
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>								



Grafik 9.231. Zavisnost - radna koncentracija Sauvignon blanc Vinum 2012.

Tabela 9.261. Neutralizacija NO radikala – Sauvignon blanc Vinum 2013.

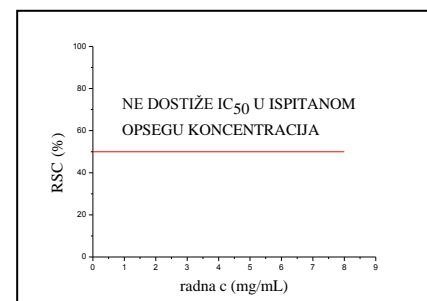
Sauvignon blanc Vinum 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>3.757</b>	0.505	0.476	0.478	0.079	28.97	33.82	33.46	
<b>1.879</b>	0.455	0.430	0.427	0.080	37.44	41.56	42.10	
<b>0.939</b>	0.417	0.405	0.396	0.074	42.79	44.77	46.32	
<b>0.470</b>	0.412	0.412	0.402	0.073	43.58	43.50	45.21	
<b>0.235</b>	0.481	0.462	0.459	0.071	31.72	34.91	35.30	
<b>0.117</b>	0.534	0.518	0.513	0.071	22.86	25.44	26.36	
<b>0.059</b>	0.578	0.556	0.559	0.067	14.76	18.41	17.98	
<b>Kontrola</b>	0.673	0.656	0.660	0.064				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	/	/	/
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>								



Grafik 9.232. Zavisnost - radna koncentracija Sauvignon blanc Vinum 2013.

Tabela 9.262. Neutralizacija NO radikala – Sauvignon blanc Dulka 2011.

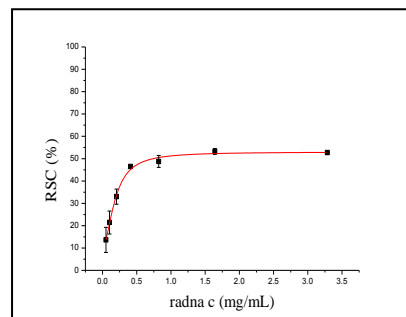
Sauvignon blanc Dulka 2011.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>3.929</b>	0.561	0.539	0.528	0.091	36.43	39.37	40.83	
<b>1.964</b>	0.547	0.536	0.514	0.076	36.31	37.80	40.75	
<b>0.982</b>	0.524	0.502	0.489	0.073	39.00	41.97	43.74	
<b>0.491</b>	0.518	0.507	0.476	0.067	39.00	40.47	44.66	
<b>0.246</b>	0.588	0.517	0.550	0.063	28.86	38.53	34.10	
<b>0.123</b>	0.630	0.560	0.579	0.066	23.68	33.07	30.50	
<b>0.061</b>	0.678	0.623	0.659	0.072	17.97	25.47	20.59	
<b>Kontrola</b>	0.838	0.736	0.829	0.062				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	/	/	/
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>								



Grafik 9.233. Zavisnost - radna koncentracija Sauvignon blanc Dulka 2011.

Tabela 9.263. Neutralizacija NO radikala – Sauvignon blanc Belo Brdo 2012.

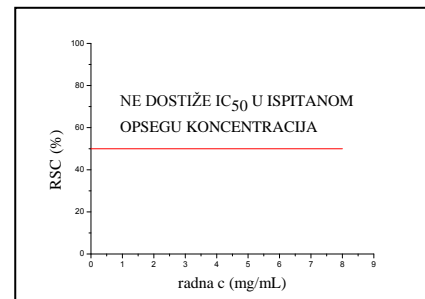
Sauvignon blanc Belo Brdo 2012.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>3.286</b>	0.519	0.576	0.580	0.057	<b>58.09</b>	52.95	52.54	52.74
<b>1.643</b>	0.562	0.582	0.627	0.056	54.13	52.31	<b>48.19</b>	53.22
<b>0.821</b>	0.603	0.626	0.645	0.059	50.64	<b>48.60</b>	46.88	48.76
<b>0.411</b>	0.638	0.644	0.712	0.054	<b>47.12</b>	46.52	<b>40.36</b>	46.52
<b>0.205</b>	0.829	0.756	0.807	0.058	30.13	36.76	32.15	33.01
<b>0.103</b>	0.957	0.854	0.946	0.052	17.99	27.32	18.96	21.42
<b>0.051</b>	1.054	0.938	1.034	0.056	9.540	20.03	11.32	13.63
<b>Kontrola</b>	1.143	1.151	1.188	0.058				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.775	0.707	<b>1.320</b>	0.741 ± 0.049
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					33.71	30.72	<b>57.39</b>	32.21 ± 2.113



Grafik 9.234. Zavisnost - radna koncentracija Sauvignon blanc Belo Brdo 2012.

Tabela 9.264. Neutralizacija NO radikala – Sauvignon blanc Šukac 2014.

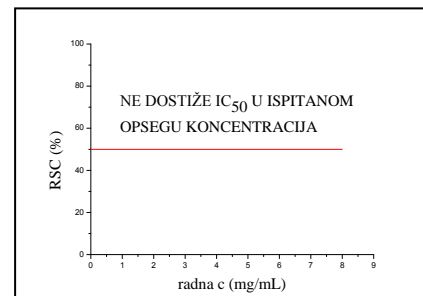
Sauvignon blanc Šukac 2014.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>3.293</b>	0.453	0.462	0.455	0.087	40.41	38.87	40.05	
<b>1.646</b>	0.431	0.441	0.445	0.093	44.95	43.20	42.62	
<b>0.823</b>	0.424	0.414	0.428	0.081	44.20	45.81	43.46	
<b>0.412</b>	0.473	0.466	0.484	0.078	35.75	36.87	33.88	
<b>0.206</b>	0.482	0.450	0.509	0.076	33.82	39.13	29.42	
<b>0.103</b>	0.547	0.529	0.560	0.076	23.24	26.05	21.00	
<b>0.051</b>	0.597	0.586	0.620	0.073	14.61	16.38	10.81	
<b>Kontrola</b>	0.702	0.663	0.683	0.069				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	/	/	/
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>								



Grafik 9.235. Zavisnost - radna koncentracija Sauvignon blanc Šukac 2014.

Tabela 9.265. Neutralizacija NO radikala – Traminac Đurđić 2013.

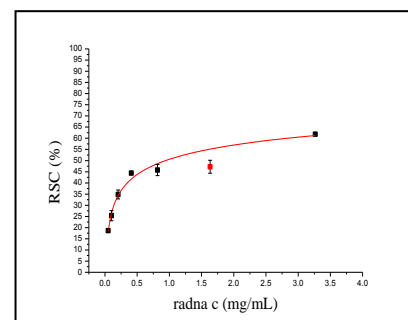
Traminac Đurđić 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>2.511</b>	0.503	0.493	0.515	0.082	45.40	46.69	43.80	
<b>1.256</b>	0.492	0.478	0.497	0.076	46.00	47.81	45.38	
<b>0.628</b>	0.480	0.466	0.507	0.072	47.14	48.98	43.66	
<b>0.314</b>	0.484	0.472	0.486	0.069	46.16	47.83	45.91	
<b>0.157</b>	0.525	0.528	0.533	0.068	40.79	40.30	39.64	
<b>0.078</b>	0.603	0.585	0.602	0.065	30.28	32.58	30.45	
<b>0.039</b>	0.663	0.648	0.675	0.065	22.46	24.44	20.91	
<b>Kontrola</b>	0.826	0.813	0.855	0.060				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	/	/	/
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>								



Grafik 9.236. Zavisnost - radna koncentracija Traminac Đurđić 2013.

Tabela 9.266. Neutralizacija NO radikala – MCC Traminac MCC 2012.

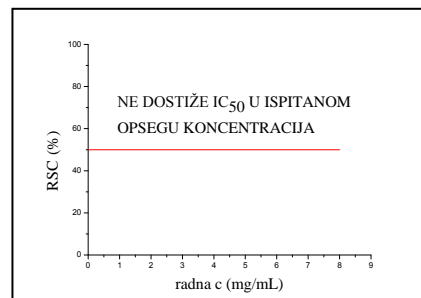
MCC Traminac MCC 2012.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>3.264</b>	0.276	0.353	0.352	0.072	61.81	<b>47.21</b>	<b>47.38</b>	61.81
<b>1.632</b>	0.367	0.350	0.336	0.070	44.27	47.37	50.04	<b>47.23</b>
<b>0.816</b>	0.365	0.347	0.343	0.067	44.00	47.55	<b>48.20</b>	45.78
<b>0.408</b>	0.318	0.361	0.360	0.065	<b>52.45</b>	44.36	44.46	44.41
<b>0.204</b>	0.429	0.413	0.410	0.071	32.58	35.69	36.25	34.84
<b>0.102</b>	0.476	0.454	0.456	0.065	22.72	26.86	26.50	25.36
<b>0.051</b>	0.500	0.494	0.495	0.063	17.94	19.02	18.94	18.63
<b>Kontrola</b>	0.599	0.586	<b>0.570</b>	0.060				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					1.610	/	1.545	1.578 ± 0.046
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					70.46	/	67.62	69.04 ± 2.010



Grafik 9.237. Zavisnost - radna koncentracija MCC Traminac MCC 2012.

Tabela 9.267. Neutralizacija NO radikala – Traminac Mačkov Podrum 2013.

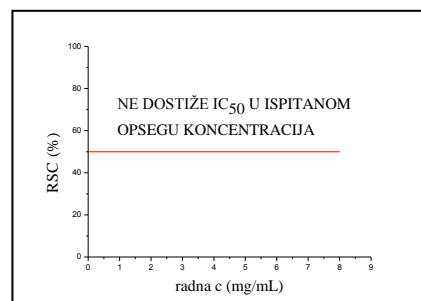
Traminac Mačkov Podrum 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>3.557</b>	0.527	0.548	0.498	0.114	41.89	38.91	46.00	
<b>1.779</b>	0.511	0.498	0.469	0.108	43.29	45.12	49.18	
<b>0.889</b>	0.463	0.458	0.450	0.093	47.86	48.53	49.71	
<b>0.445</b>	0.457	0.450	0.439	0.084	47.43	48.46	50.02	
<b>0.222</b>	0.511	0.493	0.501	0.084	39.73	42.30	41.25	
<b>0.111</b>	0.577	0.558	0.564	0.078	29.71	32.33	31.46	
<b>0.056</b>	0.653	0.615	0.653	0.073	18.18	23.60	18.27	
<b>Kontrola</b>	0.763	0.768	0.799	0.067				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	/	/	/
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>								



Grafik 9.238. Zavisnost - radna koncentracija Traminac Mačkov Podrum 2013.

Tabela 9.268. Neutralizacija NO radikala – UNS Probus Rizling Italijanski Poljoprivredni fax NS 2014.

UNS Probus Rizling Italijanski Poljoprivredni fax NS 2014.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>2.950</b>	0.478	0.502	0.534	0.100	46.12	42.78	38.11	
<b>1.475</b>	0.446	0.481	0.496	0.098	50.32	45.43	43.17	
<b>0.738</b>	0.434	0.457	0.475	0.091	51.11	47.71	45.26	
<b>0.369</b>	0.445	0.465	0.481	0.083	48.38	45.52	43.29	
<b>0.184</b>	0.523	0.538	0.555	0.082	37.15	35.02	32.50	
<b>0.092</b>	0.609	0.615	0.618	0.078	24.29	23.40	23.01	
<b>0.046</b>	0.657	0.679	0.677	0.074	16.87	13.79	14.03	
<b>Kontrola</b>	0.772	0.766	0.770	0.068				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	/	/	/
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>								

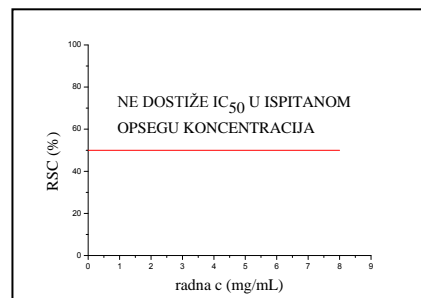


Grafik 9.239. Zavisnost - radna koncentracija UNS Italijanski Rizling 2014.



Tabela 9.269. Neutralizacija NO radikala – Italijanski Rizling Vinum 2013.

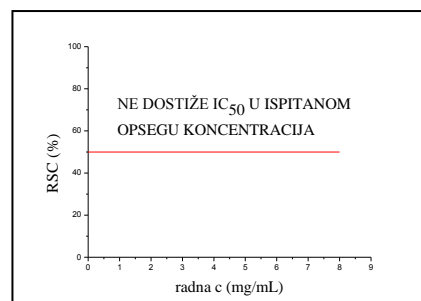
Italijanski Rizling Vinum 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>3.829</b>	0.635	0.607	0.612	0.114	26.96	30.96	30.16	
<b>1.914</b>	0.537	0.532	0.537	0.099	38.60	39.33	38.66	
<b>0.957</b>	0.499	0.488	0.491	0.092	43.02	44.51	44.06	
<b>0.479</b>	0.501	0.473	0.496	0.086	41.80	45.69	42.46	
<b>0.239</b>	0.553	0.535	0.544	0.080	33.76	36.32	35.06	
<b>0.120</b>	0.626	0.619	0.621	0.078	23.21	24.21	23.96	
<b>0.060</b>	0.689	0.680	0.655	0.077	14.20	15.57	19.08	
<b>Kontrola</b>	0.791	0.804	0.773	0.075				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	/	/	/
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>								



Grafik 9.240. Zavisnost - radna koncentracija Italijanski Rizling Vinum 2013.

Tabela 9.270. Neutralizacija NO radikala – Italijanski Rizling Dulka 2011.

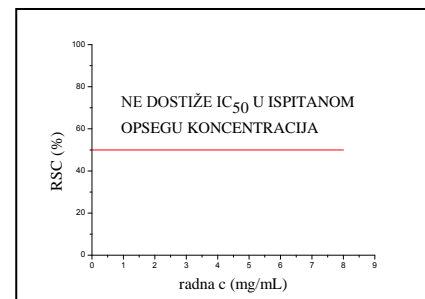
Italijanski Rizling Dulka 2011.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>2.743</b>	0.542	0.525	0.552	0.073	38.42	40.59	37.06	
<b>1.371</b>	0.504	0.488	0.509	0.098	46.67	48.78	45.97	
<b>0.686</b>	0.479	0.481	0.501	0.070	46.32	46.04	43.38	
<b>0.343</b>	0.460	0.484	0.525	0.067	48.38	45.13	39.82	
<b>0.171</b>	0.553	0.540	0.589	0.069	36.34	38.06	31.58	
<b>0.086</b>	0.634	0.620	0.677	0.065	25.18	27.07	19.56	
<b>0.043</b>	0.710	0.707	0.752	0.108	20.94	21.33	15.44	
<b>Kontrola</b>	0.806	0.803	0.860	0.062				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	/	/	/
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>								



Grafik 9.241. Zavisnost - radna koncentracija Italijanski Rizling Dulka 2011.

Tabela 9.271. Neutralizacija NO radikala – Talijanski Rizling Vindulo 2012.

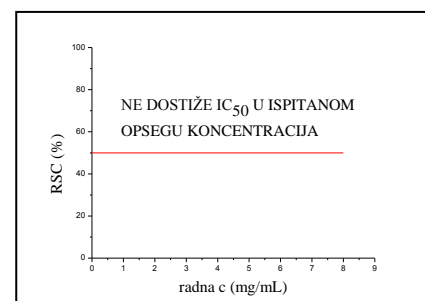
Talijanski Rizling Vindulo 2012.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>2.786</b>	0.700	0.664	0.646	0.079	24.74	29.03	31.23	
<b>1.393</b>	0.603	0.566	0.562	0.076	36.19	40.68	41.17	
<b>0.696</b>	0.551	0.515	0.519	0.076	42.37	46.71	46.29	
<b>0.348</b>	0.554	0.526	0.514	0.070	41.31	44.71	46.11	
<b>0.174</b>	0.629	0.597	0.561	0.073	32.57	36.39	40.81	
<b>0.087</b>	0.702	0.670	0.596	0.070	23.34	27.21	36.24	
<b>0.044</b>	0.778	0.736	0.697	0.067	13.77	18.90	23.66	
<b>Kontrola</b>	0.895	0.886	<b>0.839</b>	0.066				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	/	/	/
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>								



Grafik 9.242. Zavisnost - radna koncentracija Talijanski Rizling Vindulo 2012.

Tabela 9.272. Neutralizacija NO radikala – Talijanski Rizling Trivanović 2013.

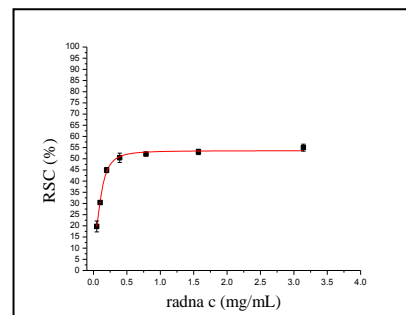
Talijanski Rizling Trivanović 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>4.064</b>	0.630	0.622	0.627	0.078	35.72	36.58	36.04	
<b>2.032</b>	0.579	0.578	0.591	0.071	40.74	40.89	39.31	
<b>1.016</b>	0.527	0.525	0.558	0.068	46.48	46.70	42.84	
<b>0.508</b>	0.544	0.561	0.563	0.059	43.47	41.50	41.31	
<b>0.254</b>	0.629	0.660	0.602	0.059	33.62	29.97	36.73	
<b>0.127</b>	0.707	0.718	0.724	0.058	24.43	23.15	22.45	
<b>0.064</b>	0.783	0.755	0.787	0.059	15.53	18.87	15.13	
<b>Kontrola</b>	0.921	0.892	0.946	0.062				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	/	/	/
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>								



Grafik 9.243. Zavisnost - radna koncentracija Talijanski Rizling Trivanović 2013.

Tabela 9.273. Neutralizacija NO radikala – Rizling Italijanski Šiljački 2014.

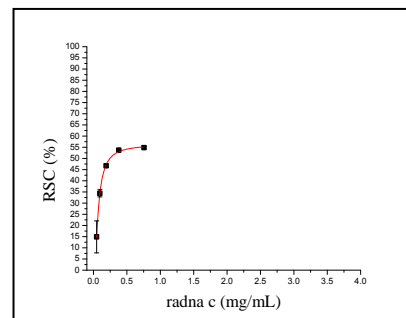
Rizling Italijanski Šiljački 2014.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>3.143</b>	0.389	0.376	0.369	0.096	53.28	55.28	56.38	54.98
<b>1.571</b>	0.366	0.341	0.376	0.076	53.89	57.78	52.22	53.06
<b>0.786</b>	0.370	0.369	0.344	0.069	52.05	52.13	56.25	52.09
<b>0.393</b>	0.380	0.399	0.375	0.074	51.20	48.09	52.04	50.45
<b>0.196</b>	0.421	0.409	0.410	0.068	43.66	45.67	45.45	44.93
<b>0.098</b>	0.500	0.503	0.506	0.066	30.86	30.45	29.95	30.42
<b>0.049</b>	0.581	0.551	0.572	0.064	17.69	22.41	19.07	19.72
<b>Kontrola</b>	0.710	0.707	0.662	0.081				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.356	0.382	0.283	0.369 ± 0.019
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					16.18	17.38	12.87	16.78 ± 0.848



Grafik 9.244. Zavisnost - radna koncentracija Rizling Italijanski Šiljački 2014.

Tabela 9.274. Neutralizacija NO radikala – Talijanski Rizling Šukac 2014.

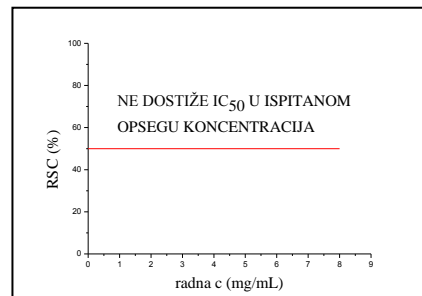
Talijanski Rizling Šukac 2014.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>3.029</b>	0.460	0.458	0.432	0.067	45.64	45.84	49.46	--
<b>1.514</b>	0.433	0.436	0.417	0.067	49.31	48.90	51.45	--
<b>0.757</b>	0.439	0.388	0.394	0.065	48.19	55.18	54.44	54.81
<b>0.379</b>	0.451	0.400	0.402	0.067	46.72	53.91	53.52	53.71
<b>0.189</b>	0.507	0.451	0.445	0.063	38.45	46.32	47.08	46.70
<b>0.095</b>	0.551	0.543	0.527	0.061	32.10	33.26	35.54	34.40
<b>0.047</b>	0.676	0.710	0.637	0.059	14.56	9.821	19.95	14.88
<b>Kontrola</b>	0.859	0.789	0.763	0.054				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	0.249	0.241	0.245 ± 0.006
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					/	11.76	11.39	11.58 ± 0.261



Grafik 9.245. Zavisnost - radna koncentracija Talijanski Rizling Šukac 2014.

Tabela 9.275. Neutralizacija NO radikala – Italijanski Rizling Urošević 2015.

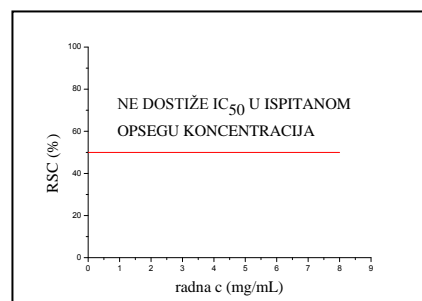
Italijanski Rizling Urošević 2015.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>4.257</b>	0.454	0.481	0.472	0.071	43.26	39.27	40.56	
<b>2.129</b>	0.456	0.471	0.472	0.066	42.11	39.99	39.75	
<b>1.064</b>	0.456	0.457	0.460	0.065	41.98	41.88	41.33	
<b>0.532</b>	0.466	0.503	0.464	0.063	40.13	34.65	40.50	
<b>0.266</b>	0.549	0.550	0.528	0.064	28.00	27.82	31.07	
<b>0.133</b>	0.584	0.592	0.581	0.062	22.58	21.32	23.00	
<b>0.067</b>	0.648	0.650	0.671	0.061	12.89	12.51	9.377	
<b>Kontrola</b>	0.741	0.720	0.741	0.061				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	/	/	/
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>								



Grafik 9.246. Zavisnost - radna koncentracija Italijanski Rizling Urošević 2015.

Tabela 9.276. Neutralizacija NO radikala – Italijanski Rizling MK Kosović 2014.

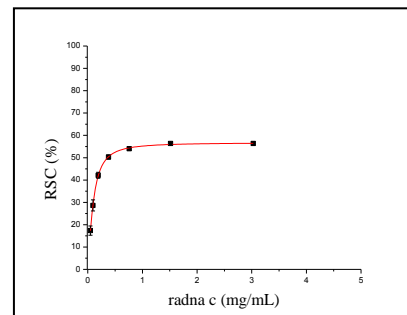
Italijanski Rizling MK Kosović 2014.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>3.107</b>	0.437	0.452	0.449	0.068	48.39	46.26	46.73	
<b>1.554</b>	0.456	0.453	0.458	0.066	45.51	45.89	45.17	
<b>0.777</b>	0.451	0.452	0.454	0.064	45.90	45.81	45.52	
<b>0.388</b>	0.448	0.466	0.466	0.061	45.93	43.32	43.32	
<b>0.194</b>	0.537	0.536	0.534	0.060	33.32	33.35	33.61	
<b>0.097</b>	0.591	0.588	0.591	0.060	25.82	26.17	25.80	
<b>0.049</b>	0.654	0.653	0.651	0.059	16.74	16.96	17.13	
<b>Kontrola</b>	0.806	0.751	0.765	0.059				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	/	/	/
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>								



Grafik 9.247. Zavisnost - radna koncentracija Italijanski Rizling MK Kosović 2014.

Tabela 9.277. Neutralizacija NO radikala – Rizling Italijanski Bajilo

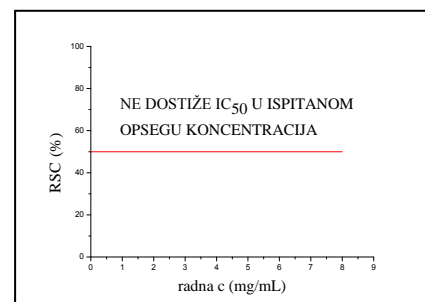
Rizling Italijanski Bajilo								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>3.029</b>	0.449	0.440	0.449	0.065	56.04	57.09	56.03	56.39
<b>1.514</b>	0.441	0.441	0.447	0.062	56.57	56.61	55.87	56.35
<b>0.757</b>	0.468	0.459	0.477	0.062	53.50	54.50	52.49	54.00
<b>0.379</b>	0.487	0.490	0.502	0.059	50.98	50.63	49.26	50.29
<b>0.189</b>	0.559	0.554	0.576	0.058	42.61	43.16	40.61	42.13
<b>0.095</b>	0.675	0.658	0.701	0.055	28.99	30.92	25.99	28.63
<b>0.047</b>	0.779	0.754	0.789	0.053	16.81	19.66	15.65	17.37
<b>Kontrola</b>	0.922	0.901	0.956	0.054				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.345	0.346	0.389	0.360 ± 0.025
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					16.28	16.33	18.33	16.98 ± 1.168



Grafik 9.248. Zavisnost - radna koncentracija Rizling Italijanski Bajilo

Tabela 9.278. Neutralizacija NO radikala – Italijanski Rizling Mrđanin 2013.

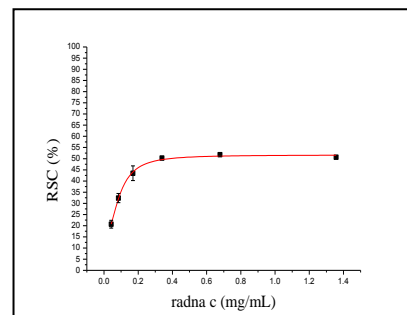
Italijanski Rizling Mrđanin 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>3.279</b>	0.547	0.527	0.519	0.076	39.66	42.33	43.31	
<b>1.639</b>	0.527	0.519	0.513	0.076	42.30	43.38	44.09	
<b>0.820</b>	0.550	0.519	0.512	0.073	39.08	42.95	43.88	
<b>0.410</b>	0.603	0.578	0.564	0.070	31.87	34.99	36.84	
<b>0.205</b>	0.642	0.647	0.626	0.071	26.89	26.28	29.03	
<b>0.102</b>	0.708	0.688	0.684	0.074	18.80	21.35	21.91	
<b>0.051</b>	0.717	0.742	0.730	0.074	17.74	14.56	16.08	
<b>Kontrola</b>	0.830	0.871	0.789	0.069				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	/	/	/
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>								



Grafik 9.249. Zavisnost - radna koncentracija Italijanski Rizling Mrđanin 2013.

Tabela 9.279. Neutralizacija NO radikala – UNS Sila Poljoprivredni fax NS

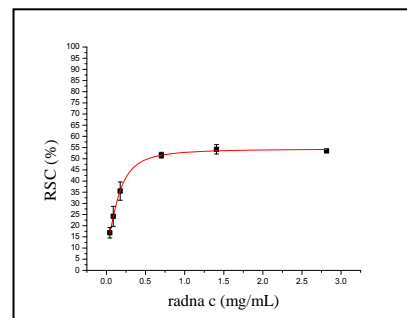
UNS Sila Poljoprivredni fax NS								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>2.714</b>	0.573	0.550	0.522	0.094	<b>38.23</b>	<b>41.18</b>	<b>44.76</b>	--
<b>1.357</b>	0.522	0.506	0.479	0.097	<b>45.10</b>	<b>47.18</b>	50.65	50.65
<b>0.679</b>	0.483	0.461	0.467	0.090	<b>49.31</b>	52.15	51.38	51.77
<b>0.339</b>	0.482	0.469	0.453	0.083	<b>48.50</b>	50.24	<b>52.24</b>	50.24
<b>0.170</b>	0.549	0.537	0.501	0.082	<b>39.65</b>	41.16	45.81	43.48
<b>0.085</b>	0.634	0.616	0.594	0.081	<b>28.67</b>	30.90	33.80	32.35
<b>0.042</b>	0.697	0.698	0.679	0.074	<b>19.59</b>	19.43	21.88	20.66
<b>Kontrola</b>	0.861	0.845	0.829	0.070				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	0.378	0.333	0.355 ± 0.032
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					/	19.88	17.52	18.70 ± 1.670



Grafik 9.250. Zavisnost - radna koncentracija UNS Sila Poljoprivredni fax NS

Tabela 9.280. Neutralizacija NO radikala – Sila Bajilo

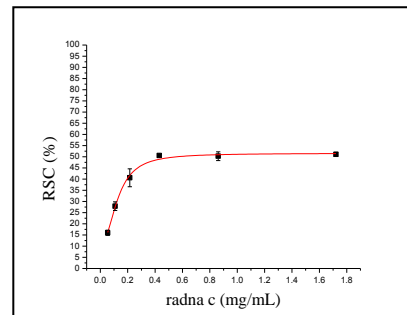
Sila Bajilo								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>2.814</b>	0.480	0.497	0.520	0.060	<b>55.32</b>	53.48	<b>51.11</b>	53.48
<b>1.407</b>	0.483	0.502	0.523	0.071	56.30	54.24	52.06	54.20
<b>0.704</b>	0.503	0.516	0.528	0.060	52.86	51.57	50.29	51.57
<b>0.352</b>	0.541	0.571	0.594	0.059	<b>48.77</b>	<b>45.61</b>	<b>43.17</b>	--
<b>0.176</b>	0.631	0.656	0.707	0.057	39.02	36.42	31.00	35.48
<b>0.088</b>	0.731	0.757	0.814	0.054	28.03	25.29	19.28	24.20
<b>0.044</b>	0.825	0.827	0.863	0.055	18.26	18.06	14.15	16.82
<b>Kontrola</b>	0.978	0.992	1.013	0.053				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.460	0.520	<b>0.674</b>	0.490 ± 0.042
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					23.37	26.38	<b>34.19</b>	24.88 ± 2.124



Grafik 9.251. Zavisnost - radna koncentracija Sila Bajilo

Tabela 9.281. Neutralizacija NO radikala – Sila Žabić

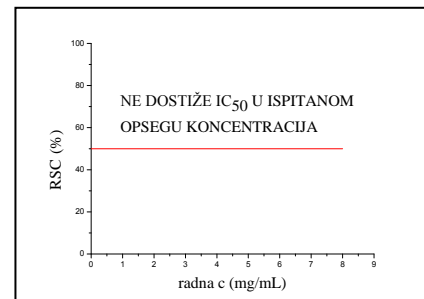
Sila Žabić								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>3.443</b>	0.429	0.442	0.457	0.066	<b>50.14</b>	<b>48.29</b>	<b>46.21</b>	--
<b>1.721</b>	0.434	0.417	0.426	0.065	<b>49.35</b>	51.74	50.43	51.08
<b>0.861</b>	0.436	0.378	0.415	0.063	48.89	<b>56.80</b>	51.66	50.27
<b>0.430</b>	0.423	0.421	0.418	0.061	50.31	50.45	50.99	50.58
<b>0.215</b>	0.526	0.470	0.485	0.061	36.15	43.91	41.79	40.62
<b>0.108</b>	0.595	0.570	0.594	0.061	26.67	30.14	26.88	27.90
<b>0.054</b>	0.673	0.689	0.676	0.068	16.88	14.66	16.44	15.99
<b>Kontrola</b>	0.780	0.775	0.803	0.058				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					<b>0.711</b>	0.429	0.456	0.443 ± 0.019
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					<b>29.52</b>	17.81	18.92	18.36 ± 0.782



Grafik 9.252. Zavisnost - radna koncentracija Sila Žabić

Tabela 9.282. Neutralizacija NO radikala – Chardonnay Kovačević 2013.

Chardonnay Kovačević 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>3.276</b>	0.360	0.347	0.371	0.064	40.81	43.36	38.69	
<b>1.638</b>	0.350	0.332	0.362	0.062	42.65	46.26	40.22	
<b>0.819</b>	0.340	0.323	0.349	0.061	44.38	47.70	42.58	
<b>0.410</b>	0.327	0.308	0.337	0.057	46.10	49.88	44.11	
<b>0.205</b>	0.354	0.339	0.359	0.060	41.22	44.14	40.17	
<b>0.102</b>	0.398	0.390	0.406	0.064	33.31	35.01	31.73	
<b>0.051</b>	0.439	0.432	0.467	0.059	24.13	25.52	18.62	
<b>Kontrola</b>	0.560	0.540	0.581	0.060				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	/	/	/
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>								



Grafik 9.253. Zavisnost - radna koncentracija Chardonnay Kovačević 2013.

Tabela 9.283. Neutralizacija NO radikala – Chardonnay Mačkov Podrum 2013.

Chardonnay Mačkov Podrum 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>3.414</b>	0.519	0.480	0.490	0.070	<b>39.66</b>	<b>44.90</b>	<b>43.63</b>	--
<b>1.707</b>	0.486	0.435	0.434	0.069	<b>43.96</b>	50.80	<b>50.87</b>	50.80
<b>0.853</b>	0.450	0.414	0.425	0.065	<b>48.23</b>	<b>53.13</b>	51.62	51.62
<b>0.427</b>	0.449	0.423	0.426	0.063	<b>48.15</b>	51.62	51.22	51.42
<b>0.213</b>	0.499	0.496	0.487	0.060	<b>41.02</b>	41.41	42.54	41.98
<b>0.107</b>	0.599	0.582	0.539	0.059	<b>27.31</b>	29.68	35.37	32.53
<b>0.053</b>	0.744	0.631	0.702	0.059	<b>7.891</b>	23.10	13.57	18.34
<b>Kontrola</b>	0.833	0.780	0.790	0.057				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	0.426	0.465	0.445 ± 0.027
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					/	17.83	19.45	18.64 ± 1.144

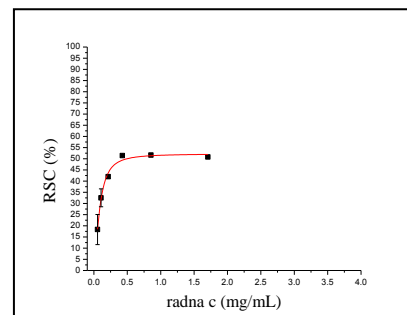
Grafik 9.254. Zavisnost -  
radna koncentracija  
Chardonnay Mačkov Podrum  
2013.

Tabela 9.284. Neutralizacija NO radikala – Chardonnay Vinum 2014.

Chardonnay Vinum 2014.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>3.593</b>	0.439	0.441	0.469	0.065	<b>47.66</b>	<b>47.37</b>	<b>43.42</b>	--
<b>1.796</b>	0.433	0.392	0.439	0.072	<b>49.43</b>	55.13	<b>48.55</b>	55.13
<b>0.898</b>	0.411	0.403	0.425	0.063	51.33	52.35	<b>49.37</b>	51.84
<b>0.449</b>	0.418	0.429	0.472	0.063	50.26	48.75	<b>42.65</b>	49.51
<b>0.225</b>	0.504	0.470	0.552	0.060	37.85	42.60	<b>31.19</b>	40.22
<b>0.112</b>	0.632	0.552	0.639	0.072	21.58	32.72	<b>20.54</b>	27.15
<b>0.056</b>	0.691	0.656	0.753	0.060	11.51	16.47	<b>2.824</b>	13.99
<b>Kontrola</b>	0.755	0.746	0.838	0.066				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.508	0.541	/	0.525 ± 0.023
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					20.20	21.51	/	20.86 ± 0.927

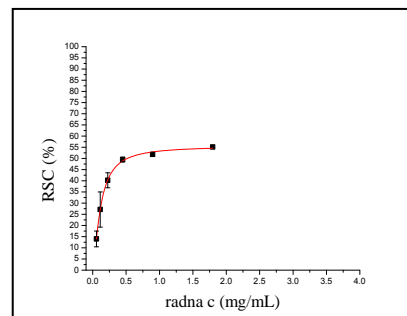
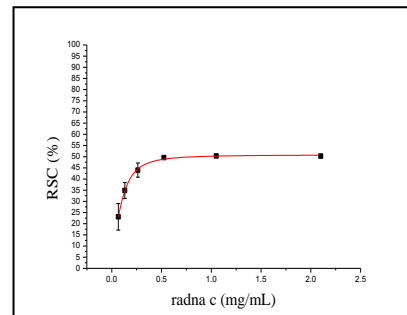
Grafik 9.255. Zavisnost -  
radna koncentracija  
Chardonnay Vinum 2014.



Tabela 9.285. Neutralizacija NO radikala – Chardonnay Dulka 2014.

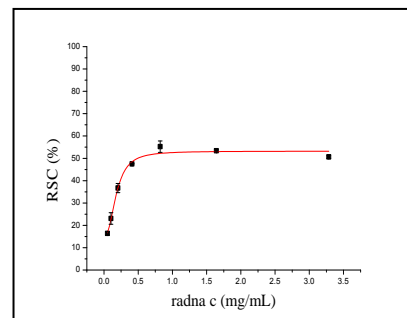
Chardonnay Dulka 2014.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>4.200</b>	0.472	0.452	0.494	0.077	44.62	47.45	41.51	--
<b>2.100</b>	0.428	0.451	0.431	0.075	50.44	47.32	50.10	50.27
<b>1.050</b>	0.440	0.427	0.465	0.072	48.47	50.32	45.00	50.32
<b>0.525</b>	0.429	0.362	0.464	0.069	49.55	58.96	44.70	49.55
<b>0.263</b>	0.475	0.448	0.493	0.072	43.59	47.34	41.04	43.99
<b>0.131</b>	0.534	0.504	0.555	0.066	34.45	38.58	31.53	34.85
<b>0.066</b>	0.609	0.575	0.659	0.066	23.80	28.67	16.83	23.10
<b>Kontrola</b>	0.786	0.739	0.812	0.065				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.812	0.738	1.172	0.775 ± 0.053
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					27.63	25.09	39.88	26.36 ± 1.793



Grafik 9.256. Zavisnost - radna koncentracija Chardonnay Dulka 2014.

Tabela 9.286. Neutralizacija NO radikala – Chardonnay Belo Brdo 2012.

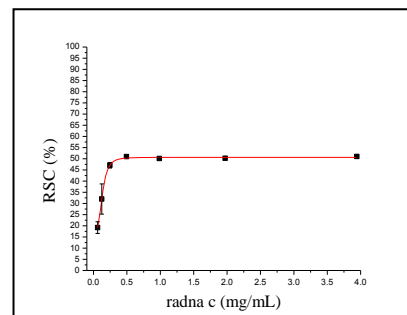
Chardonnay Belo Brdo 2012.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>3.286</b>	0.684	0.644	0.631	0.065	46.64	50.11	51.22	50.67
<b>1.643</b>	0.627	0.601	0.594	0.057	50.89	53.07	53.74	53.40
<b>0.821</b>	0.678	0.599	0.557	0.058	46.60	53.42	57.03	55.23
<b>0.411</b>	0.742	0.660	0.660	0.051	40.44	47.49	47.57	47.53
<b>0.205</b>	0.884	0.773	0.807	0.056	28.65	38.17	35.25	36.71
<b>0.103</b>	0.988	0.971	0.928	0.057	19.76	21.25	24.90	23.08
<b>0.051</b>	1.097	1.046	1.035	0.071	11.52	15.93	16.89	16.41
<b>Kontrola</b>	1.211	1.211	1.211	0.051				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	0.488	0.486	0.487 ± 0.001
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					/	21.22	21.13	21.18 ± 0.059



Grafik 9.257. Zavisnost - radna koncentracija Chardonnay Belo Brdo 2012.

Tabela 9.287. Neutralizacija NO radikala – Chardonnay Šiljački 2014.

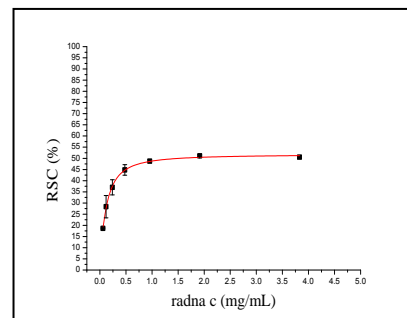
Chardonnay Šiljački 2014.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>3.943</b>	0.438	0.400	0.402	0.073	<b>45.57</b>	51.13	50.91	51.02
<b>1.971</b>	0.423	0.403	0.414	0.070	<b>47.24</b>	50.21	<b>48.49</b>	50.21
<b>0.986</b>	0.417	0.402	0.399	0.066	<b>47.54</b>	49.90	50.33	50.12
<b>0.493</b>	0.424	0.393	0.393	0.065	<b>46.46</b>	50.97	50.99	50.98
<b>0.246</b>	0.483	0.426	0.415	0.067	<b>37.71</b>	46.24	48.00	47.12
<b>0.123</b>	0.538	0.551	0.487	0.064	<b>29.18</b>	27.23	36.78	32.01
<b>0.062</b>	0.588	0.618	0.593	0.065	<b>21.84</b>	17.36	21.04	19.20
<b>Kontrola</b>	0.752	0.712	<b>0.676</b>	0.063				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	0.416	0.371	0.394 ± 0.032
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					/	15.08	13.46	14.27 ± 1.145



Grafik 9.258. Zavisnost - radna koncentracija Chardonnay Šiljački 2014.

Tabela 9.288. Neutralizacija NO radikala – Chardonnay Došen 2015.

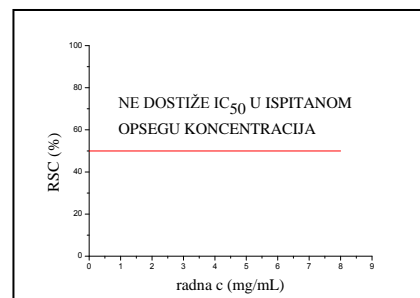
Chardonnay Došen 2015.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>3.829</b>	0.430	0.438	0.449	0.086	50.54	<b>49.33</b>	<b>47.84</b>	50.54
<b>1.914</b>	0.428	0.432	0.453	0.090	51.40	50.84	<b>47.76</b>	51.12
<b>0.957</b>	0.416	0.437	0.441	0.080	<b>51.78</b>	48.74	<b>48.19</b>	48.74
<b>0.479</b>	0.451	0.474	0.489	0.079	46.49	43.14	<b>40.99</b>	44.82
<b>0.239</b>	0.498	0.532	0.506	0.077	39.42	34.63	<b>38.25</b>	37.03
<b>0.120</b>	0.549	0.598	0.568	0.075	31.88	24.80	<b>29.22</b>	28.34
<b>0.060</b>	0.640	0.638	0.657	0.074	18.49	18.79	<b>16.06</b>	18.64
<b>Kontrola</b>	<b>0.721</b>	0.731	0.806	0.073				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					1.408	1.353	/	1.381 ± 0.039
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					52.55	50.48	/	51.52 ± 1.461



Grafik 9.259. Zavisnost - radna koncentracija Chardonnay Došen 2015.

Tabela 9.289. Neutralizacija NO radikala – Rajnski Rizling Šijački 2014.

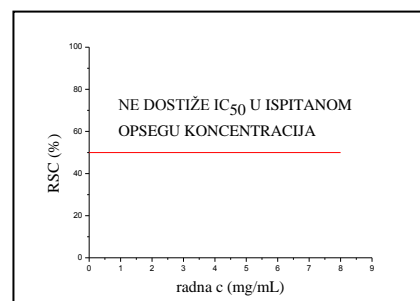
Rajnski Rizling Šijački 2014.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>3.621</b>	0.325	0.312	0.329	0.063	40.67	43.61	39.73	
<b>1.811</b>	0.307	0.304	0.318	0.063	44.51	45.23	42.07	
<b>0.905</b>	0.302	0.303	0.309	0.061	45.32	45.21	43.82	
<b>0.453</b>	0.295	0.296	0.305	0.063	47.38	47.12	45.18	
<b>0.226</b>	0.324	0.319	0.331	0.064	40.92	42.10	39.34	
<b>0.113</b>	0.365	0.355	0.367	0.061	30.88	33.25	30.51	
<b>0.057</b>	0.403	0.394	0.406	0.059	21.81	23.87	21.16	
<b>Kontrola</b>	0.508	0.482	0.506	0.058				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	/	/	/
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>								



Grafik 9.260. Zavisnost - radna koncentracija Rajnski Rizling Šijački 2014.

Tabela 9.290. Neutralizacija NO radikala – Misterija Kiš 2013. (Rajnski Rizling)

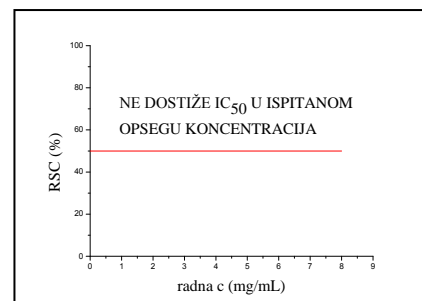
Misterija Kiš 2013. (Rajnski Rizling)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>3.726</b>	0.718	0.714	0.759	0.062	23.78	24.31	19.07	
<b>1.863</b>	0.598	0.609	0.616	0.062	37.75	36.53	35.74	
<b>0.931</b>	0.518	0.545	0.537	0.058	46.60	43.47	44.31	
<b>0.466</b>	0.559	0.569	0.566	0.056	41.64	40.48	40.84	
<b>0.233</b>	0.629	0.645	0.640	0.060	33.96	32.09	32.67	
<b>0.116</b>	0.723	0.728	0.722	0.067	23.76	23.18	23.97	
<b>0.058</b>	0.799	0.793	0.762	0.056	13.66	14.34	17.93	
<b>Kontrola</b>	0.942	0.897	0.912	0.056				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	/	/	/
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>								



Grafik 9.261. Zavisnost - radna koncentracija Misterija Kiš 2013.

Tabela 9.291. Neutralizacija NO radikala – Incognito Mačkov Podrum 2013. (Rajnski Rizling)

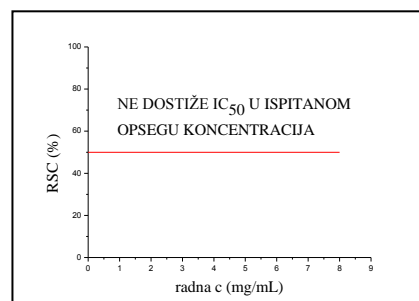
Incognito Mačkov Podrum 2013. (Rajnski Rizling)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>2.686</b>	0.545	0.534	0.559	0.102	38.50	39.99	36.58	
<b>1.343</b>	0.510	0.487	0.517	0.099	43.01	46.13	42.00	
<b>0.671</b>	0.482	0.477	0.469	0.096	46.52	47.16	48.25	
<b>0.336</b>	0.468	0.461	0.486	0.085	46.95	47.87	44.44	
<b>0.168</b>	0.523	0.511	0.534	0.082	38.81	40.54	37.26	
<b>0.084</b>	0.601	0.552	0.608	0.079	27.52	34.31	26.62	
<b>0.042</b>	0.725	0.649	0.724	0.075	9.826	20.36	9.990	
<b>Kontrola</b>	0.792	0.761	0.809	0.067				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	/	/	/
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>								



Grafik 9.262. Zavisnost - radna koncentracija Incognito Mačkov Podrum 2013.

Tabela 9.292. Neutralizacija NO radikala – Tamjanika Živanović 2014.

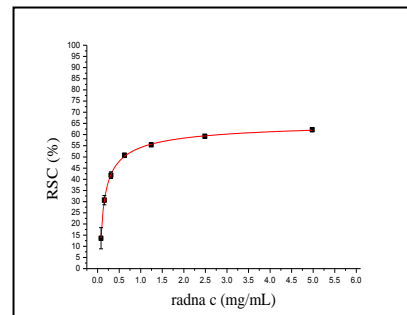
Tamjanika Živanović 2014.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>6.329</b>	0.567	0.537	0.525	0.074	31.42	35.54	37.20	
<b>3.164</b>	0.545	0.518	0.509	0.071	34.05	37.77	38.98	
<b>1.582</b>	0.513	0.485	0.477	0.074	38.83	42.70	43.92	
<b>0.791</b>	0.549	0.471	0.473	0.070	33.32	44.23	43.95	
<b>0.396</b>	0.564	0.552	0.532	0.070	31.14	32.86	35.62	
<b>0.198</b>	0.638	0.593	0.579	0.070	20.89	27.17	29.15	
<b>0.099</b>	0.671	0.666	0.642	0.069	16.23	16.92	20.26	
<b>Kontrola</b>	0.786	0.794	0.776	0.067				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	/	/	/
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>								



Grafik 9.263. Zavisnost - radna koncentracija Tamjanika Živanović 2014.

Tabela 9.293. Neutralizacija NO radikala – Furmint Nagy-Sagmeister Boraszar 2013.

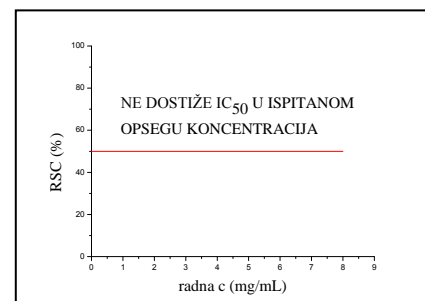
Furmint Nagy-Sagmeister Boraszar 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>4.979</b>	0.557	0.557	0.548	0.284	61.75	61.74	62.97	62.15
<b>2.489</b>	0.466	0.457	0.460	0.171	58.56	59.80	59.36	59.24
<b>1.245</b>	0.439	0.431	0.437	0.117	54.98	56.04	55.22	55.41
<b>0.622</b>	0.422	0.435	0.443	0.088	53.18	51.33	50.20	50.77
<b>0.311</b>	0.494	0.480	0.500	0.077	41.47	43.49	40.61	41.86
<b>0.156</b>	0.564	0.548	0.578	0.069	30.62	32.76	28.58	30.65
<b>0.078</b>	0.707	0.642	0.693	0.064	9.942	18.98	11.91	13.61
<b>Kontrola</b>	0.771	0.764	0.782	0.059				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.611	0.550	0.653	0.605 ± 0.052
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					17.53	15.79	18.74	17.35 ± 1.481



Grafik 9.264. Zavisnost - radna koncentracija Furmint Nagy-Sagmeister Boraszar 2013.

Tabela 9.294. Neutralizacija NO radikala – UNS Petra Poljoprivredni fax NS 2013.

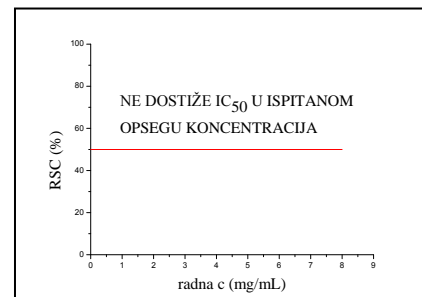
UNS Petra Poljoprivredni fax NS 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>9.729</b>	0.529	0.519	0.627	0.140	41.28	42.72	26.42	
<b>4.864</b>	0.506	0.502	0.570	0.127	42.70	43.31	32.96	
<b>2.432</b>	0.482	0.489	0.543	0.134	47.43	46.44	38.26	
<b>1.216</b>	0.471	0.477	0.549	0.108	45.05	44.20	33.28	
<b>0.608</b>	0.531	0.513	0.611	0.095	34.13	36.83	21.94	
<b>0.304</b>	0.583	0.574	0.665	0.087	25.07	26.40	12.65	
<b>0.152</b>	0.638	0.628	0.733	0.078	15.44	16.89	1.004	
<b>Kontrola</b>	0.744	0.708	0.781	0.082				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	/	/	/
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>								



Grafik 9.265. Zavisnost - radna koncentracija UNS Petra 2013.

Tabela 9.295. Neutralizacija NO radikala – Venera Podrum Probus

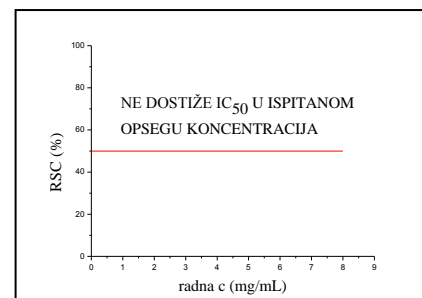
Venera Podrum Probus (Pinot blanc)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>3.714</b>	0.639	0.593	0.573	0.079	28.13	33.99	36.59	
<b>1.857</b>	0.595	0.545	0.539	0.081	33.98	40.39	41.14	
<b>0.929</b>	0.614	0.580	0.526	0.079	31.36	35.72	42.70	
<b>0.464</b>	0.698	0.685	0.603	0.073	19.83	21.44	31.97	
<b>0.232</b>	0.792	0.735	0.711	0.071	7.490	14.81	17.88	
<b>0.116</b>	0.829	0.758	0.736	0.074	3.186	12.33	15.12	
<b>0.058</b>	0.867	0.781	0.779	0.072	- 2.047	8.969	9.333	
<b>Kontrola</b>	0.928	0.807	0.818	0.072				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	/	/	/
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>								



Grafik 9.266. Zavisnost - radna koncentracija Venera Podrum Probus

Tabela 9.296. Neutralizacija NO radikala – Orfelin Beli Orfelin Podrum 2013.

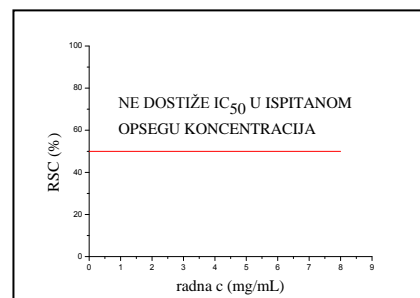
Orfelin Beli Orfelin Podrum 2013. (Italijanski Rizling, Sauvignon blanc, Chardonnay, Župljanka)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>3.119</b>	0.413	0.421	0.437	0.065	39.01	37.48	34.82	
<b>1.560</b>	0.382	0.383	0.408	0.064	44.31	44.02	39.76	
<b>0.780</b>	0.365	0.376	0.394	0.062	46.87	45.04	41.90	
<b>0.390</b>	0.360	0.370	0.381	0.061	47.58	45.77	43.92	
<b>0.195</b>	0.370	0.375	0.393	0.061	45.96	45.06	41.84	
<b>0.097</b>	0.426	0.430	0.439	0.060	35.97	35.30	33.56	
<b>0.049</b>	0.483	0.481	0.508	0.059	25.73	26.17	21.35	
<b>Kontrola</b>	0.616	0.616	0.666	0.062				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	/	/	/
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>								



Grafik 9.267. Zavisnost - radna koncentracija Orfelin Beli 2013.

Tabela 9.297. Neutralizacija NO radikala – Cuvee Piquant Kovačević 2013.

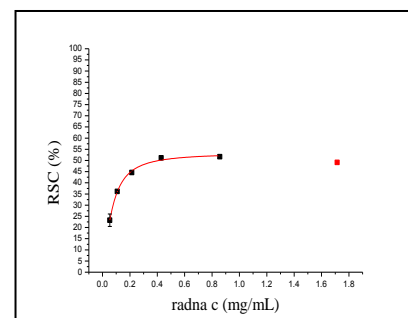
Cuvee Piquant Kovačević 2013.								
(Traminac, Muscat Otonel, Pinot blanc, Pinot Gris)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
3.357	0.379	0.379	0.389	0.068	39.14	39.13	37.10	
1.679	0.362	0.367	0.381	0.065	41.94	41.00	38.31	
0.839	0.356	0.354	0.366	0.066	43.21	43.59	41.34	
0.420	0.346	0.332	0.347	0.063	44.53	47.31	44.39	
0.210	0.350	0.346	0.351	0.065	44.31	45.16	44.19	
0.105	0.387	0.392	0.397	0.061	36.32	35.42	34.43	
0.052	0.445	0.447	0.442	0.063	25.22	24.79	25.81	
Kontrola	0.587	0.571	0.605	0.076				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					/	/	/	/
ekvivalentna zapremina (μL)								



Grafik 9.268. Zavisnost - radna koncentracija Cuvee Piquant Kovačević 2013.

Tabela 9.298. Neutralizacija NO radikala – Sirovina Vinum 2013.

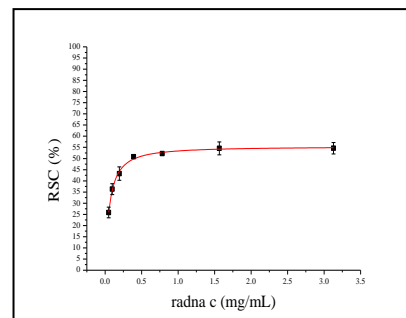
Sirovina Vinum 2013.								
(Italijanski Rizling, Chardonnay, Traminac, Muškat žuti)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
3.429	0.576	0.558	0.597	0.106	42.99	45.13	40.34	--
1.714	0.525	0.520	0.566	0.101	48.47	49.11	43.59	49.11
0.857	0.493	0.486	0.523	0.091	51.21	52.12	47.63	51.67
0.429	0.491	0.487	0.520	0.086	50.88	51.42	47.34	51.15
0.214	0.543	0.537	0.578	0.084	44.22	45.05	40.09	44.63
0.107	0.616	0.611	0.657	0.087	35.80	36.48	30.85	36.14
0.054	0.724	0.691	0.739	0.075	21.29	25.22	19.46	23.26
Kontrola	0.875	0.886	0.925	0.071				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.454	0.442	/	0.448 ± 0.009
ekvivalentna zapremina (μL)					18.92	18.41	/	18.66 ± 0.362



Grafik 9.269. Zavisnost - radna koncentracija Sirovina Vinum 2013.

Tabela 9.299. Neutralizacija NO radikala – Mirna Bačka Vindulo 2013.

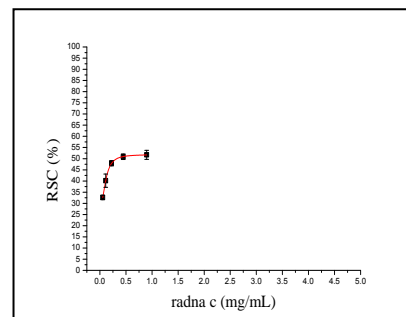
Mirna Bačka Vindulo 2013. (Chardonnay, Bačka)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
3.129	0.468	0.488	0.438	0.073	52.82	50.50	56.41	54.61
1.564	0.470	0.476	0.436	0.072	52.51	51.82	56.59	54.55
0.782	0.471	0.474	0.432	0.072	52.41	52.02	56.98	52.21
0.391	0.479	0.486	0.451	0.070	51.29	50.39	54.55	50.84
0.196	0.568	0.547	0.518	0.069	40.43	42.92	46.43	43.26
0.098	0.667	0.617	0.588	0.068	28.51	34.57	38.04	36.30
0.049	0.669	0.708	0.684	0.066	27.99	23.32	26.26	25.86
Kontrola	0.893	0.916	0.906	0.067				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.327	0.426	0.290	0.309 ± 0.026
ekvivalentna zapremina (μL)					14.95	19.44	13.24	14.10 ± 1.206



Grafik 9.270. Zavisnost - radna koncentracija Mirna Bačka Vindulo 2013.

Tabela 9.300. Neutralizacija NO radikala – Saga Bjelica 2014.

Saga Bjelica 2014. (Sauvignon Blanc, Semillon)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
3.586	0.467	0.486	0.506	0.082	44.53	41.84	38.85	--
1.793	0.428	0.437	0.459	0.078	49.56	48.19	45.14	--
0.896	0.400	0.420	0.436	0.075	53.15	50.30	47.91	51.73
0.448	0.409	0.421	0.434	0.074	51.73	49.99	48.19	50.86
0.224	0.440	0.429	0.476	0.074	47.10	48.79	41.97	47.94
0.112	0.473	0.503	0.519	0.073	42.24	38.03	35.71	40.13
0.056	0.536	0.546	0.578	0.074	33.33	31.94	27.32	32.64
Kontrola	0.767	0.708	0.755	0.068				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.343	0.356	/	0.350 ± 0.009
ekvivalentna zapremina (μL)					13.66	14.19	/	13.93 ± 0.374

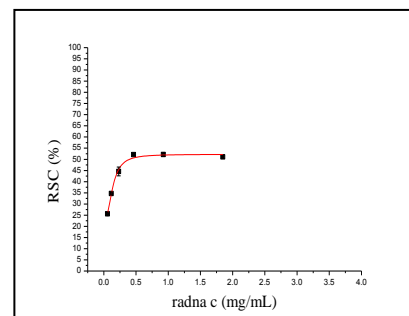


Grafik 9.271. Zavisnost - radna koncentracija Saga Bjelica 2014.



Tabela 9.301. Neutralizacija NO radikala – Orfelin Roze Kovačević 2013.

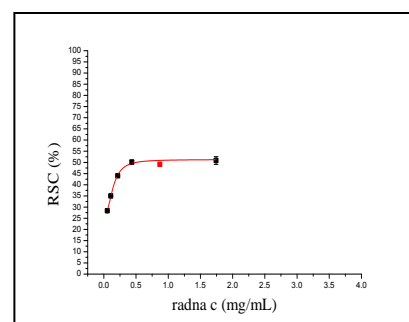
Orfelin Roze Kovačević 2013. (Muscat Hamburg, Traminac, Cabernet Sauvignon)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
3.695	0.381	0.385	0.410	0.087	45.55	44.82	40.06	--
1.848	0.356	0.339	0.374	0.076	48.00	51.11	44.70	51.11
0.924	0.331	0.326	0.358	0.070	51.71	52.63	46.68	52.17
0.462	0.324	0.321	0.354	0.065	52.08	52.49	46.39	52.08
0.231	0.368	0.353	0.383	0.062	43.20	45.97	40.50	44.58
0.115	0.412	0.413	0.438	0.061	34.85	34.56	30.07	34.71
0.058	0.462	0.461	0.489	0.061	25.42	25.73	20.40	25.58
Kontrola	0.589	0.587	0.619	0.060				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.431	0.378	/	0.404 ± 0.038
ekvivalentna zapremina (µL)					16.67	14.59	/	15.63 ± 1.467



Grafik 9.272. Zavisnost - radna koncentracija Orfelin Roze Kovačević 2013.

Tabela 9.302. Neutralizacija NO radikala – Vina dant animos/Rosetto Kovačević 2013.

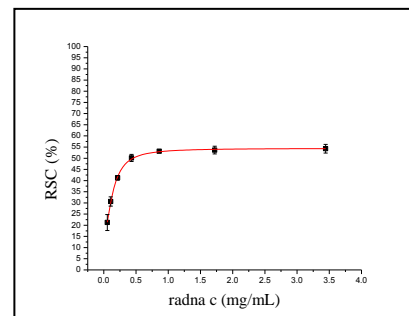
Vina dant animos/Rosetto Kovačević 2013. (Cabernet Sauvignon)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
3.486	0.394	0.388	0.385	0.089	39.29	40.58	41.16	--
1.743	0.364	0.348	0.336	0.095	46.49	49.65	52.06	50.86
0.871	0.340	0.334	0.325	0.069	46.14	47.21	49.13	49.13
0.436	0.340	0.311	0.316	0.063	44.79	50.71	49.57	50.14
0.218	0.367	0.343	0.342	0.061	39.16	43.85	44.16	44.01
0.109	0.403	0.389	0.386	0.061	31.82	34.77	35.20	34.99
0.054	0.438	0.424	0.422	0.063	25.45	28.26	28.46	28.36
Kontrola	0.565	0.557	0.557	0.057				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					/	0.593	0.589	0.591 ± 0.002
ekvivalentna zapremina (µL)					/	24.29	24.16	24.23 ± 0.095



Grafik 9.273. Zavisnost - radna koncentracija Vina dant animos/Rosetto Kovačević 2013.

Tabela 9.303. Neutralizacija NO radikala – Rose Ivana Šijački 2014.

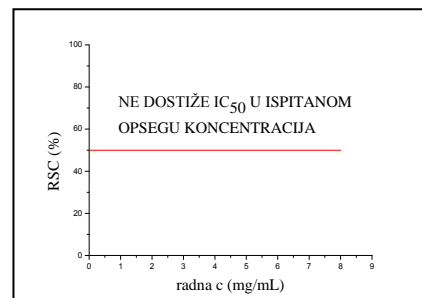
Rose Ivana Šijački 2014.								
(Cabernet Sauvignon)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
3.443	0.485	0.519	0.493	0.084	55.78	52.09	54.95	54.27
1.721	0.480	0.511	0.493	0.075	55.28	51.84	53.82	53.65
0.861	0.495	0.516	0.503	0.070	53.16	50.86	52.28	53.16
0.430	0.504	0.532	0.512	0.064	51.47	48.37	50.51	50.11
0.215	0.566	0.602	0.589	0.063	44.49	40.54	41.96	41.25
0.108	0.667	0.704	0.692	0.059	32.90	28.84	30.20	30.65
0.054	0.746	0.810	0.770	0.061	24.47	17.40	21.83	21.23
Kontrola	0.879	0.962	0.965	0.058				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.376	0.632	0.415	0.396 ± 0.027
ekvivalentna zapremina (µL)					15.61	26.20	17.21	16.41 ± 1.132



Grafik 9.274. Zavisnost - radna koncentracija Rose Ivana Šijački 2014.

Tabela 9.304. Neutralizacija NO radikala – Frajla Mačkov Podrum 2014.

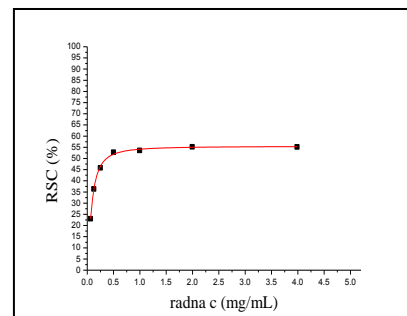
Frajla Mačkov Podrum 2014.								
(Portugizer, Pinot noir)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
3.514	0.533	0.532	0.540	0.072	46.60	46.68	45.71	
1.757	0.531	0.519	0.537	0.066	46.14	47.63	45.50	
0.879	0.534	0.523	0.539	0.063	45.43	46.71	44.85	
0.439	0.562	0.543	0.571	0.061	41.94	44.13	40.82	
0.220	0.626	0.614	0.637	0.059	34.32	35.70	33.02	
0.110	0.715	0.717	0.723	0.057	23.84	23.53	22.90	
0.055	0.785	0.765	0.791	0.057	15.67	17.97	14.95	
Kontrola	0.913	0.934	0.914	0.057				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					/	/	/	/
ekvivalentna zapremina (µL)								



Grafik 9.275. Zavisnost - radna koncentracija Frajla Mačkov Podrum 2014.

Tabela 9.305. Neutralizacija NO radikala – Rose Vinum 2013.

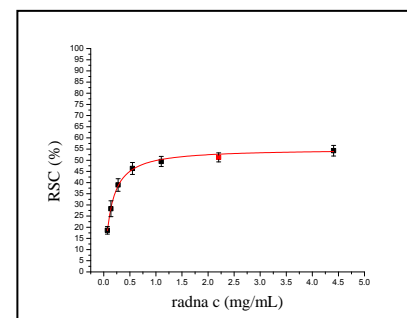
Rose Vinum 2013.								
(Pinot noir)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>3.986</b>	0.564	0.520	0.559	0.170	<b>49.39</b>	55.14	<b>50.04</b>	55.14
<b>1.993</b>	0.512	0.484	0.524	0.136	<b>51.70</b>	55.23	<b>50.13</b>	55.23
<b>0.996</b>	0.477	0.461	0.483	0.113	53.24	55.18	52.39	53.61
<b>0.498</b>	0.471	0.457	0.473	0.099	52.19	54.10	51.98	52.76
<b>0.249</b>	0.519	0.498	0.524	0.092	45.14	47.78	44.53	45.82
<b>0.125</b>	0.589	0.561	0.591	0.085	35.26	38.88	35.05	36.39
<b>0.062</b>	0.686	0.664	0.682	0.078	21.85	24.72	22.45	23.00
<b>Kontrola</b>	0.835	0.827	0.878	0.068				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.397	<b>0.327</b>	0.427	0.412 ± 0.021
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					14.23	11.71	15.31	14.77 ± 0.767



Grafik 9.276. Zavisnost - radna koncentracija Rose Vinum 2013.

Tabela 9.306. Neutralizacija NO radikala – Roze Dulka 2014.

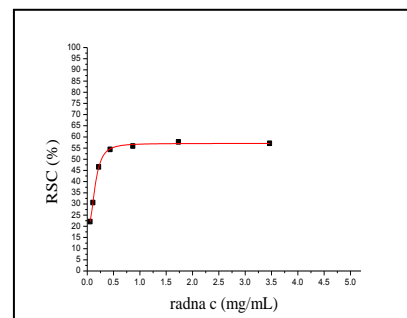
Roze Dulka 2014.								
(Merlot, Cabernet Sauvignon)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>4.407</b>	0.498	0.508	0.540	0.104	56.16	55.04	51.58	54.26
<b>2.204</b>	0.506	0.505	0.530	0.080	<b>52.63</b>	52.72	49.87	<b>51.30</b>
<b>1.102</b>	0.515	0.527	0.543	0.074	51.05	<b>49.65</b>	47.84	49.44
<b>0.551</b>	0.529	0.544	0.576	0.067	48.66	46.94	43.40	46.33
<b>0.275</b>	0.589	0.607	0.639	0.062	41.43	39.46	35.89	38.93
<b>0.138</b>	0.675	0.708	0.739	0.062	31.91	28.18	24.77	28.29
<b>0.069</b>	0.776	0.789	0.807	0.059	20.22	18.86	16.82	18.63
<b>Kontrola</b>	<b>0.923</b>	0.965	0.955	0.060				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.757	0.837	<b>1.982</b>	0.797 ± 0.057
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					24.54	27.14	<b>64.25</b>	25.84 ± 1.834



Grafik 9.277. Zavisnost - radna koncentracija Roze Dulka 2014.

Tabela 9.307. Neutralizacija NO radikala – RosAnna Vindulo 2013.

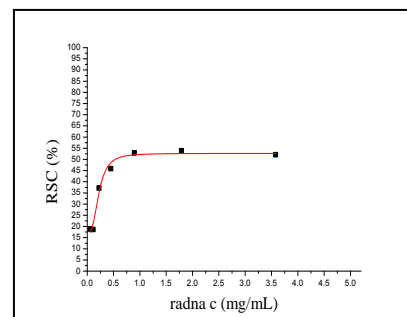
RosAnna Vindulo 2013. (Cabernet Sauvignon, Frankovka)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>3.464</b>	0.450	0.450	0.516	0.097	57.13	57.08	49.06	57.11
<b>1.732</b>	0.437	0.430	0.499	0.086	57.28	58.23	49.81	57.75
<b>0.866</b>	0.417	0.419	0.478	0.076	58.49	58.25	51.08	55.94
<b>0.433</b>	0.437	0.422	0.487	0.073	55.74	57.65	49.75	54.38
<b>0.217</b>	0.495	0.476	0.557	0.070	48.28	50.69	40.76	46.58
<b>0.108</b>	0.586	0.523	0.692	0.069	37.04	44.78	24.23	30.63
<b>0.054</b>	0.706	0.605	0.805	0.065	22.07	34.32	9.976	22.12
<b>Kontrola</b>	0.892	0.761	1.004	0.063				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.231	0.212	0.507	0.221 ± 0.013
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					9.508	8.723	20.91	9.116 ± 0.555



Grafik 9.278. Zavisnost - radna koncentracija RosAnna Vindulo 2013.

Tabela 9.308. Neutralizacija NO radikala – Roze D Došen 2014.

Roze D Došen 2014. (Merlot, Cabernet Sauvignon)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>3.579</b>	0.463	0.462	0.493	0.143	52.01	52.17	47.47	52.09
<b>1.789</b>	0.425	0.430	0.457	0.120	54.29	53.51	49.35	53.90
<b>0.895</b>	0.410	0.405	0.429	0.101	53.54	54.39	50.74	52.89
<b>0.447</b>	0.427	0.441	0.480	0.088	49.23	47.13	41.22	45.86
<b>0.224</b>	0.495	0.483	0.508	0.083	38.22	39.99	36.19	37.21
<b>0.112</b>	0.566	0.472	0.676	0.078	26.87	40.87	10.37	18.62
<b>0.056</b>	0.607	0.606	0.634	0.075	20.18	20.33	16.10	18.87
<b>Kontrola</b>	0.729	0.690	0.795	0.071				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.499	0.461	/	0.480 ± 0.027
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					19.93	18.39	/	19.16 ± 1.088



Grafik 9.279. Zavisnost - radna koncentracija Roze D Došen 2014.

Tabela 9.309. Neutralizacija NO radikala – Muskat Hamburg Bajilo

Muskat Hamburg Bajilo								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>3.400</b>	0.598	0.582	0.577	0.106	<b>48.52</b>	<b>50.26</b>	50.78	50.78
<b>1.700</b>	0.589	0.551	0.556	0.087	47.55	51.51	51.00	50.02
<b>0.850</b>	0.608	0.588	0.573	0.077	44.50	46.61	48.20	46.44
<b>0.425</b>	0.631	0.615	0.607	0.064	40.77	42.37	43.24	42.13
<b>0.213</b>	0.722	0.708	0.685	0.059	30.70	32.13	34.55	32.46
<b>0.106</b>	0.836	0.804	0.767	0.056	18.49	21.84	25.63	21.99
<b>0.053</b>	0.890	0.866	0.836	0.056	12.81	15.35	18.49	15.55
<b>Kontrola</b>	0.987	<b>0.914</b>	1.029	0.051				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	1.305	1.412	1.359 ± 0.076
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>						54.84	59.35	/ ± /

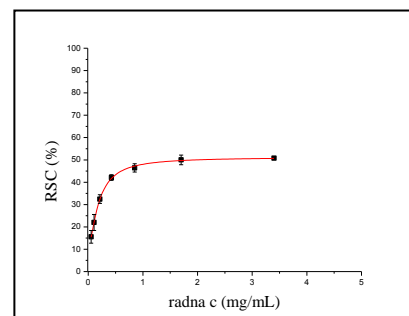
Grafik 9.280. Zavisnost -  
radna koncentracija Muskat  
Hamburg Bajilo

Tabela 9.310. Neutralizacija NO radikala – Hamburg Žabić

Hamburg Žabić								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>3.586</b>	0.549	0.529	0.536	0.144	<b>45.77</b>	<b>48.40</b>	<b>47.48</b>	--
<b>1.793</b>	0.479	0.461	0.473	0.105	49.96	52.29	50.72	50.99
<b>0.896</b>	0.459	0.441	0.448	0.089	50.35	52.83	51.83	51.67
<b>0.448</b>	0.444	0.445	0.448	0.084	51.80	51.60	51.21	51.54
<b>0.224</b>	0.476	0.470	0.487	0.079	46.77	47.57	45.34	46.56
<b>0.112</b>	0.540	0.524	0.544	0.077	37.89	40.15	37.38	38.47
<b>0.056</b>	0.663	0.663	0.670	0.074	21.13	21.10	20.15	20.79
<b>Kontrola</b>	0.816	0.813	<b>0.776</b>	0.068				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.419	0.318	0.444	0.431 ± 0.017
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					16.69	12.66	17.67	17.18 ± 0.694

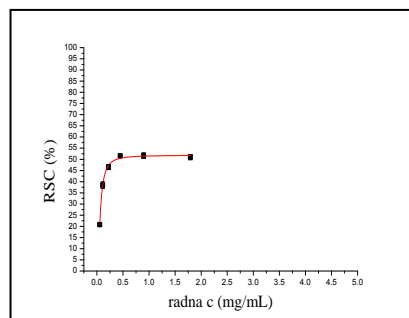
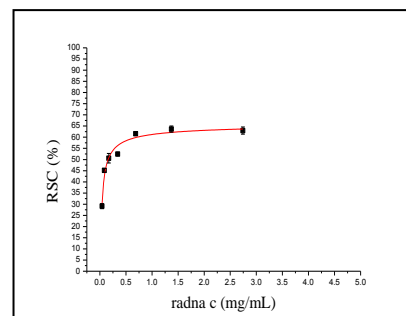
Grafik 9.281. Zavisnost -  
radna koncentracija Hamburg  
Žabić

Tabela 9.311. Neutralizacija NO radikala – Cabernet Sauvignon Podrum Petrović 2014.

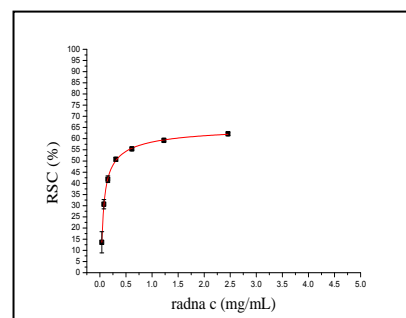
Cabernet Sauvignon Podrum Petrović 2014.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
2.743	0.615	0.606	0.596	0.386	61.42	62.89	64.60	62.97
1.371	0.469	0.468	0.454	0.248	62.77	62.90	65.21	63.63
0.686	0.451	0.402	0.396	0.171	52.68	61.02	62.06	61.54
0.343	0.413	0.425	0.414	0.132	52.48	50.51	52.37	52.43
0.171	0.390	0.414	0.396	0.107	52.29	48.21	51.30	50.60
0.086	0.421	0.420	0.412	0.092	44.61	44.70	46.09	45.14
0.043	0.498	0.509	0.497	0.081	29.67	27.82	29.87	29.12
Kontrola	0.627	0.661	0.701	0.070				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.151	0.155	0.152	0.153 ± 0.002
ekvivalentna zapremina (µL)					3.930	4.039	3.949	3.972 ± 0.058



Grafik 9.282. Zavisnost - radna koncentracija Cabernet Sauvignon Podrum Petrović 2014.

Tabela 9.312. Neutralizacija NO radikala – Cabernet Sauvignon MK Kosović 2014.

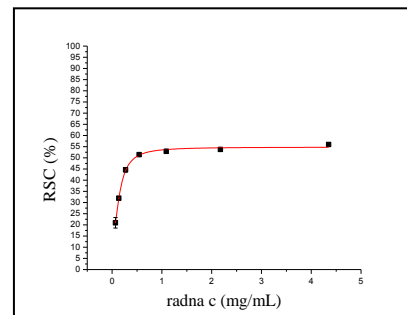
Cabernet Sauvignon MK Kosović 2014.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
2.457	0.557	0.557	0.548	0.284	61.75	61.74	62.97	62.15
1.229	0.466	0.457	0.460	0.171	58.56	59.80	59.36	59.24
0.614	0.439	0.431	0.437	0.117	54.98	56.04	55.22	55.41
0.307	0.422	0.435	0.443	0.088	53.18	51.33	50.20	50.77
0.154	0.494	0.480	0.500	0.077	41.47	43.49	40.61	41.86
0.077	0.564	0.548	0.578	0.069	30.62	32.76	28.58	30.65
0.038	0.707	0.642	0.693	0.064	9.942	18.98	11.91	13.61
Kontrola	0.771	0.764	0.782	0.059				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.301	0.272	0.322	0.298 ± 0.025
ekvivalentna zapremina (µL)					8.764	7.897	9.370	8.677 ± 0.740



Grafik 9.283. Zavisnost - radna koncentracija Cabernet Sauvignon MK Kosović 2014.

Tabela 9.313. Neutralizacija NO radikala – Cabernet Sauvignon Bajilo

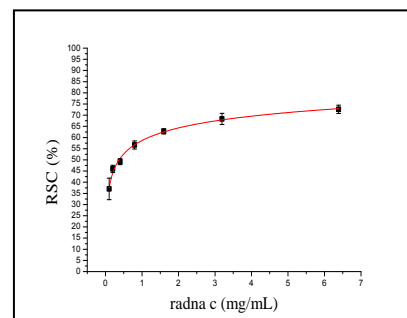
Cabernet Sauvignon Bajilo								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
4.350	0.621	0.620	0.625	0.418	56.84	57.04	55.97	55.97
2.175	0.468	0.464	0.463	0.247	53.14	53.94	54.13	53.74
1.088	0.386	0.382	0.377	0.160	51.95	52.79	53.87	52.87
0.544	0.344	0.335	0.345	0.116	51.58	53.44	51.27	51.42
0.272	0.359	0.350	0.354	0.094	43.64	45.65	44.69	44.66
0.136	0.408	0.402	0.408	0.086	31.47	32.76	31.55	31.93
0.068	0.462	0.446	0.442	0.078	18.29	21.80	22.71	20.93
Kontrola	0.538	0.540	0.540	0.069				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.491	0.416	0.438	0.448 ± 0.039
ekvivalentna zapremina (μL)					16.14	13.65	14.40	14.73 ± 1.276



Grafik 9.284. Zavisnost - radna koncentracija Cabernet Sauvignon Bajilo

Tabela 9.314. Neutralizacija NO radikala – Cabernet Sauvignon Dulka 2011.

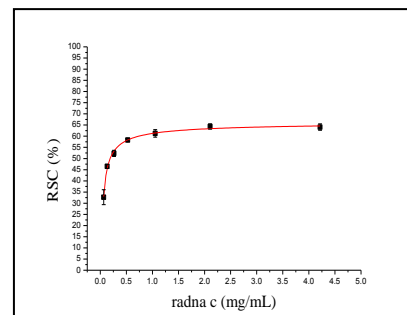
Cabernet Sauvignon Dulka 2011.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
6.386	0.729	0.734	0.750	0.573	74.12	73.23	70.53	72.62
3.193	0.530	0.530	0.556	0.349	69.82	69.75	65.44	68.34
1.596	0.444	0.446	0.457	0.226	63.59	63.24	61.46	62.77
0.798	0.418	0.423	0.439	0.166	58.05	57.30	54.63	56.66
0.399	0.430	0.425	0.441	0.127	49.47	50.33	47.73	49.18
0.200	0.436	0.422	0.441	0.109	45.42	47.78	44.65	45.95
0.100	0.458	0.447	0.502	0.091	38.82	40.64	31.58	37.01
Kontrola	0.668	0.662	0.663	0.064				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.354	0.317	0.439	0.335 ± 0.026
ekvivalentna zapremina (μL)					7.923	7.088	9.819	7.505 ± 0.590



Grafik 9.285. Zavisnost - radna koncentracija Cabernet Sauvignon Dulka 2011.

Tabela 9.315. Neutralizacija NO radikala – Cabernet Sauvignon Mrđanin 2013.

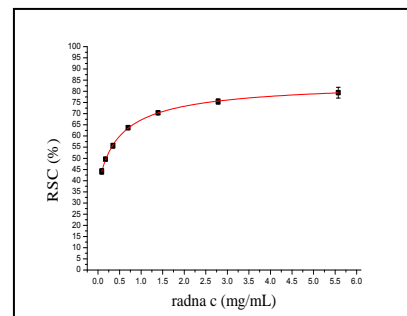
Cabernet Sauvignon Mrđanin 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
<b>4.214</b>	0.726	0.708	0.706	0.448	62.42	64.79	65.06	64.09
<b>2.107</b>	0.549	0.538	0.532	0.275	63.05	64.58	65.37	64.33
<b>1.054</b>	0.482	0.470	0.453	0.174	58.49	60.07	62.44	61.26
<b>0.527</b>	0.438	0.434	0.430	0.125	57.72	58.35	58.85	58.31
<b>0.263</b>	0.462	0.461	0.444	0.102	51.47	51.55	53.92	52.31
<b>0.132</b>	0.492	0.479	0.488	0.090	45.74	47.47	46.29	46.50
<b>0.066</b>	0.610	0.566	0.569	0.083	28.86	34.80	34.44	32.70
<b>Kontrola</b>	0.800	0.829	0.726	0.074				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.198	0.191	0.179	0.189 ± 0.010
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					6.722	6.473	6.065	6.420 ± 0.332



Grafik 9.286. Zavisnost - radna koncentracija Cabernet Sauvignon Mrđanin 2013.

Tabela 9.316. Neutralizacija NO radikala – Cabernet Sauvignon Živanović 2009.

Cabernet Sauvignon Živanović 2009.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
<b>5.571</b>	1.028	1.062	1.032	0.884	81.04	76.64	80.57	79.42
<b>2.786</b>	0.667	0.655	0.672	0.478	75.09	76.70	74.47	75.42
<b>1.393</b>	0.515	0.507	0.516	0.287	70.09	71.15	69.86	70.37
<b>0.696</b>	0.456	0.448	0.462	0.180	63.73	64.70	62.82	63.75
<b>0.348</b>	0.470	0.460	0.475	0.131	55.44	56.77	54.73	55.65
<b>0.174</b>	0.490	0.483	0.493	0.106	49.44	50.36	49.06	49.62
<b>0.087</b>	0.521	0.507	0.524	0.093	43.63	45.52	43.21	44.12
<b>Kontrola</b>	0.872	0.756	0.854	0.067				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.186	0.175	0.199	0.187 ± 0.012
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					4.781	4.486	5.100	4.789 ± 0.307

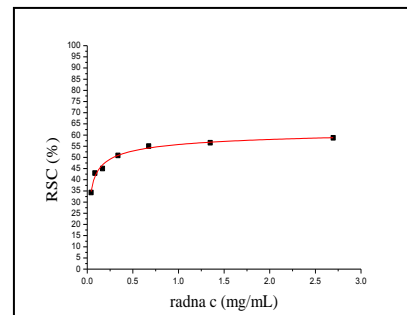


Grafik 9.287. Zavisnost - radna koncentracija Cabernet Sauvignon Živanović 2009.



Tabela 9.317. Neutralizacija NO radikala – Merlot Šiljački 2012.

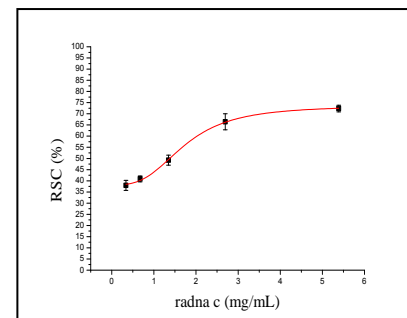
Merlot Šiljački 2012.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
2.695	0.492	0.476	0.473	0.300	56.15	59.83	60.37	58.78
1.348	0.384	0.370	0.363	0.183	53.78	57.15	58.70	56.54
0.674	0.333	0.317	0.317	0.126	52.64	56.23	56.30	55.06
0.337	0.323	0.306	0.303	0.096	48.03	51.96	52.65	50.88
0.168	0.323	0.317	0.310	0.076	43.49	44.89	46.57	45.03
0.084	0.330	0.312	0.310	0.069	40.05	44.18	44.66	42.96
0.042	0.357	0.352	0.341	0.063	32.61	33.93	36.36	34.30
Kontrola	0.506	0.496	0.475	0.056				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.465	0.196	0.220	0.208 ± 0.017
ekvivalentna zapremina (μL)					12.31	5.185	5.822	5.503 ± 0.450



Grafik 9.288. Zavisnost - radna koncentracija Merlot Šiljački 2012.

Tabela 9.318. Neutralizacija NO radikala – Merlot Mačkov Podrum 2013.

Merlot Mačkov Podrum 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
5.248	1.429	1.402	1.408	1.152	70.68	73.53	72.87	72.36
2.624	0.930	0.893	0.862	0.578	62.71	66.61	69.93	66.42
1.312	0.809	0.806	0.771	0.316	47.78	48.11	51.83	49.24
0.656	0.738	0.758	0.736	0.186	41.48	39.34	41.72	40.85
0.328	0.699	0.733	0.695	0.124	39.03	35.37	39.49	37.96
0.164	0.628	0.656	0.637	0.092	43.30	40.27	42.26	--
0.082	0.614	0.626	0.598	0.077	43.07	41.87	44.85	--
Kontrola	0.992	1.016	0.993	0.056				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					1.498	1.423	1.257	1.393 ± 0.123
ekvivalentna zapremina (μL)					40.77	38.75	34.21	37.91 ± 3.359



Grafik 9.289. Zavisnost - radna koncentracija Merlot Mačkov Podrum 2013.

Tabela 9.319. Neutralizacija NO radikala – Merlot Dulka 2011.

Merlot Dulka 2011.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
<b>5.136</b>	0.766	0.751	0.754	0.587	70.10	72.60	71.95	71.55
<b>2.568</b>	0.552	0.539	0.537	0.356	67.39	69.47	69.76	68.87
<b>1.284</b>	0.458	0.444	0.443	0.228	61.51	63.82	64.11	63.15
<b>0.642</b>	0.422	0.417	0.411	0.154	55.22	56.00	57.02	56.08
<b>0.321</b>	0.431	0.421	0.440	0.128	49.30	51.00	47.89	50.15
<b>0.160</b>	0.433	0.416	0.426	0.110	45.96	48.84	47.22	47.34
<b>0.080</b>	0.446	0.443	0.443	0.090	40.58	41.07	41.00	40.89
<b>Kontrola</b>	0.670	0.665	0.646	0.062				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					<b>0.331</b>	0.255	0.255	0.255 ± 0.000
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					<b>9.197</b>	7.086	7.082	7.084 ± 0.003

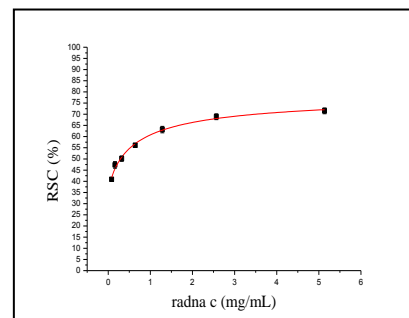
Grafik 9.290. Zavisnost -  
radna koncentracija Merlot  
Dulka 2011.

Tabela 9.320. Neutralizacija NO radikala – Merlot Kiš 2012.

Merlot Kiš 2012.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
<b>4.829</b>	0.792	0.748	0.731	0.406	55.85	60.86	62.89	62.89
<b>2.414</b>	0.611	0.577	0.581	0.245	58.17	62.00	61.53	60.57
<b>1.207</b>	0.543	0.535	0.522	0.153	55.37	56.39	57.84	56.54
<b>0.604</b>	0.525	0.524	0.525	0.110	52.56	52.68	52.62	52.62
<b>0.302</b>	0.555	0.502	0.528	0.083	46.03	52.09	49.06	49.06
<b>0.151</b>	0.547	0.541	0.547	0.074	45.86	46.59	45.85	46.10
<b>0.075</b>	0.660	0.639	0.626	0.066	32.12	34.59	36.00	34.24
<b>Kontrola</b>	0.950	0.921	0.926	0.058				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.259	0.298	0.323	0.293 ± 0.032
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					7.646	8.783	9.535	8.655 ± 0.951

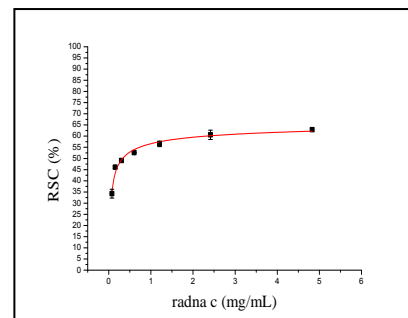
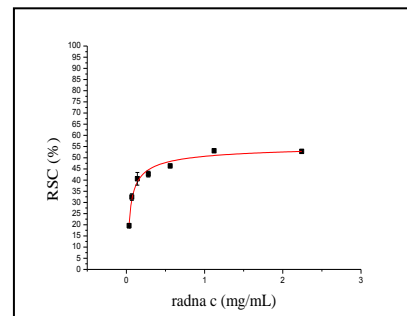
Grafik 9.291. Zavisnost -  
radna koncentracija Merlot Kiš  
2012.

Tabela 9.321. Neutralizacija NO radikala – Merlot Šukac 2014.

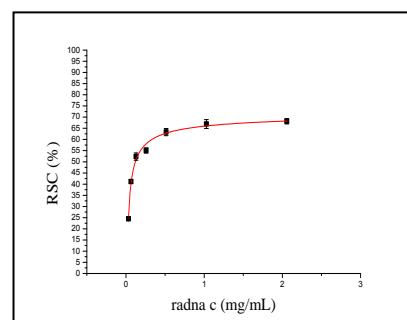
Merlot Šukac 2014.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
2.243	0.568	0.561	0.574	0.284	52.22	53.42	51.14	52.82
1.121	0.514	0.475	0.481	0.200	47.14	53.62	52.62	53.12
0.561	0.479	0.457	0.460	0.140	42.89	46.52	46.10	46.31
0.280	0.463	0.474	0.488	0.128	43.59	41.75	39.40	42.67
0.140	0.435	0.466	0.462	0.101	43.82	38.56	39.32	40.57
0.070	0.503	0.491	0.486	0.092	30.78	32.83	33.56	32.39
0.035	0.569	0.558	0.561	0.085	18.47	20.37	19.91	19.58
Kontrola	0.673	0.676	0.645	0.080				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.808	0.834	0.864	0.835 ± 0.028
ekvivalentna zapremina (μL)					25.73	26.56	27.52	26.60 ± 0.896



Grafik 9.292. Zavisnost - radna koncentracija Merlot Šukac 2014.

Tabela 9.322. Neutralizacija NO radikala – Merlot Došen 2015.

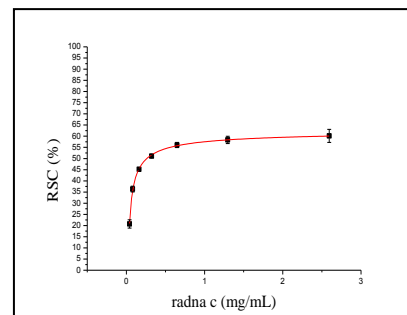
Merlot Došen 2015.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
2.057	0.697	0.682	0.689	0.494	66.96	69.36	68.16	68.16
1.029	0.528	0.508	0.505	0.311	64.63	67.81	68.32	66.92
0.514	0.436	0.426	0.416	0.201	61.72	63.32	64.93	63.33
0.257	0.418	0.424	0.428	0.147	55.88	54.86	54.23	55.06
0.129	0.404	0.423	0.406	0.118	53.43	50.44	53.07	52.32
0.064	0.457	0.464	0.423	0.100	41.74	40.61	47.38	41.18
0.032	0.550	0.554	0.545	0.086	24.40	23.83	25.27	24.50
Kontrola	0.670	0.693	0.692	0.072				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.112	0.120	0.119	0.117 ± 0.005
ekvivalentna zapremina (μL)					3.873	4.157	4.134	4.054 ± 0.158



Grafik 9.293. Zavisnost - radna koncentracija Merlot Došen 2015.

Tabela 9.323. Neutralizacija NO radikala – Merlot MK Kosović 2014.

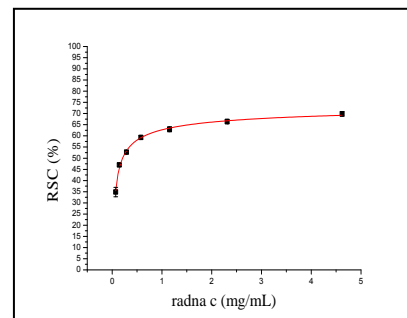
Merlot MK Kosović 2014.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
<b>2.593</b>	0.557	0.530	0.517	0.255	56.95	60.80	62.67	60.14
<b>1.296</b>	0.466	0.446	0.446	0.160	56.45	59.24	59.30	58.33
<b>0.648</b>	0.429	0.414	0.417	0.112	54.76	56.90	56.52	56.06
<b>0.324</b>	0.427	0.434	0.397	0.087	51.54	50.68	55.84	51.11
<b>0.162</b>	0.461	0.461	0.459	0.076	45.10	45.11	45.34	45.18
<b>0.081</b>	0.507	0.515	0.525	0.069	37.58	36.46	34.99	36.34
<b>0.041</b>	0.637	0.615	0.615	0.066	18.57	21.81	21.80	20.72
<b>Kontrola</b>	0.772	0.766	0.748	0.060				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.251	0.262	0.265	0.259 ± 0.007
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					6.925	7.220	7.295	7.147 ± 0.196



Grafik 9.294. Zavisnost - radna koncentracija Merlot MK Kosović 2014.

Tabela 9.324. Neutralizacija NO radikala – Merlot Mrđanin 2013.

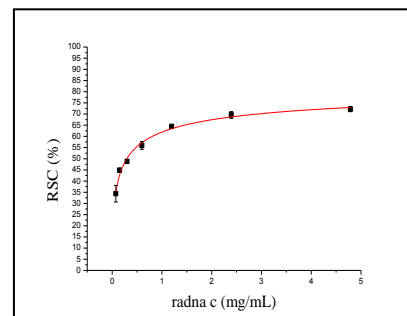
Merlot Mrđanin 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
<b>4.621</b>	0.719	0.712	0.727	0.494	69.92	70.81	68.77	69.83
<b>2.311</b>	0.527	0.530	0.541	0.282	67.21	66.71	65.30	66.41
<b>1.155</b>	0.446	0.459	0.462	0.180	64.22	62.49	62.08	62.93
<b>0.578</b>	0.430	0.425	0.437	0.127	59.41	60.06	58.44	59.30
<b>0.289</b>	0.458	0.450	0.469	0.101	52.21	53.25	50.62	52.73
<b>0.144</b>	0.487	0.481	0.492	0.091	47.01	47.71	46.24	46.99
<b>0.072</b>	0.573	0.551	0.581	0.083	34.27	37.20	33.12	34.87
<b>Kontrola</b>	0.807	0.724	0.827	0.071				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.209	0.197	0.215	0.207 ± 0.009
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					6.450	6.092	6.654	6.399 ± 0.285



Grafik 9.295. Zavisnost - radna koncentracija Merlot Mrđanin 2013.

Tabela 9.325. Neutralizacija NO radikala – Merlot Živanović 2009.

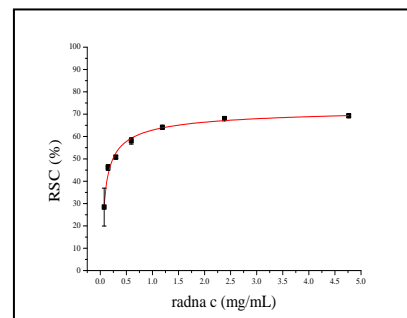
Merlot Živanović 2009.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
4.786	0.708	0.691	0.698	0.491	71.01	73.32	72.35	72.23
2.393	0.510	0.508	0.529	0.288	70.37	70.56	67.87	69.60
1.196	0.450	0.447	0.419	0.182	64.25	64.62	68.37	64.44
0.598	0.461	0.445	0.470	0.128	55.67	57.84	54.43	55.98
0.299	0.487	0.482	0.490	0.102	48.68	49.35	48.34	48.79
0.150	0.502	0.494	0.506	0.087	44.65	45.78	44.13	44.85
0.075	0.571	0.543	0.599	0.079	34.40	38.07	30.66	34.38
Kontrola	0.809	0.817	0.823	0.066				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.304	0.280	0.328	0.304 ± 0.024
ekvivalentna zapremina (μL)					9.061	8.362	9.799	9.074 ± 0.719



Grafik 9.296. Zavisnost - radna koncentracija Merlot Živanović 2009.

Tabela 9.326. Neutralizacija NO radikala – Imperia Podrum Probus

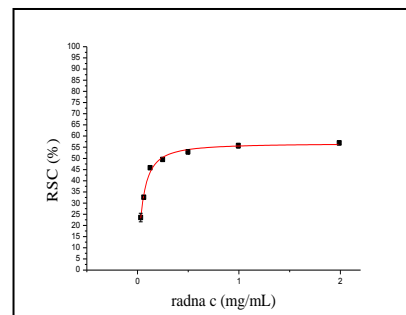
Imperia Podrum Probus								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
4.764	0.778	0.787	0.782	0.548	69.88	68.69	69.23	69.27
2.382	0.549	0.545	0.550	0.306	68.13	68.56	67.89	68.01
1.191	0.457	0.463	0.461	0.187	64.52	63.82	63.97	64.10
0.596	0.440	0.459	0.440	0.127	58.85	56.37	58.89	58.04
0.298	0.475	0.472	0.482	0.101	50.95	51.33	50.01	50.76
0.149	0.490	0.491	0.508	0.086	46.96	46.84	44.63	46.15
0.074	0.591	0.591	0.703	0.083	33.31	33.28	18.63	28.41
Kontrola	0.830	0.756	0.828	0.067				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.227	0.239	0.246	0.237 ± 0.009
ekvivalentna zapremina (μL)					6.820	7.159	7.364	7.114 ± 0.275



Grafik 9.297. Zavisnost - radna koncentracija Imperia Podrum Probus

Tabela 9.327. Neutralizacija NO radikala – Pinot noir Dumo 2013.

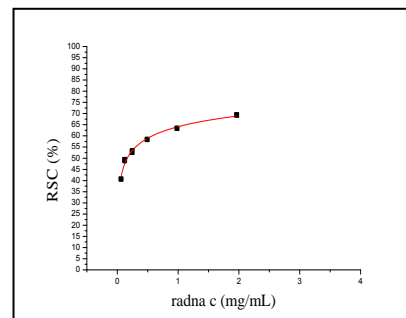
Pinot noir Dumo 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
<b>1.989</b>	0.442	0.433	0.441	0.217	56.32	57.95	56.51	56.93
<b>0.994</b>	0.373	0.362	0.367	0.139	54.60	56.71	55.78	55.70
<b>0.497</b>	0.354	0.344	0.349	0.107	51.94	53.97	52.94	52.95
<b>0.249</b>	0.345	0.342	0.345	0.085	49.29	49.97	49.36	49.54
<b>0.124</b>	0.361	0.356	0.356	0.079	45.15	46.12	46.19	45.82
<b>0.062</b>	0.420	0.413	0.415	0.070	31.76	33.26	32.78	32.60
<b>0.031</b>	0.464	0.446	0.461	0.064	22.14	25.70	22.70	23.51
<b>Kontrola</b>	0.578	0.580	0.573	0.063				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.251	0.221	0.230	0.234 ± 0.015
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					9.000	7.947	8.266	8.404 ± 0.540



Grafik 9.298. Zavisnost - radna koncentracija Pinot noir Dumo 2013.

Tabela 9.328. Neutralizacija NO radikala – Pinot noir Mačkov Podrum 2011.

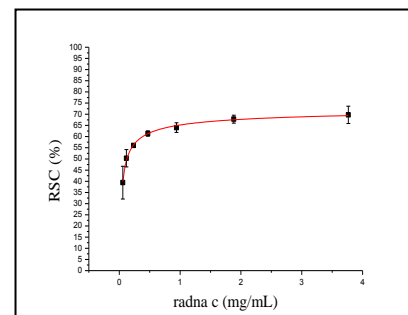
Pinot noir Mačkov Podrum 2011.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
<b>3.929</b>	0.576	0.562	0.572	0.306	66.42	68.20	66.91	--
<b>1.964</b>	0.482	0.478	0.492	0.238	69.64	70.12	68.33	69.36
<b>0.982</b>	0.462	0.468	0.465	0.171	63.75	63.09	63.41	63.42
<b>0.491</b>	0.475	0.480	0.481	0.144	58.84	58.21	58.06	58.37
<b>0.246</b>	0.488	0.506	0.507	0.122	54.51	52.33	52.10	52.98
<b>0.123</b>	0.514	0.515	0.497	0.100	48.54	48.44	50.58	49.18
<b>0.061</b>	0.569	0.571	0.565	0.091	40.62	40.28	41.04	40.65
<b>Kontrola</b>	0.872	0.854	0.891	0.068				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.156	0.178	0.159	0.164 ± 0.012
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					5.661	6.486	5.776	5.974 ± 0.447



Grafik 9.299. Zavisnost - radna koncentracija Pinot noir Mačkov Podrum 2011.

Tabela 9.329. Neutralizacija NO radikala – Pinot noir Mačkov Podrum 2012.

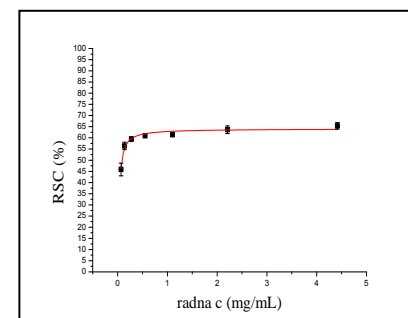
Pinot noir Mačkov Podrum 2012.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>3.764</b>	0.585	0.579	0.631	0.377	71.53	72.35	65.28	69.72
<b>1.882</b>	0.484	0.473	0.498	0.250	67.94	69.50	65.99	67.81
<b>0.941</b>	0.445	0.434	0.465	0.185	64.39	65.97	61.71	64.02
<b>0.471</b>	0.437	0.425	0.476	0.148	60.53	62.20	<b>55.19</b>	61.37
<b>0.235</b>	0.456	0.444	0.499	0.123	<b>54.46</b>	56.02	<b>48.53</b>	56.02
<b>0.118</b>	0.462	0.453	0.506	0.111	51.93	53.14	45.88	50.32
<b>0.059</b>	0.502	0.497	0.592	0.088	43.33	43.94	30.96	39.41
<b>Kontrola</b>	0.797	0.787	<b>0.889</b>	0.061				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.109	0.101	<b>0.159</b>	0.105 ± 0.006
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					4.153	3.816	6.032	3.985 ± 0.239



Grafik 9.300. Zavisnost - radna koncentracija Pinot noir Mačkov Podrum 2012.

Tabela 9.330. Neutralizacija NO radikala – Pinot noir Belo Brdo 2012.

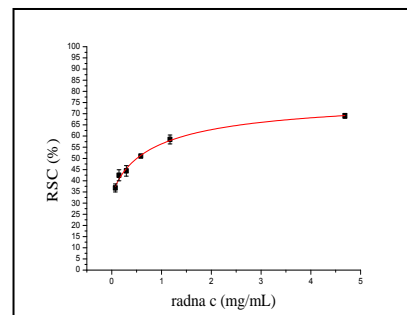
Pinot noir Belo Brdo 2012.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>4.417</b>	0.848	0.843	0.818	0.453	64.30	64.82	67.01	65.38
<b>2.208</b>	0.674	0.647	0.638	0.250	61.72	64.20	65.04	63.65
<b>1.104</b>	0.628	0.583	0.589	0.155	<b>57.38</b>	61.38	<b>60.84</b>	61.38
<b>0.552</b>	0.574	0.580	0.539	0.106	<b>57.78</b>	<b>57.29</b>	60.95	60.95
<b>0.276</b>	0.516	0.536	0.530	0.078	60.49	58.70	59.24	59.48
<b>0.138</b>	0.557	0.567	0.531	0.068	55.95	54.99	58.24	56.39
<b>0.069</b>	0.695	0.633	0.668	0.065	43.16	48.82	45.61	45.86
<b>Kontrola</b>	1.174	1.159	1.160	0.055				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.092	0.076	0.086	0.085 ± 0.008
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					2.974	2.471	2.789	2.745 ± 0.254



Grafik 9.301. Zavisnost - radna koncentracija Pinot noir Belo Brdo 2012.

Tabela 9.331. Neutralizacija NO radikala – Pinot noir Nagy-Sagmeister Boraszar 2013.

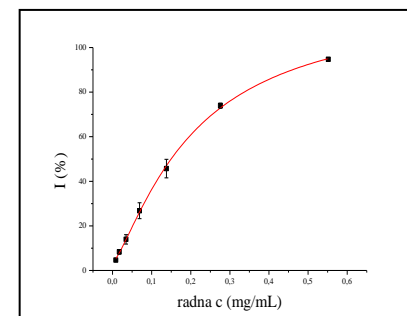
Pinot noir Nagy-Sagmeister Boraszar 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
4.686	0.550	0.548	0.561	0.346	69.49	69.85	67.85	69.06
2.343	0.472	0.449	0.471	0.206	60.25	63.74	60.46	--
1.171	0.433	0.424	0.450	0.158	58.95	60.22	56.31	58.49
0.586	0.430	0.433	0.459	0.102	51.03	50.53	46.64	51.03
0.293	0.442	0.453	0.473	0.084	46.50	44.83	41.84	44.39
0.146	0.444	0.451	0.476	0.071	44.38	43.32	39.68	42.46
0.073	0.486	0.491	0.509	0.072	38.15	37.47	34.71	36.78
Kontrola	0.734	0.737	0.752	0.071				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.435	0.446	0.648	0.441 ± 0.008
ekvivalentna zapremina (µL)					13.27	13.61	19.76	13.44 ± 0.237



Grafik 9.302. Zavisnost - radna koncentracija Pinot noir Nagy-Sagmeister Boraszar 2013.

Tabela 9.332. Neutralizacija NO radikala – Portugizer Mačkov Podrum 2013.

Portugizer Mačkov Podrum 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
4.639	0.852	0.881	0.917	0.464	56.81	53.54	49.55	55.18
2.319	0.650	0.684	0.694	0.259	56.43	52.74	51.52	52.13
1.160	0.620	0.687	0.668	0.163	49.08	41.59	43.72	46.40
0.580	0.641	0.649	0.685	0.113	41.20	40.30	36.27	39.26
0.290	0.621	0.632	0.670	0.087	40.49	39.35	35.08	38.31
0.145	0.590	0.591	0.640	0.074	42.54	42.47	36.99	--
0.072	0.669	0.627	0.705	0.066	32.88	37.56	28.89	33.11
Kontrola	0.941	0.933	1.000	0.059				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					1.555	1.489	2.076	1.522 ± 0.047
ekvivalentna zapremina (µL)					47.90	45.86	63.93	46.88 ± 1.438

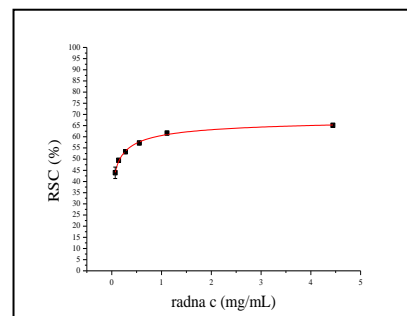


Grafik 9.303. Zavisnost - radna koncentracija Portugizer Mačkov Podrum 2013.



Tabela 9.333. Neutralizacija NO radikala – Portugizer Mačkov Podrum 2014.

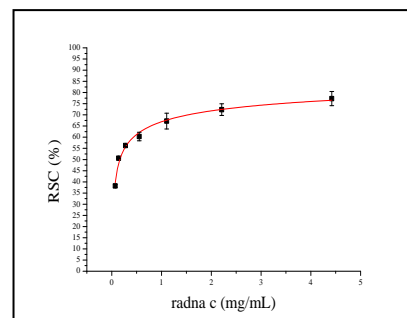
Portugizer Mačkov Podrum 2014.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
4.443	0.720	0.724	0.669	0.479	65.13	64.51	72.50	65.13
2.221	0.557	0.537	0.515	0.317	65.28	68.17	71.34	--
1.111	0.502	0.503	0.481	0.237	61.74	61.54	64.75	61.64
0.555	0.481	0.482	0.446	0.186	57.29	57.14	62.43	57.21
0.278	0.472	0.474	0.433	0.151	53.41	53.21	59.13	53.31
0.139	0.456	0.492	0.423	0.143	54.77	49.48	59.43	49.48
0.069	0.491	0.516	0.458	0.116	45.68	42.09	50.46	43.89
Kontrola	0.777	0.744	0.682	0.070				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.168	0.167	/	0.167 ± 0.001
ekvivalentna zapremina (µL)					5.406	5.365	/	5.386 ± 0.029



Grafik 9.304. Zavisnost - radna koncentracija Portugizer Mačkov Podrum 2014.

Tabela 9.334. Neutralizacija NO radikala – Portugizer Mačkov Podrum 2015.

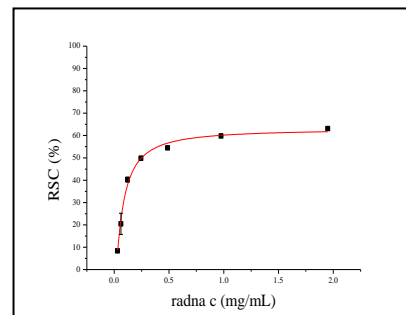
Portugizer Mačkov Podrum 2015.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
4.421	0.950	0.919	1.030	0.777	75.02	79.51	63.44	77.27
2.211	0.683	0.657	0.731	0.479	70.48	74.17	63.55	72.32
1.105	0.552	0.518	0.585	0.308	64.72	69.69	59.98	67.21
0.553	0.484	0.503	0.529	0.219	61.64	58.97	55.19	60.31
0.276	0.465	0.461	0.522	0.161	55.94	56.56	47.73	56.25
0.138	0.466	0.465	0.514	0.124	50.54	50.66	43.61	50.60
0.069	0.532	0.526	0.595	0.102	37.76	38.65	28.67	38.20
Kontrola	0.764	0.763	0.852	0.072				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.160	0.163	/	0.161 ± 0.002
ekvivalentna zapremina (µL)					5.163	5.269	/	5.216 ± 0.075



Grafik 9.305. Zavisnost - radna koncentracija Portugizer Mačkov Podrum 2015.

Tabela 9.335. Neutralizacija NO radikala – Portugizer Bajilo

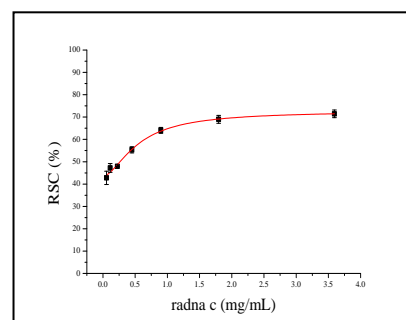
Portugizer Bajilo								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
1.950	0.578	0.576	0.580	0.317	63.10	63.41	62.82	63.11
0.975	0.471	0.467	0.475	0.186	59.77	60.33	59.23	59.78
0.488	0.447	0.437	0.445	0.122	54.17	55.55	54.45	54.45
0.244	0.440	0.447	0.454	0.091	50.78	49.80	48.85	49.81
0.122	0.491	0.502	0.553	0.073	41.05	39.51	32.38	40.28
0.061	0.594	0.661	0.635	0.066	25.52	16.13	19.73	20.46
0.030	0.711	0.711	0.778	0.062	8.326	8.379	1.089	8.353
Kontrola	0.758	0.726	0.816	0.058				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.228	0.218	0.283	0.223 ± 0.007
ekvivalentna zapremina (µL)					8.361	7.985	10.38	8.173 ± 0.266



Grafik 9.306. Zavisnost - radna koncentracija Portugizer Bajilo

Tabela 9.336. Neutralizacija NO radikala – Frankovka Vindulo 2013.

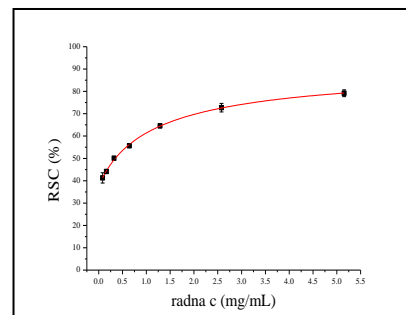
Frankovka Vindulo 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
3.593	0.680	0.679	0.702	0.468	72.32	72.52	69.45	71.43
1.796	0.512	0.517	0.537	0.285	70.35	69.62	66.99	68.99
0.898	0.463	0.461	0.479	0.193	64.63	65.00	62.55	64.06
0.449	0.475	0.475	0.494	0.140	56.14	56.16	53.74	55.35
0.225	0.514	0.515	0.549	0.116	47.98	47.93	43.37	47.96
0.112	0.509	0.493	0.523	0.105	47.13	49.21	45.28	47.21
0.056	0.520	0.508	0.552	0.089	43.68	45.24	39.45	42.79
Kontrola	0.819	0.799	0.864	0.062				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.262	0.250	0.250	0.254 ± 0.007
ekvivalentna zapremina (µL)					10.40	9.938	9.951	10.10 ± 0.264



Grafik 9.307. Zavisnost - radna koncentracija Frankovka Vindulo 2013.

Tabela 9.337. Neutralizacija NO radikala – Frankovka Erdevik 2012.

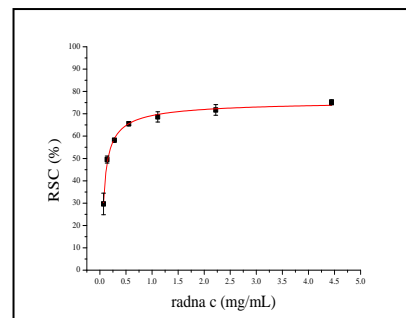
Frankovka Erdevik 2012.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
5.154	1.107	1.081	1.096	0.918	77.72	80.79	79.00	79.17
2.577	0.718	0.700	0.686	0.470	70.72	72.84	74.54	72.70
1.289	0.567	0.553	0.566	0.262	63.98	65.61	64.11	64.56
0.644	0.542	0.529	0.538	0.161	55.00	56.51	55.43	55.65
0.322	0.529	0.534	0.563	0.108	50.40	49.81	46.36	50.11
0.161	0.563	0.582	0.552	0.084	43.51	41.26	44.75	44.13
0.081	0.590	0.552	0.564	0.071	38.75	43.23	41.84	41.28
Kontrola	0.873	0.924	0.947	0.068				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.339	0.320	0.398	0.330 ± 0.014
ekvivalentna zapremina (µL)					9.404	8.874	11.03	9.139 ± 0.375



Grafik 9.308. Zavisnost - radna koncentracija Frankovka Erdevik 2012.

Tabela 9.338. Neutralizacija NO radikala – Fortuna Podrum Probus

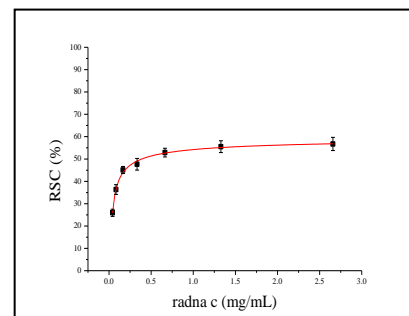
Fortuna Podrum Probus								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
4.443	1.256	1.243	1.242	1.073	73.84	75.78	75.83	75.15
2.221	0.792	0.773	0.759	0.577	69.23	71.98	73.96	71.72
1.111	0.563	0.541	0.532	0.325	66.06	69.19	70.55	68.60
0.555	0.462	0.437	0.429	0.191	61.41	64.95	66.14	65.55
0.278	0.445	0.425	0.427	0.133	55.40	58.25	58.05	58.15
0.139	0.466	0.444	0.453	0.101	47.88	51.02	49.71	49.54
0.069	0.615	0.549	0.574	0.086	24.51	34.05	30.38	29.65
Kontrola	0.763	0.788	0.750	0.066				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.162	0.146	0.153	0.154 ± 0.008
ekvivalentna zapremina (µL)					5.209	4.683	4.922	4.938 ± 0.264



Grafik 9.309. Zavisnost - radna koncentracija Fortuna Podrum Probus

Tabela 9.339. Neutralizacija NO radikala – Cabernet Franc Đurđić 2012.

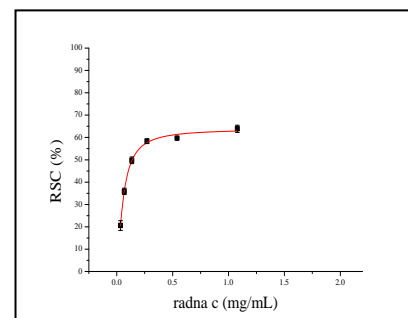
Cabernet Franc Đurđić 2012.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
2.657	0.516	0.501	0.535	0.269	56.92	59.56	53.70	56.73
1.329	0.466	0.445	0.487	0.200	53.67	57.38	49.95	55.52
0.664	0.445	0.430	0.464	0.167	51.49	54.24	48.30	52.87
0.332	0.439	0.422	0.444	0.132	46.61	49.51	45.79	47.65
0.166	0.426	0.410	0.439	0.117	46.21	49.07	43.98	45.09
0.083	0.462	0.457	0.481	0.101	37.17	37.94	33.85	36.32
0.042	0.528	0.511	0.525	0.096	24.77	27.73	25.26	25.92
Kontrola	0.629	0.676	0.644	0.075				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.341	0.330	0.621	0.335 ± 0.008
ekvivalentna zapremina (μL)					9.157	8.861	16.69	9.009 ± 0.209



Grafik 9.310. Zavisnost - radna koncentracija Cabernet Franc Đurđić 2012.

Tabela 9.340. Neutralizacija NO radikala – Cabernet Franc Urošević 2015.

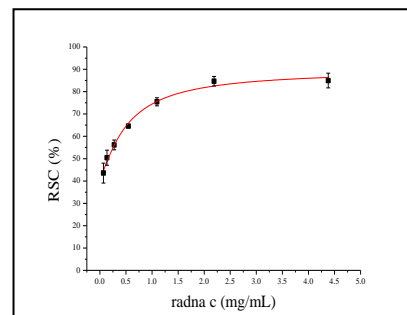
Cabernet Franc Urošević 2015.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
2.157	0.704	0.691	0.682	0.409	59.66	61.44	62.63	--
1.079	0.528	0.507	0.509	0.250	62.05	64.93	64.68	63.89
0.539	0.449	0.444	0.441	0.151	59.36	59.98	60.52	59.67
0.270	0.440	0.417	0.406	0.106	54.44	57.60	59.06	58.33
0.135	0.464	0.454	0.442	0.085	48.29	49.69	51.27	49.75
0.067	0.554	0.533	0.545	0.074	34.52	37.32	35.78	35.88
0.034	0.664	0.633	0.655	0.069	18.79	23.00	19.96	20.58
Kontrola	0.785	0.804	0.712	0.062				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.155	0.142	0.128	0.142 ± 0.013
ekvivalentna zapremina (μL)					5.124	4.705	4.249	4.693 ± 0.437



Grafik 9.311. Zavisnost - radna koncentracija Cabernet Franc Urošević 2015.

Tabela 9.341. Neutralizacija NO radikala – UNS Probus Poljoprivredni fax NS 2015.

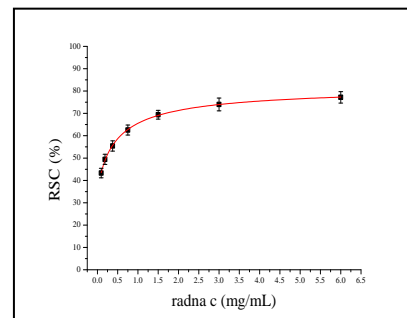
UNS Probus Poljoprivredni fax NS 2015.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>4.379</b>	1.680	1.703	1.673	1.589	<b>86.23</b>	82.67	87.29	84.98
<b>2.189</b>	0.987	1.013	0.990	0.895	86.16	82.24	85.67	84.69
<b>1.095</b>	0.678	0.677	0.656	0.508	74.33	74.50	77.56	75.46
<b>0.547</b>	0.560	0.558	0.521	0.324	64.41	64.68	<b>70.24</b>	64.54
<b>0.274</b>	0.535	0.529	0.507	0.233	54.47	55.37	58.60	56.15
<b>0.137</b>	0.536	0.516	0.491	0.186	47.18	50.14	53.90	50.41
<b>0.068</b>	0.553	0.529	0.494	0.151	39.39	43.01	48.26	43.55
<b>Kontrola</b>	0.741	0.712	0.730	0.065				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.183	0.164	<b>0.088</b>	0.173 ± 0.013
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					5.604	5.028	<b>2.690</b>	5.316 ± 0.408



Grafik 9.312. Zavisnost - radna koncentracija UNS Probus Poljoprivredni fax NS 2015.

Tabela 9.342. Neutralizacija NO radikala – Probus Živanović

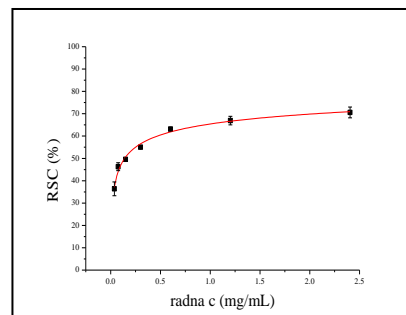
Probus Živanović								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>6.000</b>	1.062	1.018	0.990	0.828	<b>69.55</b>	75.37	79.00	77.19
<b>3.000</b>	0.694	0.662	0.652	0.470	70.78	74.95	76.31	74.01
<b>1.500</b>	0.557	0.519	0.498	0.273	<b>63.06</b>	68.01	70.78	69.39
<b>0.750</b>	0.483	0.460	0.449	0.176	60.06	63.14	64.46	62.55
<b>0.375</b>	0.488	0.466	0.453	0.126	52.96	55.79	57.52	55.42
<b>0.188</b>	0.505	0.480	0.463	0.104	47.81	51.04	<b>53.24</b>	49.43
<b>0.094</b>	0.539	0.521	0.506	0.086	41.10	43.47	45.36	43.31
<b>Kontrola</b>	0.873	0.841	0.785	0.064				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					<b>0.252</b>	0.190	0.173	0.182 ± 0.012
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					<b>5.996</b>	4.522	4.126	4.324 ± 0.280



Grafik 9.313. Zavisnost - radna koncentracija Probus Živanović

Tabela 9.343. Neutralizacija NO radikala – Vina dant animos/Aurelius Kovačević 2011.

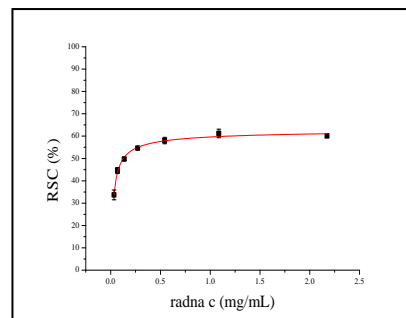
Vina dant animos/Aurelius Kovačević 2011.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
<b>2.404</b>	0.579	0.569	0.594	0.423	70.94	72.79	68.01	70.58
<b>1.202</b>	0.413	0.413	0.431	0.242	68.10	68.00	64.72	66.94
<b>0.601</b>	0.359	0.357	0.366	0.163	63.32	63.85	62.18	63.11
<b>0.301</b>	0.355	0.352	0.383	0.113	54.69	55.33	49.51	55.01
<b>0.150</b>	0.366	0.346	0.364	0.095	49.45	53.18	49.73	49.59
<b>0.075</b>	0.368	0.364	0.382	0.084	46.87	47.66	44.28	46.27
<b>0.038</b>	0.408	0.405	0.435	0.076	37.80	38.48	32.82	36.37
<b>Kontrola</b>	0.590	0.586	0.608	0.060				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.142	0.123	0.138	0.134 ± 0.010
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					4.216	3.664	4.088	3.989 ± 0.289



Grafik 9.314. Zavisnost - radna koncentracija Vina dant animos/Aurelius Kovačević 2011.

Tabela 9.344. Neutralizacija NO radikala – Orfelin Crveni Orfelin Podrum 2013.

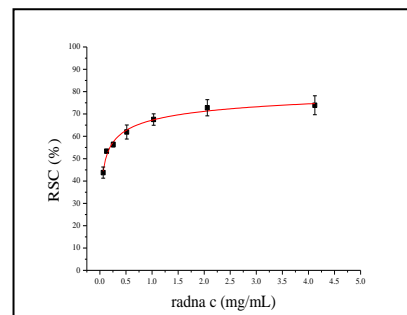
Orfelin Crveni Orfelin Podrum 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
<b>2.174</b>	0.496	0.493	0.492	0.291	60.11	60.62	60.93	60.11
<b>1.087</b>	0.396	0.384	0.376	0.187	59.22	61.38	63.03	61.21
<b>0.543</b>	0.349	0.337	0.335	0.125	56.37	58.62	59.09	58.03
<b>0.272</b>	0.236	0.327	0.330	0.096	72.72	54.86	54.37	54.61
<b>0.136</b>	0.341	0.335	0.337	0.080	49.08	50.24	49.88	49.73
<b>0.068</b>	0.361	0.348	0.350	0.069	43.05	45.53	45.22	44.60
<b>0.034</b>	0.417	0.396	0.399	0.064	31.16	35.27	34.62	33.69
<b>Kontrola</b>	0.572	0.578	0.571	0.061				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.145	0.123	0.133	0.134 ± 0.011
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					4.780	4.056	4.358	4.398 ± 0.364



Grafik 9.315. Zavisnost - radna koncentracija Orfelin Crveni Orfelin Podrum 2013.

Tabela 9.345. Neutralizacija NO radikala – Camerlot Mačkov Podrum 2013.

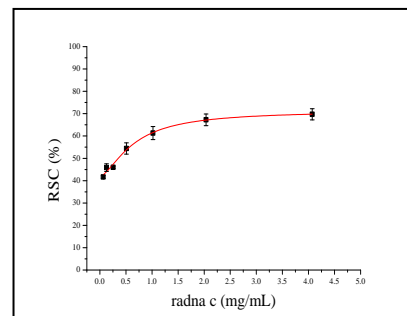
Camerlot Mačkov Podrum 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
<b>4.121</b>	0.766	0.713	0.707	0.527	69.02	75.94	76.73	73.90
<b>2.061</b>	0.571	0.537	0.516	0.331	68.93	73.37	76.08	72.80
<b>1.030</b>	0.503	0.469	0.468	0.229	64.57	68.96	69.07	67.53
<b>0.515</b>	0.483	0.450	0.436	0.163	58.45	62.74	64.61	61.93
<b>0.258</b>	0.477	0.464	0.461	0.130	55.11	56.73	57.15	56.33
<b>0.129</b>	0.482	0.474	0.475	0.117	52.66	53.74	53.64	53.34
<b>0.064</b>	0.521	0.523	0.555	0.099	45.30	45.09	40.90	43.76
<b>Kontrola</b>	<b>0.871</b>	0.825	0.843	0.062				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.113	0.103	0.118	0.111 ± 0.008
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					3.928	3.571	4.079	3.859 ± 0.261



Grafik 9.316. Zavisnost - radna koncentracija Camerlot Mačkov Podrum 2013.

Tabela 9.346. Neutralizacija NO radikala – Three Star Vindulo 2009.

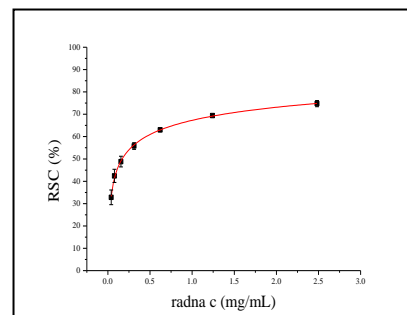
Three Star Vindulo 2009.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
<b>4.071</b>	0.717	0.688	0.684	0.478	66.85	70.92	71.39	
<b>2.036</b>	0.554	0.524	0.519	0.296	64.24	68.41	69.09	
<b>1.018</b>	0.497	0.465	0.458	0.194	57.99	62.45	63.48	
<b>0.509</b>	0.492	0.467	0.456	0.143	51.66	55.03	56.59	
<b>0.254</b>	0.558	0.510	0.505	0.117	<b>39.01</b>	45.58	46.35	
<b>0.127</b>	0.507	0.487	0.484	0.102	43.89	46.62	47.07	
<b>0.064</b>	0.513	0.504	0.505	0.086	40.88	42.19	41.99	
<b>Kontrola</b>	0.769	0.798	0.784	0.062				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					<b>0.439</b>	0.350	0.308	0.329 ± 0.029
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					15.41	12.28	10.82	11.55 ± 1.027



Grafik 9.317. Zavisnost - radna koncentracija Three Star Vindulo 2009.

Tabela 9.347. Neutralizacija NO radikala – Graffiti crveno Bjelica 2013.

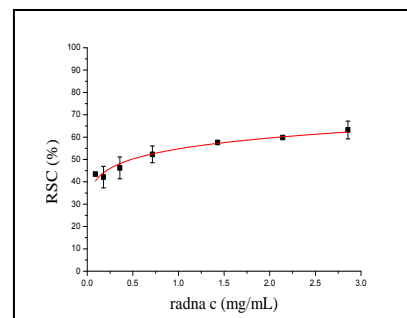
Graffiti crveno Bjelica 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
<b>2.482</b>	0.687	0.690	0.702	0.545	75.83	75.30	73.22	74.78
<b>1.241</b>	0.494	0.482	0.508	0.302	67.25	69.42	64.95	69.42
<b>0.621</b>	0.413	0.409	0.418	0.196	63.16	63.73	62.16	63.02
<b>0.310</b>	0.395	0.408	0.429	0.142	56.85	54.72	51.20	55.78
<b>0.155</b>	0.413	0.403	0.431	0.115	49.32	50.90	46.20	48.81
<b>0.078</b>	0.427	0.401	0.451	0.101	44.48	48.98	40.33	42.41
<b>0.039</b>	0.477	0.475	0.510	0.093	34.57	34.88	29.00	32.82
<b>Kontrola</b>	0.645	0.644	0.677	0.068				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.155	0.161	0.195	0.158 ± 0.005
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					4.457	4.643	5.598	4.550 ± 0.132



Grafik 9.318. Zavisnost - radna koncentracija Graffiti crveno Bjelica 2013.

Tabela 9.348. Neutralizacija NO radikala – Troloks (T)

Troloks								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
<b>2.857</b>	0.274	0.283	0.320	0.068	66.27	64.67	58.72	63.22
<b>2.143</b>	0.290	0.300	0.336	0.091	67.38	65.74	59.81	59.81
<b>1.429</b>	0.321	0.315	0.365	0.059	57.07	58.11	49.90	57.59
<b>0.714</b>	0.342	0.349	0.384	0.067	54.94	53.86	47.99	52.26
<b>0.357</b>	0.373	0.370	0.423	0.061	48.88	49.25	40.60	46.24
<b>0.179</b>	0.397	0.399	0.449	0.061	45.08	44.67	36.55	42.10
<b>0.089</b>	0.392	0.407	0.445	0.062	45.82	43.47	37.17	43.47
<b>Kontrola</b>	0.638	0.629	0.746	0.061				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.406	0.376	0.891	0.391 ± 0.022

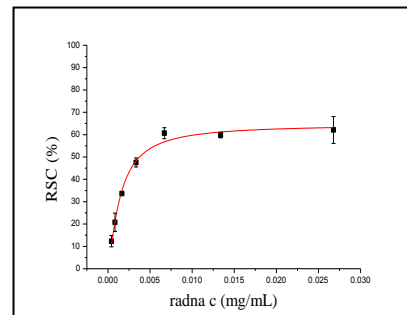


Grafik 9.319. Zavisnost - radna koncentracija Troloks



Tabela 9.349. Neutralizacija NO radikala – Propil galat (PG)

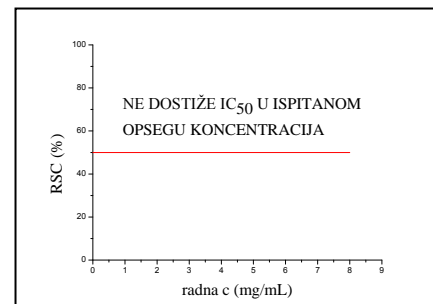
Propil galat								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
<b>0.027</b>	0.271	0.324	0.334	0.061	66.35	57.85	<b>56.18</b>	62.10
<b>0.013</b>	0.311	0.315	0.304	0.059	<b>59.58</b>	58.97	60.74	59.86
<b>0.007</b>	0.293	0.309	0.314	0.058	62.40	<b>59.73</b>	58.92	60.66
<b>0.003</b>	0.338	0.393	0.375	0.058	<b>55.03</b>	46.12	49.01	47.57
<b>0.002</b>	0.477	0.472	0.497	0.061	33.28	34.03	<b>30.05</b>	33.66
<b>0.001</b>	0.526	0.557	0.576	0.059	25.18	20.13	17.07	20.79
<b>0.000</b>	0.593	0.603	0.623	0.060	14.53	12.83	9.579	12.31
<b>Kontrola</b>	0.664	0.684	0.705	0.061				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.003	<b>0.005</b>	0.004	0.004 ± 0.000



Grafik 9.320. Zavisnost - radna koncentracija Propil galat

Tabela 9.350. Neutralizacija NO radikala – Butilovani hidroksitoluen (BHT)

Butilovani hidroksitoluen								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
<b>0.714</b>	2.143	1.756	1.828	2,143	- 36,07	42,98	28,23	
<b>0.357</b>	1.866	1.921	1.886	1,866	40,36	29,10	36,28	
<b>0.179</b>	1.747	1.641	1.558	1,747	- 5,163	16,60	33,48	
<b>0.089</b>	1.282	1.029	1.039	1,282	- 6,323	45,42	43,43	
<b>0.045</b>	0.800	0.641	0.632	0,800	11,12	43,71	45,42	
<b>0.022</b>	0.522	0.516	0.466	0,522	18,03	19,33	29,51	
<b>0.011</b>	0.473	0.451	0.461	0,473	17,88	22,31	20,35	
<b>Kontrola</b>	0.555	0.553	0.559	0,555				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	/	/	/



Grafik 9.321. Zavisnost - radna koncentracija Butilovani hidroksitoluen

### 9.3.3. Sposobnost inhibicije lipidne peroksidacije

Tabela 9.351. Inhibicija lipidne peroksidacije – Cabernet Sauvignon Bajilo sok 1. godina

Cabernet Sauvignon Bajilo sok (1. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	Srednja vrednost
11.65	0.459	0.480	0.468	0.419	73.29	59.04	67.57	67.57
5.826	0.257	0.254	0.265	0.242	90.08	91.61	84.37	88.69
2.913	0.168	0.174	0.214	0.125	70.94	66.77	39.75	68.86
1.457	0.138	0.138	0.131	0.086	64.92	64.37	69.64	66.31
0.728	0.133	0.135	0.126	0.065	53.83	52.71	58.54	55.03
0.364	0.147	0.144	0.138	0.056	38.99	41.10	44.71	41.60
Kontrola	0.213	0.179	0.195	0.047				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.589	0.571	0.459	0.580 ± 0.013
ekvivalentna zapremina (µL)					3.633	3.522	2.828	3.577 ± 0.079

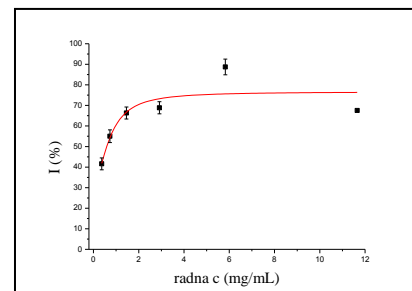
Grafik 9.322. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Cabernet Sauvignon Bajilo soka 1. godina

Tabela 9.352. Inhibicija lipidne peroksidacije – Cabernet Sauvignon Bajilo vino 1. godina

Cabernet Sauvignon Bajilo vino (1. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	Srednja vrednost
4.756	0.386	0.373	0.350	0.408	120.5	132.3	153.8	120.5
2.378	0.227	0.239	0.227	0.231	104.0	92.20	104.0	100.1
1.189	0.163	0.157	0.156	0.135	74.53	79.95	81.15	80.55
0.594	0.125	0.131	0.137	0.094	71.41	65.44	60.06	65.64
0.297	0.125	0.115	0.113	0.071	49.15	58.38	60.11	55.88
0.149	0.113	0.124	0.114	0.060	50.98	40.62	49.81	47.14
Kontrola	0.162	0.152	0.157	0.050				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.176	0.230	0.158	0.167 ± 0.013
ekvivalentna zapremina (µL)					5.318	6.953	4.782	5.050 ± 0.378

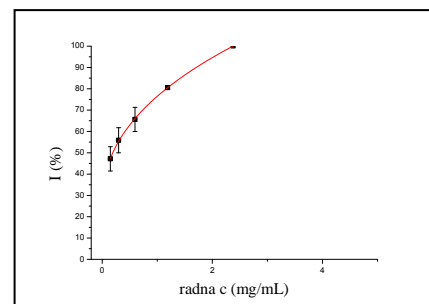
Grafik 9.323. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Cabernet Sauvignon vina Bajilo 1. godina

Tabela 9.353. Inhibicija lipidne peroksidacije – Merlot Šukac sok 1. godina

Merlot Šukac sok (1. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	Srednja vrednost
<b>1.825</b>	0.142	0.147	0.134	0.118	82.21	78.38	88.40	83.00
<b>0.912</b>	0.142	0.113	0.132	0.086	57.04	79.18	64.53	71.85
<b>0.456</b>	0.114	0.121	0.141	0.066	63.76	58.15	42.41	60.95
<b>0.228</b>	0.126	0.113	0.124	0.057	47.50	57.43	48.45	51.13
<b>0.114</b>	0.129	0.125	0.128	0.060	46.65	50.25	47.92	48.27
<b>0.057</b>	0.135	0.135	0.140	0.053	37.01	37.34	32.92	35.76
<b>Kontrola</b>	0.188	0.191	0.167	0.052				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.192	0.149	0.207	0.199 ± 0.010
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					3.778	2.941	4.066	3.922 ± 0.203

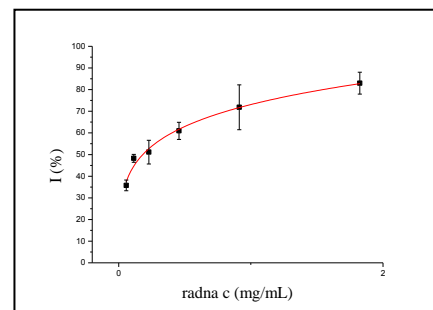
Grafik 9.324. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Merlot Šukac soka 1. godina

Tabela 9.354. Inhibicija lipidne peroksidacije – Merlot Šukac vino 1. godina

Merlot Šukac vino (1. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	Srednja vrednost
<b>1.171</b>	0.190	0.182	0.193	0.155	78.76	83.36	76.84	79.65
<b>0.585</b>	0.155	0.145	0.150	0.103	67.90	74.28	70.76	70.98
<b>0.293</b>	0.135	0.136	0.130	0.076	64.23	63.44	67.01	64.89
<b>0.146</b>	0.133	0.140	0.131	0.062	56.87	52.47	58.12	57.50
<b>0.073</b>	0.145	0.144	0.138	0.058	46.43	47.39	50.70	48.17
<b>0.037</b>	0.161	0.155	0.161	0.057	36.04	40.02	36.10	37.39
<b>Kontrola</b>	0.243	0.224	0.212	0.063				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.095	0.096	0.080	0.095 ± 0.001
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					2.913	2.941	2.459	2.927 ± 0.019

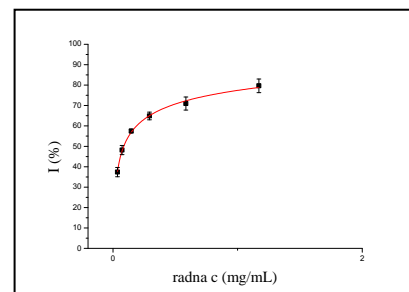
Grafik 9.325. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Merlot Šukac vina 1. godina

Tabela 9.355. Inhibicija lipidne peroksidacije – Frankovka Vinum sok 1. godina

Frankovka Vinum sok (1. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	Srednja vrednost
<b>38.90</b>	1.102	1.035	1.088	0.911	78.86	86.34	80.47	81.89
<b>19.45</b>	0.931	0.896	0.930	0.204	19.44	23.32	19.58	--
<b>9.724</b>	0.838	0.815	0.819	0.196	28.83	31.37	30.98	30.39
<b>4.862</b>	0.775	0.789	0.791	0.144	30.05	28.57	28.30	28.97
<b>2.431</b>	0.847	0.810	0.807	0.100	17.24	21.24	21.59	20.02
<b>1.216</b>	0.797	0.866	0.827	0.076	20.04	12.43	16.72	16.40
<b>Kontrola</b>	0.951	0.936	0.966	0.049				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					21.69	17.73	19.94	19.79 ± 1.983
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					80.13	65.51	73.64	73.09 ± 7.326

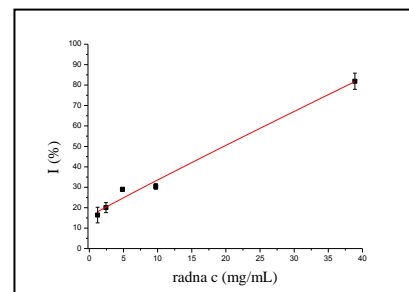
Grafik 9.326. Zavisnost RSC<sub>LP</sub>  
- radna koncentracija  
Frankovka Vinum soka 1.  
godina

Tabela 9.356. Inhibicija lipidne peroksidacije – Frankovka Vinum vino 1. godina

Frankovka Vinum vino (1. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	Srednja vrednost
<b>7.615</b>	0.536	0.631	0.571	0.258	79.67	72.75	77.17	76.53
<b>3.807</b>	0.387	0.402	0.410	0.160	83.42	82.32	81.71	82.48
<b>1.904</b>	0.987	0.759	0.804	0.103	35.50	52.15	48.86	45.50
<b>0.952</b>	1.272	1.246	1.265	0.074	12.55	14.44	13.08	13.36
<b>0.476</b>	1.373	1.150	1.345	0.063	4.345	20.63	6.359	10.45
<b>0.238</b>	1.366	1.304	1.233	0.056	4.327	8.898	14.07	9.099
<b>Kontrola</b>	1.572	1.337	1.349	0.050				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					2.093	1.851	1.914	1.953 ± 0.125
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					78.98	69.87	72.24	73.69 ± 4.725

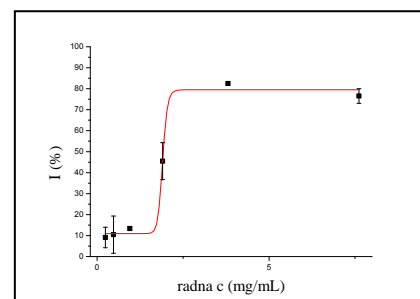
Grafik 9.327. Zavisnost RSC<sub>LP</sub>  
- radna koncentracija  
Frankovka Vinum vina 1.  
godina

Tabela 9.357. Inhibicija lipidne peroksidacije – Muskat Hamburg Bajilo sok 1. godina

Muskat Hamburg Bajilo sok (1. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	
28.71	0.363	0.332	0.325	0.323	65.76	91.76	98.46	85.33
14.35	0.230	0.203	0.220	0.172	50.23	72.99	58.82	72.99
7.177	0.159	0.169	0.152	0.101	50.32	41.94	56.17	53.25
3.588	0.156	0.137	0.132	0.073	28.13	44.41	48.54	40.36
1.794	0.150	0.141	0.139	0.057	20.00	27.41	29.60	25.67
0.897	0.149	0.148	0.145	0.054	18.51	19.28	22.05	19.94
Kontrola	0.171	0.154	0.052	0.046				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					7.111	5.201	4.870	5.035 ± 0.234
ekvivalentna zapremina (µL)					35.59	26.03	24.37	25.20 ± 1.171

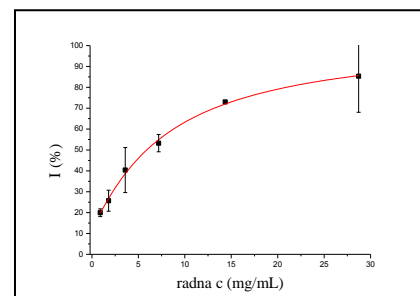
Grafik 9.328. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Muskat Hamburg Bajilo soka 1. godina

Tabela 9.358. Inhibicija lipidne peroksidacije – Muskat Hamburg Bajilo vino 1. godina

Muskat Hamburg Bajilo vino (1. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	
3.348	0.142	0.154	0.144	0.099	65.75	55.92	63.82	61.83
1.674	0.149	0.153	0.147	0.072	38.88	35.46	40.31	37.17
0.837	0.125	0.143	0.140	0.060	48.26	33.47	36.13	39.29
0.418	0.127	0.460	0.130	0.054	41.27	- 224.8	38.89	40.08
0.209	0.127	0.134	0.141	0.049	37.32	31.92	26.42	31.88
0.105	0.142	0.141	0.129	0.052	28.35	28.92	38.59	28.63
Kontrola	0.177	0.174	0.161	0.046				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					1.419	/	1.568	1.494 ± 0.105
ekvivalentna zapremina (µL)					60.92	/	67.28	64.10 ± 4.500

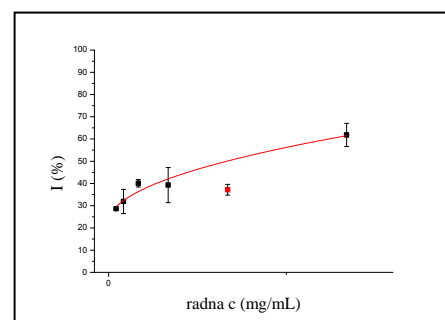
Grafik 9.329. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Muskat Hamburg Bajilo vina 1. godina

Tabela 9.359. Inhibicija lipidne peroksidacije – Sila Bajilo sok 1. godina

Sila Bajilo sok (1. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	
<b>13.13</b>	0.209	0.212	0.187	0.108	29.84	28.36	45.23	
<b>6.563</b>	0.167	0.202	0.179	0.088	44.96	20.78	36.60	
<b>3.281</b>	0.183	0.168	0.178	0.062	16.10	26.59	19.36	
<b>1.641</b>	0.176	0.184	0.184	0.054	15.43	10.07	10.08	
<b>0.820</b>	0.186	0.171	0.165	0.053	8.350	18.51	22.44	
<b>0.410</b>	0.189	0.191	0.180	0.052	4.957	3.632	11.21	
<b>Kontrola</b>	0.193	0.181	0.203	0.048				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	/	/	/
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>								

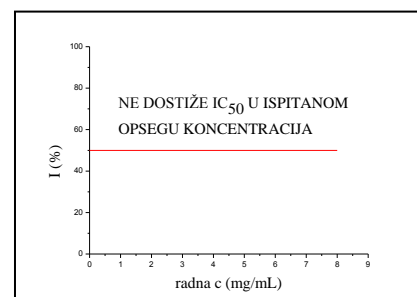
Grafik 9.330. Zavisnost RSC<sub>LP</sub>  
- radna koncentracija Sila  
Bajilo soka 1. godina

Tabela 9.360. Inhibicija lipidne peroksidacije – Sila Bajilo vino 1. godina

Sila Bajilo vino (1. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	
<b>1.444</b>	0.312	0.180	0.422	0.055	-144.4	-19.61	-248.9	
<b>0.722</b>	0.215	0.345	0.192	0.053	-53.26	-176.6	-31.26	
<b>0.361</b>	0.148	0.140	0.139	0.050	6.991	14.20	15.66	
<b>0.180</b>	0.137	0.138	0.127	0.049	16.43	14.88	26.02	
<b>0.090</b>	0.142	0.147	0.142	0.048	11.00	6.820	11.13	
<b>0.045</b>	0.154	0.145	0.156	0.050	1.071	10.34	-0.135	
<b>Kontrola</b>	0.161	0.148	0.153	0.049				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	/	/	/
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>								

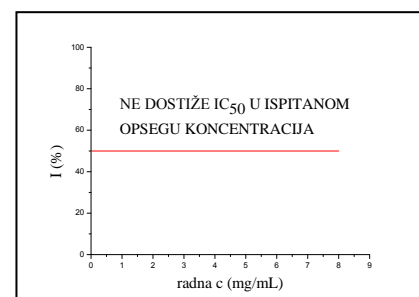
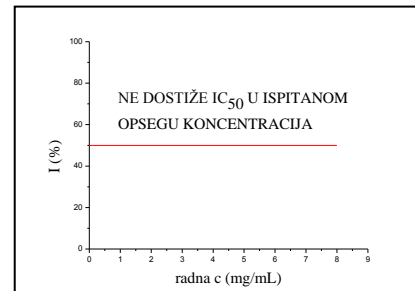
Grafik 9.331. Zavisnost RSC<sub>LP</sub>  
- radna koncentracija Sila  
Bajilo vina 1. godina

Tabela 9.361. Inhibicija lipidne peroksidacije – Italijanski Rizling Bajilo sok 1. godina

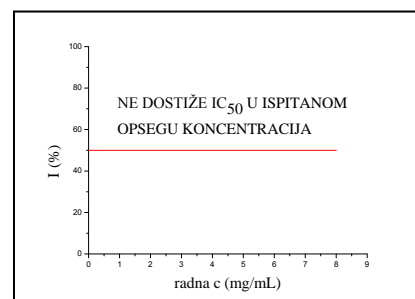
Italijanski Rizling Bajilo sok (1. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	
<b>66.70</b>	0.703	0.706	0.688	0.601	8.681	5.772	21.78	
<b>50.02</b>	0.531	0.549	0.538	0.439	17.05	0.552	10.71	
<b>33.35</b>	0.395	0.418	0.409	0.311	24.69	3.684	11.42	
<b>16.67</b>	0.243	0.255	0.258	0.167	32.00	21.13	17.69	
<b>8.337</b>	0.179	0.181	0.218	0.102	30.16	28.71	-4.454	
<b>4.168</b>	0.158	0.158	0.155	0.076	26.41	26.14	29.18	
<b>Kontrola</b>	0.158	0.155	0.165	0.048				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	/	/	/
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>								



Grafik 9.332. Zavisnost RSC<sub>LP</sub>  
- radna koncentracija  
Italijanski Rizling Bajilo soka  
1. godina

Tabela 9.362. Inhibicija lipidne peroksidacije – Italijanski Rizling Bajilo vino 1. godina

Italijanski Rizling Bajilo vino (1. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	
<b>6.638</b>	0.770	0.806	0.785	0.089	-437.0	-465.2	-448.8	
<b>4.978</b>	0.701	0.754	0.737	0.073	-395.2	-437.4	-424.0	
<b>3.319</b>	0.732	0.698	0.759	0.062	-428.6	-401.7	-450.2	
<b>1.659</b>	0.546	0.564	0.579	0.056	-286.8	-301.3	-313.2	
<b>0.830</b>	0.269	0.278	0.266	0.049	-73.52	-80.18	-70.61	
<b>0.415</b>	0.176	0.176	0.172	0.051	1.566	1.035	4.774	
<b>Kontrola</b>	0.175	0.189	0.163	0.049				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	/	/	/
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>								



Grafik 9.333. Zavisnost RSC<sub>LP</sub>  
- radna koncentracija  
Italijanski Rizling Bajilo vina  
1. godina

Tabela 9.363. Inhibicija lipidne peroksidacije – Italijanski Rizling Agner sok 1. godina

Italijanski Rizling Agner sok (1. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	
<b>65.32</b>	0.681	0.602	0.646	0.418	-47.21	-2.823	-27.45	
<b>48.99</b>	0.463	0.485	0.469	0.299	8.198	-4.150	5.307	
<b>32.66</b>	0.389	0.368	0.389	0.214	2.595	14.51	2.704	
<b>16.33</b>	0.297	0.310	0.302	0.125	3.510	-3.588	0.847	
<b>8.165</b>	0.264	0.268	0.267	0.089	2.016	-0.351	0.223	
<b>4.082</b>	0.276	0.242	0.259	0.079	-9.761	8.981	-0.090	
<b>Kontrola</b>	0.253	0.247	0.242	0.068				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	/	/	/
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>								

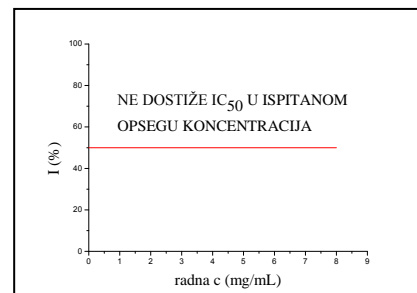
Grafik 9.334. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Italijanski Rizling Agner soka 1. godina

Tabela 9.364. Inhibicija lipidne peroksidacije – Italijanski Rizling Agner vino 1. godina

Italijanski Rizling Agner vino (1. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	
<b>4.296</b>	0.345	0.216	0.224	0.048	-43.89	18.30	14.49	
<b>2.148</b>	0.211	0.214	0.222	0.045	19.56	17.90	14.15	
<b>1.074</b>	0.241	0.295	0.216	0.047	6.087	-20.26	17.82	
<b>0.537</b>	0.226	0.230	0.237	0.043	10.98	9.413	5.716	
<b>0.268</b>	0.243	0.241	0.220	0.041	2.348	3.246	13.47	
<b>0.134</b>	0.249	0.240	0.363	0.041	-0.814	3.580	-56.31	
<b>Kontrola</b>	0.246	0.255	0.245	0.042				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	/	/	/
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>								

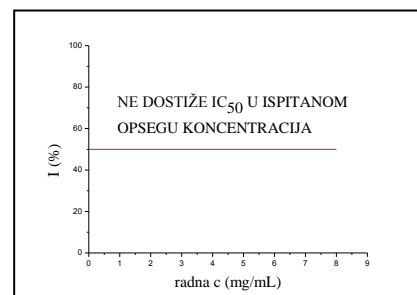
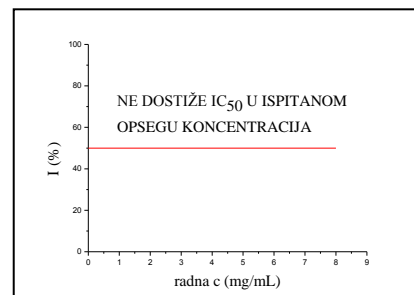
Grafik 9.335. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Italijanski Rizling Agner vina 1. godina



Tabela 9.365. Inhibicija lipidne peroksidacije – Župljanka Agner sok 1. godina

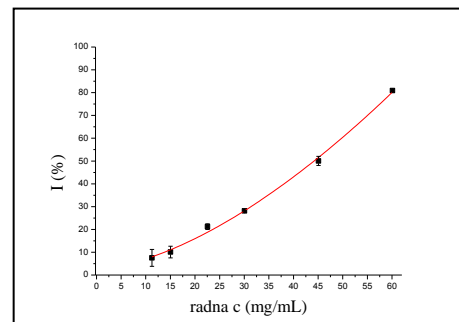
Župljanka Agner sok (1. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	Srednja vrednost
53.74	0.587	0.588	0.592	0.402	11.54	10.98	9.345	
40.30	0.455	0.449	0.453	0.254	3.772	6.392	4.877	
26.87	0.372	0.371	0.364	0.200	17.99	18.41	21.55	
13.43	0.279	0.277	0.269	0.117	22.06	23.31	27.03	
6.717	0.255	0.251	0.246	0.086	18.86	20.89	23.49	
3.358	0.242	0.231	0.242	0.073	18.98	24.33	18.88	
<b>Kontrola</b>	0.261	0.267	0.259	0.053				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	/	/	/
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>								



Grafik 9.336. Zavisnost RSC<sub>LP</sub>  
- radna koncentracija  
Župljanka Agner soka 1.  
godina

Tabela 9.366. Inhibicija lipidne peroksidacije – Chardonnay Došen sok 1. godina

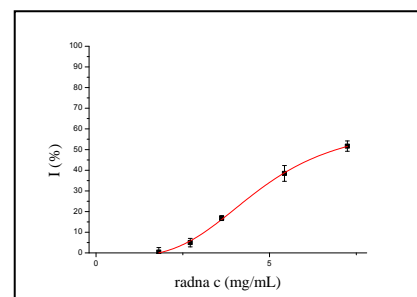
Chardonnay Došen sok (1. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	
60.11	1.098	1.091	1.099	0.971	80.68	81.62	80.51	80.94
45.09	0.055	1.037	1.056	0.719	201.5	51.47	48.63	50.05
30.06	0.906	0.908	0.906	0.436	28.20	27.94	28.25	28.13
22.54	0.772	0.786	0.785	0.265	22.65	20.42	20.62	21.23
15.03	0.766	0.742	0.733	0.158	7.208	10.83	12.20	10.08
11.27	0.690	0.718	0.739	0.110	11.37	7.155	4.023	7.516
<b>Kontrola</b>	0.685	0.689	0.742	0.050				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					42.88	43.84	44.29	43.67 ± 0.721
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					204.9	209.6	211.7	208.7 ± 3.445



Grafik 9.337. Zavisnost RSC<sub>LP</sub>  
- radna koncentracija  
Chardonnay Došen soka 1.  
godina

Tabela 9.367. Inhibicija lipidne peroksidacije – Chardonnay Došen vino 1. godina

Chardonnay Došen vino (1. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	
7.241	0.587	0.631	0.608	0.177	54.13	49.13	51.72	51.66
5.431	0.644	0.694	0.709	0.133	42.76	37.12	35.45	38.44
3.621	0.826	0.843	0.846	0.096	18.19	16.30	16.06	16.85
2.716	0.908	0.938	0.905	0.068	5.945	2.627	6.337	4.970
1.810	0.936	0.936	0.970	0.057	1.692	1.646	-2.175	0.388
1.358	0.954	0.998	1.004	0.053	-0.813	-5.728	-6.465	--
<b>Kontrola</b>	0.949	0.941	0.931	0.047				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					6.320	/	7.027	6.673 ± 0.500
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					250.8	/	278.9	264.8 ± 19.85



Grafik 9.338. Zavisnost RSC<sub>LP</sub>  
- radna koncentracija  
Chardonnay Došen vina 1.  
godina

Tabela 9.368. Inhibicija lipidne peroksidacije – Cabernet Sauvignon Bajilo sok 2. godina

Cabernet Sauvignon Bajilo sok (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	Srednja vrednost
<b>3.237</b>	0.637	0.597	0.637	0.391	71.44	76.08	71.41	71.41
<b>1.619</b>	0.580	0.575	0.579	0.229	59.17	59.68	59.27	59.42
<b>0.809</b>	0.551	0.564	0.539	0.142	52.41	50.83	53.78	52.34
<b>0.405</b>	0.549	0.554	0.533	0.095	47.12	46.60	48.99	47.57
<b>0.202</b>	0.586	0.581	0.590	0.074	40.42	41.02	39.96	40.47
<b>0.101</b>	0.745	0.712	0.717	0.066	20.97	24.83	24.27	23.35
<b>Kontrola</b>	0.931	0.891	0.999	0.051				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.476	0.526	0.469	0.490 ± 0.031
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					10.37	11.47	10.22	10.69 ± 0.680

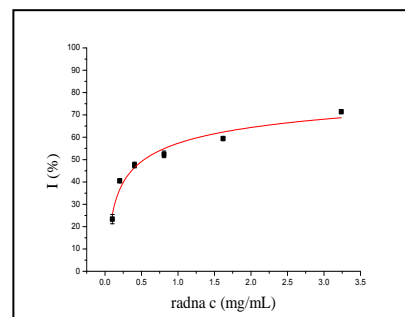
Grafik 9.339. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Cabernet Sauvignon Bajilo soka 2. godina

Tabela 9.369. Inhibicija lipidne peroksidacije – Cabernet Sauvignon Bajilo vino 2. godina

Cabernet Sauvignon Bajilo vino (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	Srednja vrednost
<b>2.174</b>	0.504	0.599	0.497	0.319	80.34	70.32	81.07	77.24
<b>1.087</b>	0.533	0.530	0.559	0.193	64.04	64.28	61.25	64.28
<b>0.543</b>	0.524	0.520	0.549	0.123	57.53	58.05	54.88	56.82
<b>0.272</b>	0.556	0.556	0.558	0.087	50.31	50.39	50.08	50.26
<b>0.136</b>	0.584	0.589	0.608	0.072	45.74	45.18	43.23	44.72
<b>0.068</b>	0.677	0.674	0.661	0.065	35.21	35.46	36.84	35.84
<b>Kontrola</b>	1.010	1.074	0.909	0.054				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.262	0.241	0.313	0.252 ± 0.015
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					8.517	7.834	10.18	8.176 ± 0.483

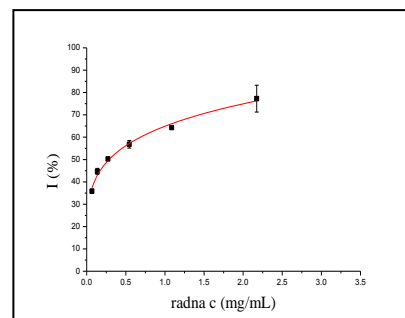
Grafik 9.340. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Cabernet Sauvignon Bajilo soka 2. godina

Tabela 9.370. Inhibicija lipidne peroksidacije – Merlot Šukac sok 2. godina

Merlot Šukac sok (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	Srednja vrednost
<b>31.59</b>	0.877	0.893	0.821	0.416	68.38	67.27	72.25	69.30
<b>15.79</b>	0.816	0.838	0.843	0.231	59.87	58.34	58.00	58.73
<b>7.897</b>	0.993	0.903	0.994	0.133	41.04	47.16	40.97	41.00
<b>3.948</b>	1.279	1.255	1.272	0.092	18.56	20.25	19.05	19.29
<b>1.974</b>	1.409	1.474	1.328	0.068	8.042	3.554	13.58	8.390
<b>0.987</b>	1.538	1.411	1.363	0.059	- 1.442	7.251	10.52	8.887
<b>Kontrola</b>	1.421	1.504	1.597	0.049				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					10.47	10.63	11.22	10.77 ± 0.393
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					46.82	47.52	50.15	48.16 ± 1.757

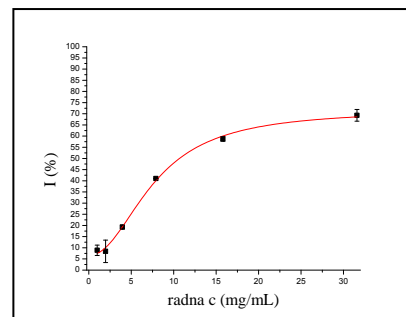
Grafik 9.341. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Merlot Šukac soka 2. godina

Tabela 9.371. Inhibicija lipidne peroksidacije – Merlot Šukac vino 2. godina

Merlot Šukac vino (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	Srednja vrednost
<b>4.548</b>	0.714	0.661	0.702	0.680	87.35	107.4	91.97	95.56
<b>2.274</b>	0.425	0.392	0.420	0.356	73.92	86.57	75.85	86.57
<b>1.137</b>	0.278	0.273	0.271	0.206	72.85	74.50	75.56	74.30
<b>0.569</b>	0.232	0.235	0.223	0.128	60.99	59.96	64.58	61.85
<b>0.284</b>	0.214	0.208	0.207	0.090	53.67	55.78	55.98	54.82
<b>0.142</b>	0.239	0.218	0.203	0.069	35.97	43.77	49.53	43.09
<b>Kontrola</b>	0.340	0.312	0.323	0.051				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.267	0.257	0.150	0.262 ± 0.007
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					8.295	7.989	4.668	8.142 ± 0.217

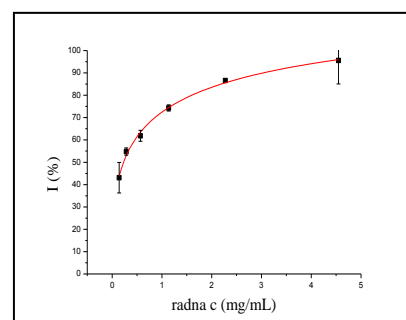
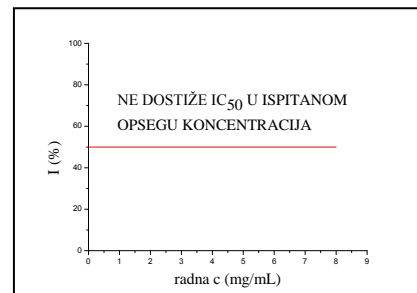
Grafik 9.342. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Merlot Šukac vina 2. godina

Tabela 9.372. Inhibicija lipidne peroksidacije – Frankovka Vinum sok 2. godina

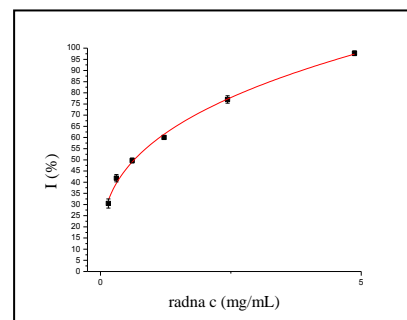
Frankovka Vinum sok (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	Srednja vrednost
<b>34.10</b>	0.736	0.599	0.691	0.431	- 5.673	41.93	9.910	
<b>17.05</b>	0.507	0.501	0.504	0.214	- 1.805	0.294	- 0.883	
<b>8.525</b>	0.369	0.440	0.415	0.127	15.89	- 8.570	- 0.117	
<b>4.263</b>	0.399	0.387	0.391	0.090	- 7.555	- 3.354	- 4.570	
<b>2.131</b>	0.393	0.380	0.352	0.067	- 13.39	- 8.600	- 1.079	
<b>1.066</b>	0.404	0.409	0.398	0.062	- 18.77	- 20.50	- 16.53	
<b>Kontrola</b>	0.339	0.350	0.330	0.052				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	/	/	/
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>								



Grafik 9.343. Zavisnost RSC<sub>LP</sub>  
- radna koncentracija  
Frankovka Vinum soka 2.  
godina

Tabela 9.373. Inhibicija lipidne peroksidacije – Frankovka Vinum vino 2. godina

Frankovka Vinum vino (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	Srednja vrednost
<b>4.873</b>	0.451	0.436	0.446	0.442	96.97	<b>101.8</b>	98.45	97.71
<b>2.436</b>	0.310	0.318	0.332	0.240	78.19	75.85	<b>71.42</b>	77.02
<b>1.218</b>	0.274	0.274	0.278	0.147	60.41	60.46	59.22	60.03
<b>0.609</b>	0.258	0.255	0.262	0.097	49.91	50.64	48.51	49.69
<b>0.305</b>	0.255	0.265	0.259	0.073	43.19	39.98	42.12	41.76
<b>0.152</b>	0.287	0.292	0.279	0.063	30.26	28.50	32.60	30.46
<b>Kontrola</b>	0.383	0.366	0.375	0.054				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.611	0.608	0.675	0.632 ± 0.038
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					17.72	17.62	19.58	18.31 ± 1.100



Grafik 9.344. Zavisnost RSC<sub>LP</sub>  
- radna koncentracija  
Frankovka Vinum vina 2.  
godina

Tabela 9.374. Inhibicija lipidne peroksidacije – Muskat Hamburg Bajilo sok 2. godina

Muskat Hamburg Bajilo sok (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	
<b>35.77</b>	0.985	0.935	0.980	0.591	54.39	60.24	55.03	56.55
<b>17.88</b>	0.783	0.743	0.736	0.293	43.36	48.06	48.84	48.45
<b>8.942</b>	0.698	0.680	0.679	0.162	38.06	40.15	40.24	39.48
<b>4.471</b>	0.690	0.700	0.681	0.102	32.05	30.92	33.08	32.02
<b>2.236</b>	0.901	0.791	0.768	0.076	4.659	17.35	20.02	14.01
<b>1.118</b>	0.904	0.879	0.818	0.064	2.925	5.761	12.88	7.189
<b>Kontrola</b>	0.946	0.891	0.918	0.053				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					17.38	17.87	19.79	18.35 ± 1.275
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					68.63	70.58	78.16	72.46 ± 5.037

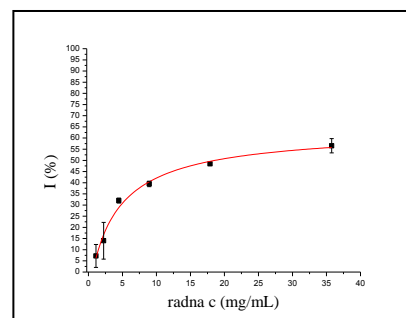
Grafik 9.345. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Muskat Hamburg Bajilo soka 2. godina

Tabela 9.375. Inhibicija lipidne peroksidacije – Muskat Hamburg Bajilo vino 2. godina

Muskat Hamburg Bajilo vino (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	
<b>3.390</b>	0.616	0.623	0.626	0.119	44.41	43.59	43.21	
<b>1.695</b>	0.633	0.634	0.627	0.086	38.77	38.63	39.40	
<b>0.847</b>	0.682	0.714	0.659	0.069	31.49	27.92	34.04	
<b>0.424</b>	0.941	0.770	0.764	0.067	2.238	21.37	22.09	
<b>0.212</b>	1.013	1.005	0.950	0.054	- 7.257	- 6.349	- 0.278	
<b>0.106</b>	0.940	1.029	1.010	0.051	0.520	- 9.360	- 7.307	
<b>Kontrola</b>	0.854	0.992	0.890	0.047				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	/	/	/
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>								

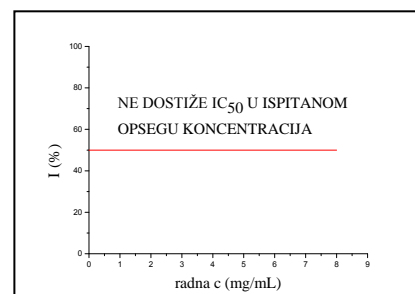
Grafik 9.346. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Muskat Hamburg Bajilo vina 2. godina

Tabela 9.376. Inhibicija lipidne peroksidacije – Sila Bajilo sok 2. godina

Sila Bajilo sok (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	
<b>30.20</b>	0.704	0.691	0.696	0.420	47.06	49.48	48.59	
<b>15.10</b>	0.595	0.615	0.569	0.251	36.12	32.43	40.88	
<b>7.551</b>	0.594	0.573	0.578	0.157	18.74	22.80	21.84	
<b>3.775</b>	0.561	0.573	0.557	0.101	14.40	12.15	15.13	
<b>1.888</b>	0.612	0.573	0.650	0.076	0.403	7.580	- 6.652	
<b>0.944</b>	0.739	0.768	0.704	0.066	- 25.07	- 30.46	- 18.73	
<b>Kontrola</b>	0.566	0.605	0.615	0.057				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	/	/	/
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>								

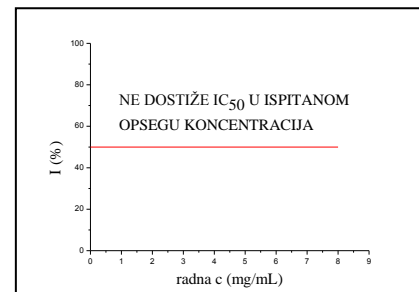
Grafik 9.347. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Sila Bajilo soka 2. godina

Tabela 9.377. Inhibicija lipidne peroksidacije – Sila Bajilo vino 2. godina

Sila Bajilo vino (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	
<b>2.842</b>	0.635	0.643	0.642	0.083	- 2.426	- 3.972	- 3.661	
<b>1.421</b>	0.577	0.590	0.596	0.063	4.687	2.277	1.221	
<b>0.710</b>	0.562	0.551	0.528	0.058	6.570	8.539	12.86	
<b>0.355</b>	0.538	0.619	0.547	0.054	10.12	- 4.916	8.530	
<b>0.178</b>	0.537	0.562	0.538	0.054	10.42	5.857	10.38	
<b>0.089</b>	0.590	0.586	0.580	0.054	0.459	1.378	2.493	
<b>Kontrola</b>	0.595	0.610	0.568	0.052				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	/	/	/
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>								

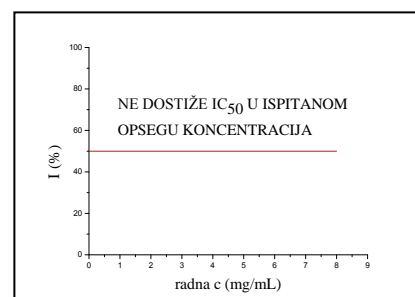
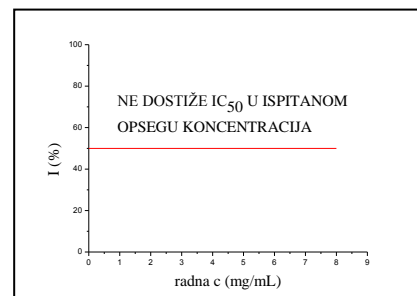
Grafik 9.348. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Sila Bajilo vina 2. godina

Tabela 9.378. Inhibicija lipidne peroksidacije – Italijanski Rizling Bajilo sok 2. godina

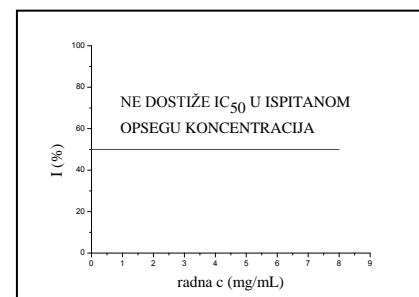
Italijanski Rizling Bajilo sok (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	
<b>32.97</b>	1.188	1.175	1.152	0.634	-13.56	-11.06	-6.279	
<b>16.48</b>	0.846	0.782	0.759	0.328	-6.280	6.916	11.51	
<b>8.242</b>	0.572	0.626	0.625	0.175	18.68	7.543	7.704	
<b>4.121</b>	0.589	0.613	0.592	0.113	2.295	-2.589	1.623	
<b>2.060</b>	0.687	0.668	0.664	0.083	-24.00	-19.98	-19.13	
<b>1.030</b>	0.785	0.785	0.750	0.067	-47.23	-47.05	-39.93	
<b>Kontrola</b>	0.565	0.525	0.542	0.057				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	/	/	/
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>								



Grфик 9.349. Zavisnost RSC<sub>LP</sub>  
- radna koncentracija  
Italijanski Rizling Bajilo soka  
2. godina

Tabela 9.379. Inhibicija lipidne peroksidacije – Italijanski Rizling Bajilo vino 2. godina

Italijanski Rizling Bajilo vino (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	
<b>3.124</b>	0.780	0.801	0.765	0.079	-50.47	-55.11	-47.23	
<b>1.562</b>	0.707	0.719	0.693	0.072	-36.36	-38.97	-33.41	
<b>0.781</b>	0.620	0.606	0.596	0.059	-20.50	-17.53	-15.46	
<b>0.391</b>	0.541	0.540	0.537	0.057	-4.179	-3.833	-3.183	
<b>0.195</b>	0.529	0.517	0.514	0.057	-1.455	1.291	1.746	
<b>0.098</b>	0.552	0.555	0.549	0.056	-6.521	-7.170	-5.879	
<b>Kontrola</b>	0.517	0.523	0.524	0.056				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	/	/	/
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>								



Grфик 9.350. Zavisnost RSC<sub>LP</sub>  
- radna koncentracija  
Italijanski Rizling Bajilo vina  
2. godina



Tabela 9.380. Inhibicija lipidne peroksidacije – Italijanski Rizling Agner sok 2. godina

Italijanski Rizling Agner sok (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	
<b>32.34</b>	1.098	1.101	1.063	0.597	- 8.054	- 8.533	- 0.442	
<b>16.17</b>	0.652	0.630	0.612	0.286	21.25	26.07	29.79	
<b>8.086</b>	0.455	0.440	0.449	0.166	37.84	40.94	39.03	
<b>4.043</b>	0.379	0.385	0.373	0.115	42.99	41.85	44.29	
<b>2.022</b>	0.370	0.379	0.369	0.076	36.62	34.69	36.93	
<b>1.011</b>	0.373	0.379	0.367	0.064	33.32	32.17	34.59	
<b>Kontrola</b>	0.514	0.527	0.510	0.053				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	/	/	/
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>								

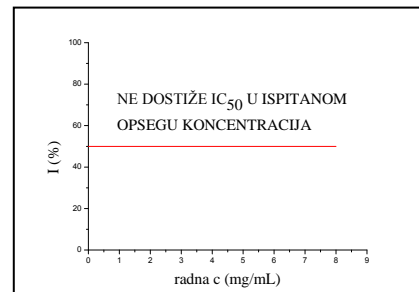
Grafik 9.351. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Italijanski Rizling Agner soka 2. godina

Tabela 9.381. Inhibicija lipidne peroksidacije – Italijanski Rizling Agner vino 2. godina

Italijanski Rizling Agner vino (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	
<b>3.333</b>	0.288	0.286	0.280	0.097	57.95	58.45	59.67	58.69
<b>1.667</b>	0.267	0.270	0.254	0.072	56.98	56.42	<b>59.81</b>	56.70
<b>0.833</b>	0.314	0.307	0.279	0.067	45.39	46.95	53.06	48.47
<b>0.417</b>	0.347	0.337	0.325	0.058	36.11	38.49	41.09	38.56
<b>0.208</b>	0.398	0.358	0.352	0.057	24.85	<b>33.68</b>	35.11	29.98
<b>0.104</b>	0.392	0.390	0.367	0.055	25.64	26.22	31.19	27.68
<b>Kontrola</b>	0.511	<b>0.588</b>	0.504	0.054				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					1.009	0.981	<b>0.690</b>	0.995 ± 0.020
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					42.75	41.56	<b>29.22</b>	42.15 ± 0.844

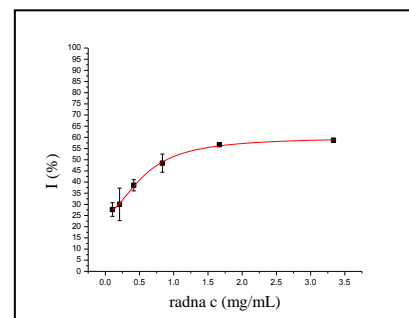
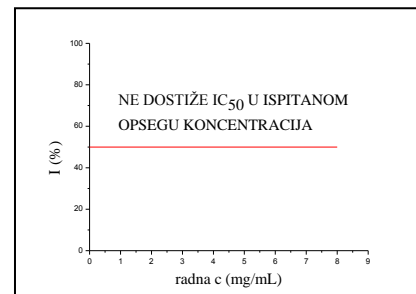
Grafik 9.352. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Italijanski Rizling Agner vina 2. godina

Tabela 9.382. Inhibicija lipidne peroksidacije – Župljanka Agner sok 2. godina

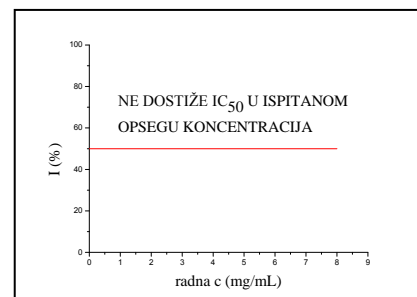
Župljanka Agner sok (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	
<b>19.34</b>	0.502	0.535	0.516	0.276	45.58	37.79	42.39	
<b>17.98</b>	0.444	0.496	0.468	0.248	53.06	40.56	47.30	
<b>8.989</b>	0.387	0.396	0.380	0.147	42.43	40.21	44.09	
<b>4.494</b>	0.308	0.347	0.343	0.104	50.97	41.62	42.45	
<b>2.247</b>	0.303	0.330	0.338	0.075	45.20	38.67	36.73	
<b>1.124</b>	0.344	0.346	0.301	0.065	32.91	32.28	43.09	
<b>Kontrola</b>	0.488	0.428	0.451	0.053				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	/	/	/
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>								



Grafik 9.353. Zavisnost RSC<sub>LP</sub>  
- radna koncentracija  
Župljanka Agner soka 2.  
godina

Tabela 9.383. Inhibicija lipidne peroksidacije – Župljanka Agner vino 2. godina

Župljanka Agner vino (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	
<b>2.071</b>	0.570	0.511	0.512	0.069	- 27.64	- 12.51	- 12.83	
<b>1.924</b>	0.487	0.521	0.402	0.069	- 6.448	- 15.06	15.16	
<b>0.962</b>	0.419	0.378	0.409	0.059	8.484	18.78	10.87	
<b>0.481</b>	0.406	0.370	0.350	0.055	10.56	19.70	24.99	
<b>0.241</b>	0.383	0.364	0.368	0.054	16.24	20.86	19.98	
<b>0.120</b>	0.380	0.398	0.402	0.053	16.83	12.19	11.26	
<b>Kontrola</b>	0.444	0.459	0.435	0.054				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	/	/	/
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>								



Grafik 9.354. Zavisnost RSC<sub>LP</sub>  
- radna koncentracija  
Župljanka Agner vina 2.  
godina

Tabela 9.384. Inhibicija lipidne peroksidacije – Chardonnay Došen sok 2. godina

Chardonnay Došen sok (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	
<b>38.20</b>	0.869	0.903	0.868	0.473	3.075	- 5.188	3.274	
<b>19.10</b>	0.592	0.579	0.570	0.269	20.89	23.95	26.20	
<b>9.551</b>	0.476	0.484	0.492	0.158	22.04	20.21	18.12	
<b>4.775</b>	0.426	0.467	0.465	0.103	20.82	10.80	11.28	
<b>2.388</b>	0.443	0.468	0.471	0.077	10.43	4.139	3.500	
<b>1.194</b>	0.514	0.526	0.515	0.067	- 9.498	- 12.48	- 9.795	
<b>Kontrola</b>	0.457	0.466	<b>0.366</b>	0.053				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	/	/	/
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>								

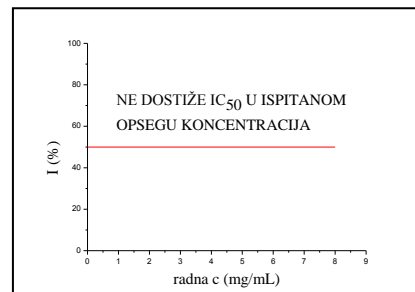
Grafik 9.355. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Chardonnay Došen soka 2. godina

Tabela 9.385. Inhibicija lipidne peroksidacije – Chardonnay Došen vino 2. godina

Chardonnay Došen vino (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	
<b>2.139</b>	0.415	0.394	0.402	0.067	8.691	13.98	11.89	
<b>1.988</b>	0.373	0.377	0.372	0.065	19.00	18.05	19.22	
<b>0.994</b>	0.383	0.468	0.379	0.057	14.31	- 7.897	15.42	
<b>0.497</b>	0.341	0.365	0.363	0.054	24.76	18.43	19.09	
<b>0.248</b>	0.378	0.387	0.388	0.054	14.90	12.51	12.34	
<b>0.124</b>	0.391	0.398	0.389	0.055	11.66	9.915	12.23	
<b>Kontrola</b>	0.421	0.442	0.435	0.052				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	/	/	/
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>								

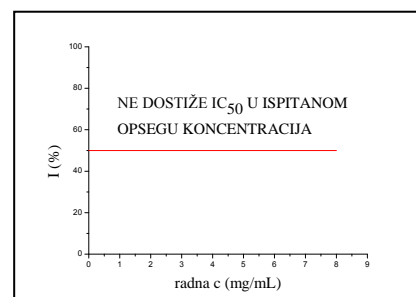
Grafik 9.356. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Chardonnay Došen vina 2. godina

Tabela 9.386. Inhibicija lipidne peroksidacije – Merlot Došen vino 2. godina

Merlot Došen vino (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	Srednja vrednost
<b>3.927</b>	0.881	0.754	0.841	0.795	63.41	117.1	80.34	80.34
<b>1.963</b>	0.436	0.435	0.434	0.415	91.51	91.67	92.19	91.79
<b>0.982</b>	0.304	0.307	0.289	0.239	72.37	71.37	78.99	74.24
<b>0.491</b>	0.240	0.237	0.202	0.150	61.60	62.88	77.97	62.24
<b>0.245</b>	0.223	0.223	0.214	0.098	47.26	47.15	50.81	48.41
<b>0.123</b>	0.229	0.206	0.202	0.075	35.09	44.65	46.31	42.02
<b>Kontrola</b>	0.276	0.265	0.322	0.051				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.290	0.241	0.246	0.243 ± 0.003
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					10.42	8.670	8.843	8.756 ± 0.123

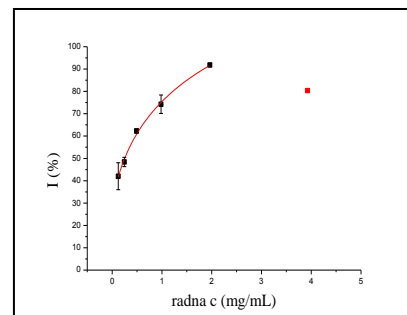
Grafik 9.357. Zavisnost RSC<sub>LP</sub>  
- radna koncentracija Merlot  
Došen vina 2. godina

Tabela 9.387. Inhibicija lipidne peroksidacije – Cabernet Sauvignon Bajilo sok 3. godina

Cabernet Sauvignon Bajilo sok (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	Srednja vrednost
<b>2.013</b>	0.334	0.307	0.300	0.248	77.16	84.22	86.00	82.46
<b>1.006</b>	0.253	0.282	0.267	0.152	73.21	65.59	69.47	71.34
<b>0.503</b>	0.247	0.268	0.267	0.105	62.20	56.73	57.08	58.67
<b>0.252</b>	0.279	0.283	0.280	0.075	45.92	44.86	45.70	45.49
<b>0.126</b>	0.316	0.286	0.308	0.065	33.71	41.55	35.72	36.99
<b>0.063</b>	0.325	0.332	0.276	0.060	29.81	27.80	42.71	28.81
<b>Kontrola</b>	0.501	0.420	0.442	0.054				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.302	0.316	0.338	0.319 ± 0.018
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					10.59	11.10	11.86	11.18 ± 0.637

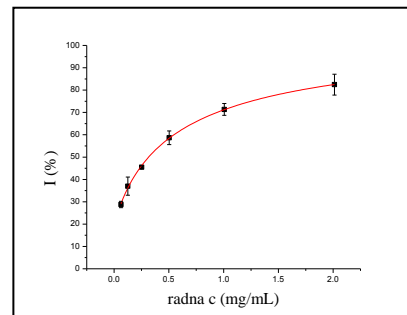
Grafik 9.358. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Cabernet Sauvignon Bajilo soka 3. godina

Tabela 9.388. Inhibicija lipidne peroksidacije – Cabernet Sauvignon Bajilo vino 3. godina

Cabernet Sauvignon Bajilo vino (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	Srednja vrednost
<b>1.949</b>	0.289	0.306	0.304	0.249	88.52	83.79	84.35	84.35
<b>0.975</b>	0.273	0.268	0.252	0.152	65.21	66.53	71.32	67.68
<b>0.487</b>	0.252	0.258	0.247	0.101	56.76	54.98	57.92	56.55
<b>0.244</b>	0.273	0.255	0.239	0.076	43.56	48.51	53.31	48.46
<b>0.122</b>	0.272	0.263	0.274	0.063	39.88	42.53	39.40	40.60
<b>0.061</b>	0.283	0.309	0.286	0.058	35.43	27.75	34.38	32.52
<b>Kontrola</b>	0.387	0.402	0.417	0.054				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.343	0.262	0.244	0.253 ± 0.013
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					12.43	9.476	8.835	9.155 ± 0.453

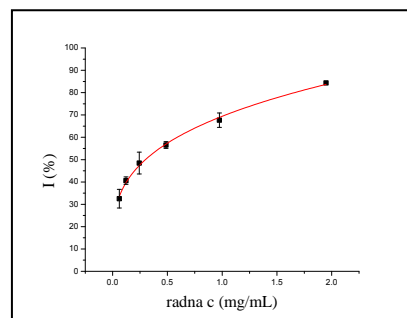
Grafik 9.359. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Cabernet Sauvignon vina Bajilo 3. godina

Tabela 9.389. Inhibicija lipidne peroksidacije – Merlot Šukac sok 3. godina

Merlot Šukac sok (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	Srednja vrednost
<b>8.810</b>	0.377	0.384	0.398	0.218	56.50	54.76	50.95	54.07
<b>4.405</b>	0.318	0.317	0.320	0.126	47.74	47.89	47.11	47.58
<b>2.203</b>	0.301	0.324	0.297	0.089	41.97	<b>35.78</b>	43.07	42.52
<b>1.101</b>	0.330	0.325	0.272	0.067	28.32	29.70	<b>44.13</b>	29.01
<b>0.551</b>	0.351	0.349	0.346	0.061	20.69	21.21	22.15	21.35
<b>0.275</b>	0.413	0.419	0.377	0.058	3.043	1.572	12.97	5.862
<b>Kontrola</b>	0.434	0.441	0.430	0.068				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					4.842	5.239	<b>7.289</b>	5.040 ± 0.281
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					38.81	41.99	<b>58.43</b>	40.40 ± 2.250

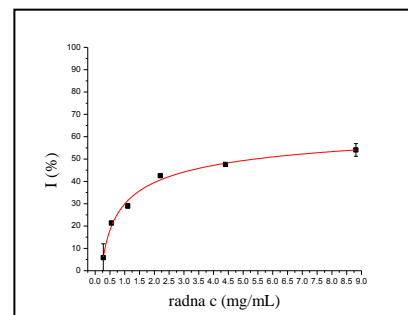
Grafik 9.360. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Merlot Šukac soka 3. godina

Tabela 9.390. Inhibicija lipidne peroksidacije – Merlot Šukac vino 3. godina

Merlot Šukac vino (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	Srednja vrednost
<b>2.235</b>	0.317	0.309	0.318	0.243	80.38	82.51	<b>80.37</b>	81.44
<b>1.118</b>	0.297	0.274	0.284	0.144	<b>59.88</b>	65.93	63.08	64.51
<b>0.559</b>	0.266	0.279	0.275	0.098	55.87	<b>52.65</b>	53.57	54.72
<b>0.279</b>	0.261	0.282	0.279	0.077	51.49	46.08	46.89	48.15
<b>0.140</b>	0.294	0.280	0.298	0.062	39.12	42.68	37.93	39.91
<b>0.070</b>	0.305	0.325	0.320	0.058	35.29	30.12	31.44	32.28
<b>Kontrola</b>	0.455	0.440	0.407	0.053				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					<b>0.315</b>	0.359	0.393	0.376 ± 0.024
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					<b>9.957</b>	11.35	12.42	11.89 ± 0.753

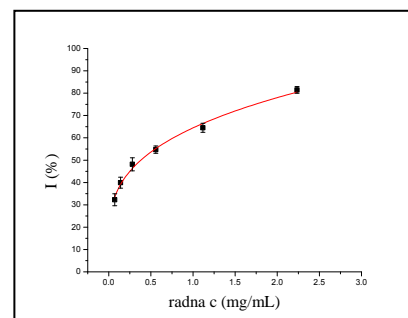
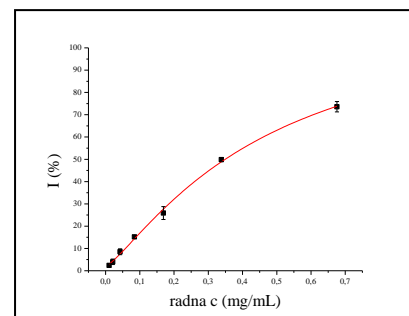
Grafik 9.361. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Merlot Šukac vina 3. godina

Tabela 9.391. Inhibicija lipidne peroksidacije – Frankovka Vinum sok 3. godina

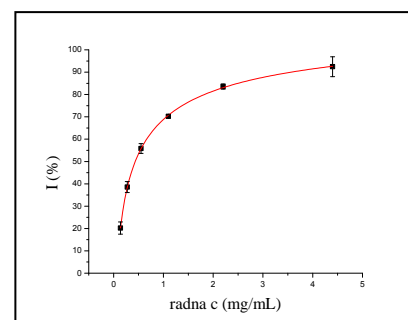
Frankovka Vinum sok (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	
28.24	0.588	0.855	0.867	0.684	150.8	10.09	3.611	
14.12	0.428	0.433	0.429	0.314	40.30	37.46	39.61	
7.060	0.279	0.296	0.292	0.149	31.35	22.50	24.55	
3.530	0.251	0.255	0.254	0.088	13.97	11.78	12.45	
1.765	0.245	0.254	0.270	0.068	6.922	1.901	- 6.458	
0.883	0.234	0.290	0.258	0.058	6.969	- 22.50	- 5.723	
Kontrola	0.237	0.245	0.250	0.054				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.000	0.000	0.000	0.000 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (µL)								±



Grafik 9.362. Zavisnost RSC<sub>LP</sub>  
- radna koncentracija  
Frankovka Vinum soka 3.  
godina

Tabela 9.392. Inhibicija lipidne peroksidacije – Frankovka Vinum vino 3. godina

Frankovka Vinum vino (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	
4.400	0.517	0.531	0.531	0.512	97.59	89.77	90.00	92.45
2.200	0.312	0.315	0.316	0.283	84.87	83.09	82.71	83.56
1.100	0.230	0.126	0.228	0.172	69.75	123.7	70.73	70.24
0.550	0.205	0.213	0.199	0.117	54.25	49.92	57.37	55.81
0.275	0.194	0.214	0.200	0.079	40.29	29.48	36.84	38.56
0.137	0.214	0.173	0.221	0.065	22.16	43.31	18.26	20.21
Kontrola	0.334	0.237	0.248	0.051				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.440	/	0.432	0.436 ± 0.005
ekvivalentna zapremina (µL)					14.12	/	13.87	14.00 ± 0.174



Grafik 9.363. Zavisnost RSC<sub>LP</sub>  
- radna koncentracija  
Frankovka Vinum vina 3.  
godina

Tabela 9.393. Inhibicija lipidne peroksidacije – Muskat Hamburg Bajilo sok 3. godina

Muskat Hamburg Bajilo sok (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	
<b>5.911</b>	0.349	0.367	0.376	0.207	21.13	11.23	6.603	
<b>2.956</b>	0.248	0.264	0.265	0.115	26.28	17.50	17.29	
<b>1.478</b>	0.224	0.223	0.233	0.076	18.29	18.70	13.05	
<b>0.739</b>	0.233	0.236	0.241	0.083	16.65	15.11	12.46	
<b>0.369</b>	0.264	0.255	0.250	0.052	- 17.60	- 12.37	- 9.734	
<b>0.185</b>	0.290	0.282	0.274	0.050	- 32.65	- 28.22	- 24.13	
<b>Kontrola</b>	0.225	0.237	0.227	0.049				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	/	/	/
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>								

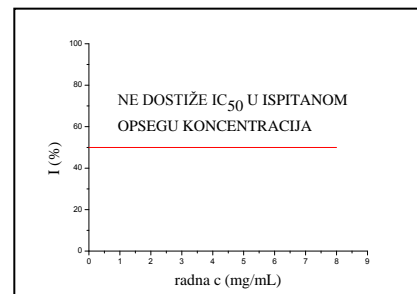
Grafik 9.364. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Muskat Hamburg Bajilo soka 3. godina

Tabela 9.394. Inhibicija lipidne peroksidacije – Muskat Hamburg Bajilo vino 3. godina

Muskat Hamburg Bajilo vino (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	
<b>3.884</b>	0.174	0.173	0.169	0.117	67.58	68.36	70.57	68.84
<b>1.942</b>	0.166	0.179	0.163	0.081	51.80	44.19	53.33	53.33
<b>0.971</b>	0.158	0.158	0.167	0.065	47.21	47.19	42.52	45.64
<b>0.486</b>	0.164	0.178	0.174	0.058	39.56	31.91	34.18	35.22
<b>0.243</b>	0.184	0.182	0.172	0.053	25.78	26.99	32.51	26.39
<b>0.121</b>	0.190	0.196	0.199	0.054	22.78	19.20	17.39	19.79
<b>Kontrola</b>	0.224	0.231	0.225	0.050				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					1.079	1.162	1.497	1.120 ± 0.059
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					39.23	42.26	54.45	40.74 ± 2.139

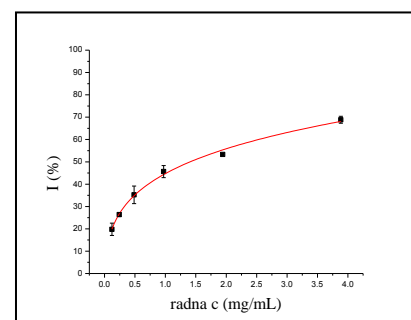
Grafik 9.365. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Muskat Hamburg Bajilo vina 3. godina



Tabela 9.395. Inhibicija lipidne peroksidacije – Sila Bajilo sok 3. godina

Sila Bajilo sok (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	
<b>29.25</b>	0.970	0.826	0.819	0.496	-118.1	-51.94	-48.32	
<b>14.63</b>	0.786	0.744	0.798	0.190	-174.4	-154.7	-179.9	
<b>7.313</b>	0.347	0.331	0.336	0.115	-6.683	0.387	-1.625	
<b>3.656</b>	0.266	0.302	0.276	0.085	16.70	-0.021	11.93	
<b>1.828</b>	0.265	0.254	0.263	0.064	7.502	12.37	8.261	
<b>0.914</b>	0.277	0.248	0.237	0.057	-1.514	12.07	17.15	
<b>Kontrola</b>	<b>0.388</b>	0.263	0.268	0.048				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	/	/	/
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>								

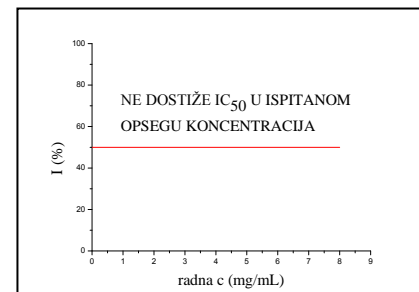
Grafik 9.366. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Sila Bajilo soka 3. godina

Tabela 9.396. Inhibicija lipidne peroksidacije – Sila Bajilo vino 3. godina

Sila Bajilo vino (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	
<b>2.726</b>	0.759	0.745	0.769	0.076	-175.8	-170.1	-179.8	
<b>1.363</b>	0.717	0.746	0.745	0.065	-163.1	-175.0	-174.3	
<b>0.681</b>	0.556	0.547	0.549	0.059	-100.4	-96.75	-97.67	
<b>0.341</b>	0.345	0.347	0.446	0.056	-16.81	-17.61	-57.49	
<b>0.170</b>	0.311	0.306	0.304	0.053	-3.923	-2.086	-1.199	
<b>0.085</b>	0.310	0.293	0.209	0.054	-3.378	3.507	37.37	
<b>Kontrola</b>	0.282	0.330	0.300	0.056				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	/	/	/
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>								

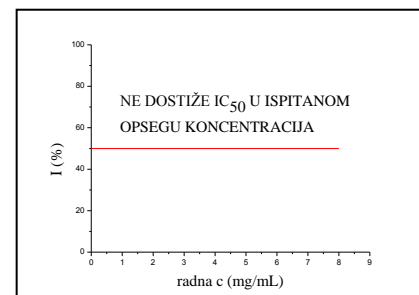
Grafik 9.367. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Sila Bajilo vina 3. godina

Tabela 9.397. Inhibicija lipidne peroksidacije – Italijanski Rizling Bajilo sok 3. godina

Italijanski Rizling Bajilo sok (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	
<b>11.92</b>	0.681	0.727	0.723	0.133	-72.31	-86.71	-85.58	
<b>5.960</b>	0.451	0.462	0.478	0.231	30.79	27.14	22.24	
<b>2.980</b>	0.363	0.400	0.365	0.106	19.05	7.532	18.56	
<b>1.490</b>	0.424	0.403	0.366	0.073	-10.46	-3.729	7.949	
<b>0.745</b>	0.367	0.359	0.398	0.062	4.307	6.772	-5.463	
<b>0.373</b>	0.367	0.387	0.367	0.058	2.817	-3.594	2.774	
<b>Kontrola</b>	0.407	0.361	0.346	0.054				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	/	/	/
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>								

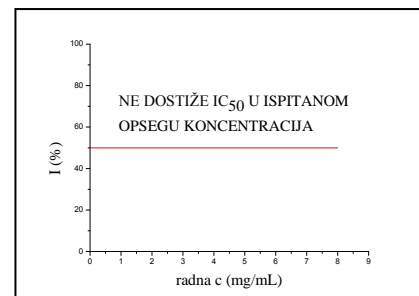
Grafik 9.368. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Italijanski Rizling Bajilo soka 3. godina

Tabela 9.398. Inhibicija lipidne peroksidacije – Italijanski Rizling Bajilo vino 3. godina

Italijanski Rizling Bajilo vino (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	
<b>2.818</b>	0.870	0.868	0.830	0.064	-280.7	-279.8	-261.8	
<b>1.409</b>	0.681	0.726	0.707	0.056	-195.3	-216.3	-207.5	
<b>0.704</b>	0.407	0.423	0.410	0.051	-67.75	-75.34	-69.41	
<b>0.352</b>	0.282	0.275	0.260	0.051	-8.658	-5.676	1.590	
<b>0.176</b>	0.284	0.282	0.268	0.050	-10.35	-9.269	-2.510	
<b>0.088</b>	0.290	0.293	0.281	0.049	-13.62	-14.88	-9.455	
<b>Kontrola</b>	0.257	0.285	0.278	0.061				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	/	/	/
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>								

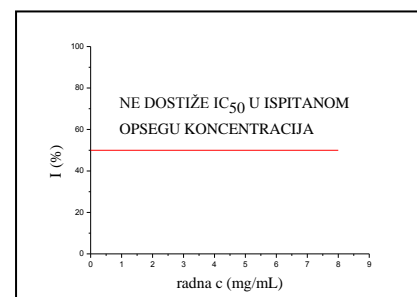
Grafik 9.369. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Italijanski Rizling Bajilo vina 3. godina

Tabela 9.399. Inhibicija lipidne peroksidacije – Italijanski Rizling Agner sok 3. godina

Italijanski Rizling Agner sok (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	
<b>33.09</b>	0.935	0.972	0.933	0.382	-84.78	-97.27	-84.22	
<b>16.54</b>	1.053	1.013	0.969	0.221	-178.1	-164.5	-150.1	
<b>8.272</b>	0.844	0.882	0.896	0.114	-143.8	-156.5	-161.2	
<b>4.136</b>	0.638	0.640	0.634	0.080	-86.53	-87.09	-85.05	
<b>2.068</b>	0.616	0.612	0.647	0.066	-83.65	-82.27	-94.11	
<b>1.034</b>	0.598	0.552	0.547	0.060	-79.77	-64.24	-62.87	
<b>Kontrola</b>	0.342	0.367	0.352	0.055				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	/	/	/
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>								

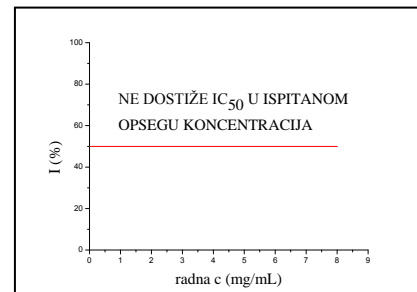
Grafik 9.370. Zavisnost RSC<sub>LP</sub>  
- radna koncentracija  
Italijanski Rizling Agner soka  
3. godina

Tabela 9.400. Inhibicija lipidne peroksidacije – Italijanski Rizling Agner vino 3. godina

Italijanski Rizling Agner vino (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	
<b>3.312</b>	0.791	0.783	0.767	0.092	-203.9	-200.4	-193.5	
<b>1.656</b>	0.766	0.763	0.770	0.071	-201.8	-200.8	-204.0	
<b>0.828</b>	0.667	0.687	0.684	0.061	-163.5	-172.2	-171.0	
<b>0.414</b>	0.330	0.327	0.291	0.057	-18.53	-17.35	-1.829	
<b>0.207</b>	0.284	0.295	0.301	0.054	0.091	-4.725	-7.073	
<b>0.104</b>	0.290	0.288	0.297	0.054	-2.578	-1.584	-5.442	
<b>Kontrola</b>	0.257	0.349	0.256	0.057				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	/	/	/
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>								

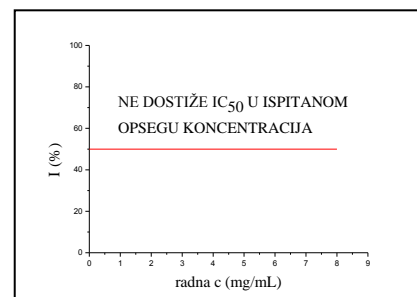
Grafik 9.371. Zavisnost RSC<sub>LP</sub>  
- radna koncentracija  
Italijanski Rizling Agner vina  
3. godina

Tabela 9.401. Inhibicija lipidne peroksidacije – Župljanka Agner sok 3. godina

Župljanka Agner sok (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	
<b>33.83</b>	2.511	2.659	2.570	1.532	-281.4	-339.0	-304.5	
<b>16.91</b>	1.064	1.373	1.405	0.693	-44.60	-164.8	-177.4	
<b>8.457</b>	0.648	0.614	0.594	0.216	-68.30	-55.10	-47.13	
<b>4.228</b>	0.356	0.350	0.365	0.128	11.44	13.60	7.974	
<b>2.114</b>	0.292	0.285	0.276	0.082	18.10	21.17	24.47	
<b>1.057</b>	0.281	0.320	0.285	0.061	14.40	-0.918	12.56	
<b>Kontrola</b>	0.310	0.303	0.307	0.050				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	/	/	/
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>								

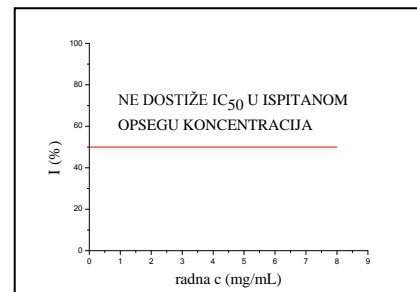
Grafik 9.372. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Župljanka Agner soka 3. godina

Tabela 9.402. Inhibicija lipidne peroksidacije – Župljanka Agner vino 3. godina

Župljanka Agner vino (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	
<b>3.291</b>	0.568	0.555	0.579	0.120	-80.73	-75.73	-85.28	
<b>1.645</b>	0.553	0.597	0.523	0.081	-90.43	-108.3	-78.08	
<b>0.823</b>	0.452	0.481	0.453	0.064	-56.72	-68.32	-57.05	
<b>0.411</b>	0.238	0.268	0.246	0.059	27.74	15.72	24.56	
<b>0.206</b>	0.271	0.291	0.287	0.053	12.44	4.212	5.944	
<b>0.103</b>	0.313	0.306	0.241	0.053	-5.062	-2.211	24.14	
<b>Kontrola</b>	<b>0.142</b>	<b>0.881</b>	0.300	0.052				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	/	/	/
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>								

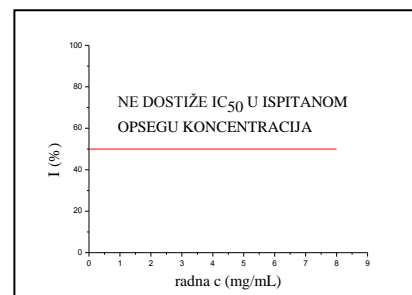
Grafik 9.373. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Župljanka Agner vina 3. godina

Tabela 9.403. Inhibicija lipidne peroksidacije – Chardonnay Došen sok 3. godina

Chardonnay Došen sok (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	
<b>34.84</b>	1.002	1.088	1.042	0.815	32.82	1.982	18.60	
<b>17.42</b>	0.553	0.678	0.673	0.322	17.02	- 27.95	- 26.18	
<b>8.711</b>	0.452	0.436	0.431	0.175	0.679	6.647	8.145	
<b>4.356</b>	0.365	0.360	0.354	0.098	4.108	6.156	8.142	
<b>2.178</b>	0.333	0.303	0.330	0.070	5.708	16.41	6.753	
<b>1.089</b>	0.309	0.345	0.355	0.057	9.917	- 3.337	- 6.600	
<b>Kontrola</b>	0.318	0.334	0.324	0.047				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	/	/	/
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>								

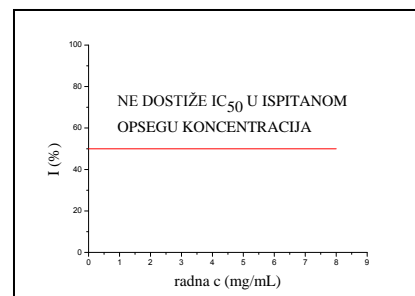
Grafik 9.374. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Chardonnay Došen soka 3. godina

Tabela 9.404. Inhibicija lipidne peroksidacije – Chardonnay Došen vino 3. godina

Chardonnay Došen vino (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	
<b>3.884</b>	0.590	0.651	0.683	0.079	-29.80	- 45.33	- 53.32	
<b>1.942</b>	0.649	0.353	0.313	0.060	-49.62	25.65	35.79	
<b>0.971</b>	0.324	0.339	0.289	0.056	31.95	28.12	40.95	
<b>0.486</b>	0.356	0.329	0.147	0.052	22.81	29.80	76.10	
<b>0.243</b>	0.351	0.376	0.336	0.051	23.78	17.61	27.69	
<b>0.121</b>	0.491	0.425	0.176	0.052	-11.47	5.468	68.47	
<b>Kontrola</b>	<b>0.744</b>	0.508	0.385	0.052				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	/	/	/
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>								

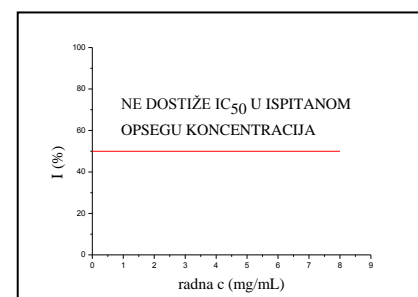
Grafik 9.375. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Chardonnay Došen vina 3. godina

Tabela 9.405. Inhibicija lipidne peroksidacije – Merlot Došen sok 3. godina

Merlot Došen sok (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	Srednja vrednost
<b>2.086</b>	0.449	0.447	0.435	0.417	92.15	92.73	95.65	93.51
<b>1.043</b>	0.331	0.322	0.321	0.232	75.68	77.79	78.08	77.18
<b>0.521</b>	0.292	0.306	0.280	0.139	62.12	58.57	65.02	63.57
<b>0.261</b>	0.281	0.285	0.282	0.091	52.98	52.02	52.81	52.60
<b>0.130</b>	0.314	0.317	0.303	0.070	39.85	38.92	42.55	40.44
<b>0.065</b>	0.326	0.335	0.317	0.061	34.37	32.34	36.77	34.49
<b>Kontrola</b>	0.443	0.464	0.468	0.053				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.241	0.246	0.218	0.235 ± 0.015
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					8.172	8.341	7.393	7.969 ± 0.506

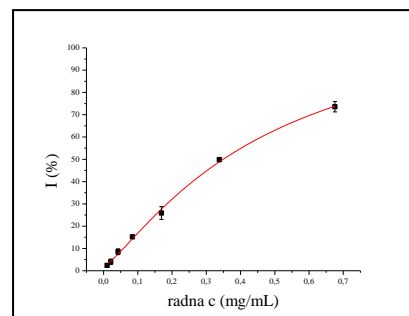
Grafik 9.376. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Merlot Došen soka 3. godina

Tabela 9.406. Inhibicija lipidne peroksidacije – Merlot Došen vino 3. godina

Merlot Došen vino (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	Srednja vrednost
<b>2.754</b>	0.520	0.454	0.487	0.474	88.97	104.8	96.84	92.91
<b>1.377</b>	0.360	0.349	0.339	0.252	73.90	76.65	79.02	76.52
<b>0.689</b>	0.313	0.315	0.272	0.151	61.10	60.63	70.83	64.18
<b>0.344</b>	0.304	0.285	0.291	0.101	51.12	55.74	54.31	53.72
<b>0.172</b>	0.309	0.321	0.304	0.074	43.62	40.69	44.83	43.05
<b>0.086</b>	0.336	0.343	0.249	0.063	34.47	32.79	55.42	33.63
<b>Kontrola</b>	0.492	0.474	0.447	0.054				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.316	0.294	0.243	0.305 ± 0.016
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					8.115	7.549	6.237	7.832 ± 0.400

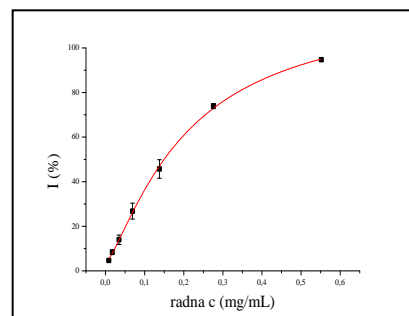
Grafik 9.377. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Merlot Došen vina 3. godina

Tabela 9.407. Inhibicija lipidne peroksidacije – Sauvignon blanc Đurđić 2013.

Sauvignon blanc Đurđić 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	
<b>2.816</b>	0.184	0.171	0.178	0.062	-12.15	-0.239	-6.697	
<b>1.408</b>	0.142	0.143	0.155	0.055	20.20	18.99	8.561	
<b>0.704</b>	0.256	0.129	0.135	0.052	-86.59	29.28	23.93	
<b>0.352</b>	0.147	0.130	0.185	0.049	10.31	25.44	-25.10	
<b>0.176</b>	0.124	0.150	0.135	0.047	29.47	5.390	18.98	
<b>0.088</b>	0.143	0.122	0.147	0.046	11.82	30.89	7.723	
<b>Kontrola</b>	0.148	0.166	0.161	0.049				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	/	/	/
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>								

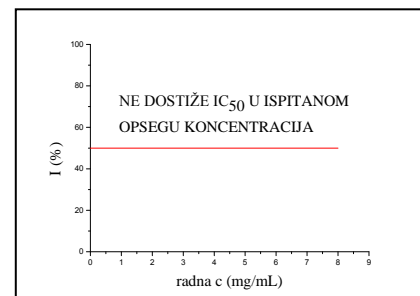
Grafik 9.378. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Sauvignon blanc Đurđić 2013.

Tabela 9.408. Inhibicija lipidne peroksidacije – Sauvignon Kovačević 2014.

Sauvignon Kovačević 2014.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	
<b>7.603</b>	1.501	1.447	1.436	0.106	-448.4	-427.2	-423.0	
<b>3.802</b>	0.951	0.967	0.908	0.078	-243.1	-249.2	-226.4	
<b>1.901</b>	0.460	0.465	0.448	0.061	-56.73	-58.82	-52.31	
<b>0.950</b>	0.351	0.355	0.365	0.054	-16.86	-18.39	-22.60	
<b>0.475</b>	0.356	0.340	0.275	0.054	-18.61	-12.49	13.28	
<b>0.238</b>	0.343	0.371	0.269	0.055	-13.23	-24.24	16.20	
<b>Kontrola</b>	0.338	0.287	0.282	0.048				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	/	/	/
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>								

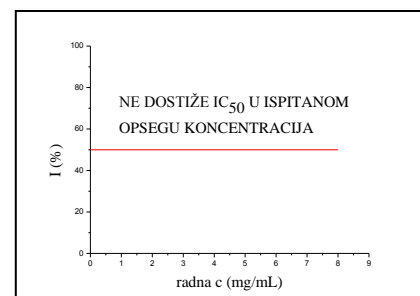
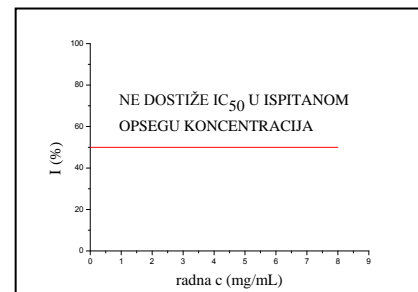
Grafik 9.379. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Sauvignon Kovačević 2014.

Tabela 9.409. Inhibicija lipidne peroksidacije – Sauvignon blanc Mačkov Podrum 2014.

Sauvignon blanc Mačkov Podrum 2014.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	Srednja vrednost
<b>3.722</b>	0.799	0.797	0.806	0.090	-157.4	-156.6	-160.1	
<b>1.861</b>	0.468	0.449	0.461	0.064	-46.63	-39.71	-44.15	
					*			
<b>Kontrola</b>	0.319	0.333	0.330	0.052				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	/	/	/
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>								

\* nakon uvida da većina belih vina ne ispoljava dobru inhibiciju lipidne peroksidacije, pojedina vina su ispitana samo u najvećim koncentracijama

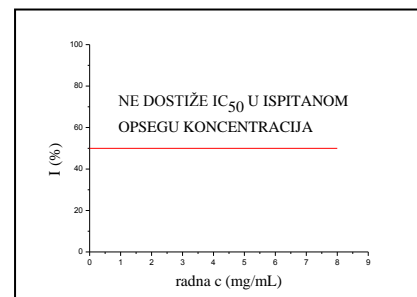


Grafik 9.380. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Sauvignon blanc Mačkov Podrum 2014.

Tabela 9.410. Inhibicija lipidne peroksidacije – Sauvignon blanc Vinum 2012.

Sauvignon blanc Vinum 2012.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	Srednja vrednost
<b>3.792</b>	0.789	0.824	0.775	0.084	-	-	-	
					102.1	112.2	97.87	
<b>1.896</b>	0.408	0.465	0.414	0.063	1.166	-	-	
					*	15.24	0.410	
<b>Kontrola</b>	0.409	0.402	0.390	0.052				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	/	/	/
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>								

\* nakon uvida da većina belih vina ne ispoljava dobru inhibiciju lipidne peroksidacije, pojedina vina su ispitana samo u najvećim koncentracijama



Grafik 9.381. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Sauvignon blanc Vinum 2012.



Tabela 9.411. Inhibicija lipidne peroksidacije – Sauvignon blanc Vinum 2013.

Sauvignon blanc Vinum 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	
<b>3.715</b>	0.769	0.748	0.762	0.095	-	-	-	
<b>1.857</b>	0.399	0.407	0.364	0.069	93.27	87.40	91.20	
					*			
<b>Kontrola</b>	0.409	0.402	0.390	0.052				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	/	/	/
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>								

\*nakon uvida da većina belih vina ne ispoljava dobru inhibiciju lipidne peroksidacije, pojedina vina su ispitana samo u najvećim koncentracijama

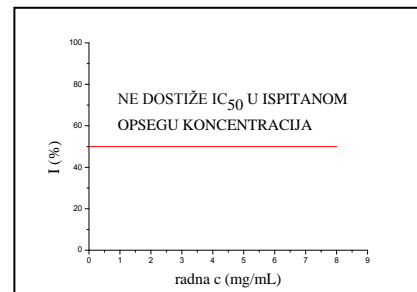
Grafik 9.382. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Sauvignon blanc Vinum 2013.

Tabela 9.412. Inhibicija lipidne peroksidacije – Sauvignon blanc Dulka 2011.

Sauvignon blanc Dulka 2011.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	
<b>3.884</b>	0.843	0.840	0.896	0.071	-118.0	-117.1	-133.0	
<b>1.942</b>	0.749	0.739	0.681	0.082	-88.04	-85.38	-69.10	
					*			
<b>Kontrola</b>	0.416	0.416	0.382	0.050				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	/	/	/
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>								

\*nakon uvida da većina belih vina ne ispoljava dobru inhibiciju lipidne peroksidacije, pojedina vina su ispitana samo u najvećim koncentracijama

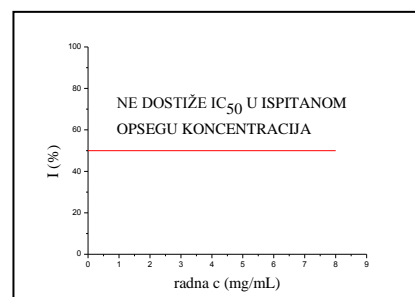
Grafik 9.383. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Sauvignon blanc Dulka 2011.

Tabela 9.413. Inhibicija lipidne peroksidacije – Sauvignon blanc Belo Brdo 2012.

Sauvignon blanc Belo Brdo 2012.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	Srednja vrednost
6.402	1.487	1.510	1.477	0.109	-517.5	-527.7	-513.0	
3.201	0.864	0.833	0.827	0.077	-252.7	-238.5	-235.8	
1.601	0.403	0.395	0.407	0.059	-53.75	-50.35	-55.68	
0.800	0.334	0.312	0.314	0.053	-26.24	-16.49	-17.03	
0.400	0.294	0.288	0.340	0.050	-9.247	-6.739	-29.82	
0.200	0.387	0.291	0.286	0.051	-50.50	-7.654	-5.453	
<b>Kontrola</b>	0.262	0.308	0.251	0.051				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	/	/	/
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>								

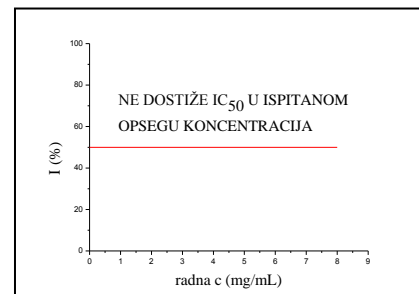
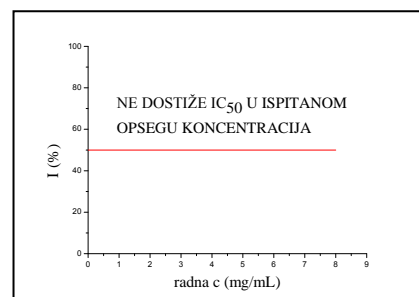
Grafik 9.384. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Sauvignon blanc Belo Brdo 2012.

Tabela 9.414. Inhibicija lipidne peroksidacije – Sauvignon blanc Šukac 2014.

Sauvignon blanc Šukac 2014.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	Srednja vrednost
3.256	0.909	0.908	0.894	0.069	-	-	-	
1.628	0.705	0.652	0.684	0.061	16.51	16.39	14.42	
					10.74*	18.09	13.63	
<b>Kontrola</b>	1.187	0.789	0.372	0.061				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	/	/	/
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>								

Grafik 9.385. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Sauvignon blanc Šukac 2014.

\* nakon uvida da većina belih vina ne ispoljava dobru inhibiciju lipidne peroksidacije, pojedina vina su ispitana samo u najvećim koncentracijama

Tabela 9.415. Inhibicija lipidne peroksidacije – Traminac Đurđić 2013.

Traminac Đurđić 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	
<b>2.483</b>	0.751	0.754	0.746	0.068	-671.9	-675.6	-666.1	
<b>1.242</b>	0.545	0.533	0.531	0.057	-451.8	-438.5	-436.9	
<b>0.621</b>	0.172	0.185	0.184	0.062	-24.19	-38.99	-37.82	
<b>0.310</b>	0.136	0.148	0.155	0.049	1.925	-10.96	-19.88	
<b>0.155</b>	0.121	0.132	0.128	0.046	14.77	2.359	7.172	
<b>0.078</b>	0.139	0.126	0.128	0.052	2.200	16.93	14.70	
<b>Kontrola</b>	0.145	0.127	0.134	0.047				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	/	/	/
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>								

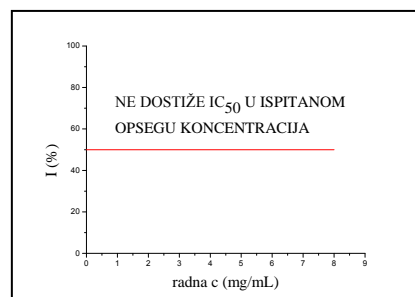
Grafik 9.386. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Traminac Đurđić 2013.

Tabela 9.416. Inhibicija lipidne peroksidacije – MCC Traminac MCC 2012.

MCC Traminac MCC 2012.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	
<b>3.227</b>	0.504	0.505	0.548	0.071	-402.2	-402.9	-453.5	
<b>1.614</b>	0.154	0.171	0.181	0.056	-12.78	-32.38	-44.57	
<b>0.807</b>	0.133	0.135	0.143	0.053	7.781	4.962	-3.914	
<b>0.403</b>	0.128	0.138	0.132	0.058	18.30	6.350	13.33	
<b>0.202</b>	0.125	0.125	0.133	0.045	7.227	7.623	-1.803	
<b>0.101</b>	0.128	0.131	0.133	0.046	5.377	1.907	-0.872	
<b>Kontrola</b>	0.132	0.134	0.131	0.046				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	/	/	/
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>								

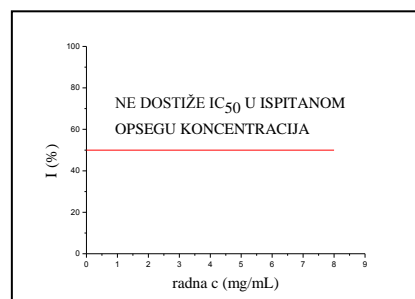
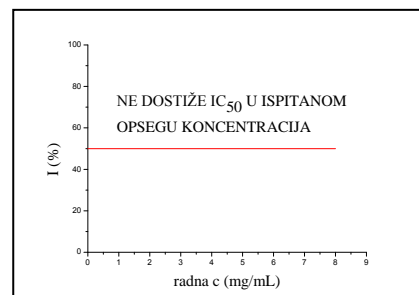
Grafik 9.387. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija MCC Traminac MCC 2012.

Tabela 9.417. Inhibicija lipidne peroksidacije – Traminac Mačkov Podrum 2013.

Traminac Mačkov Podrum 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	
3.517	0.785	0.718	0.740	0.100	-	-	-	
1.758	0.545	0.509	0.515	0.069	-	-	-	
					148.6	124.3	132.4	
					72.77	59.82	62.06	
					*			
<b>Kontrola</b>	0.319	0.333	0.330	0.052				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	/	/	/
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>								

\*nakon uvida da većina belih vina ne ispoljava dobru inhibiciju lipidne peroksidacije, pojedina vina su ispitana samo u najvećim koncentracijama

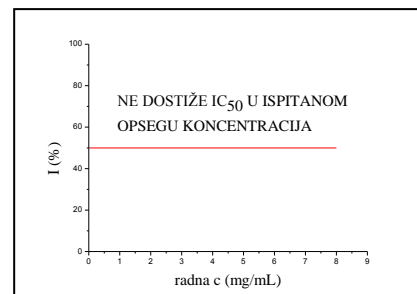


Grafik 9.388. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Traminac Mačkov Podrum 2013.

Tabela 9.418. Inhibicija lipidne peroksidacije – UNS Probus Rizling Italijanski Poljoprivredni fax NS 2014.

UNS Probus Rizling Italijanski Poljoprivredni fax NS 2014.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	
2.917	0.416	0.428	0.432	0.077	-	-	-	
1.458	0.221	0.229	0.228	0.062	-	-	-	
					23.08	27.18	28.76	
					42.21	39.48	39.63	
					*			
<b>Kontrola</b>	0.319	0.333	0.330	0.052				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	/	/	/
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>								

\*nakon uvida da većina belih vina ne ispoljava dobru inhibiciju lipidne peroksidacije, pojedina vina su ispitana samo u najvećim koncentracijama

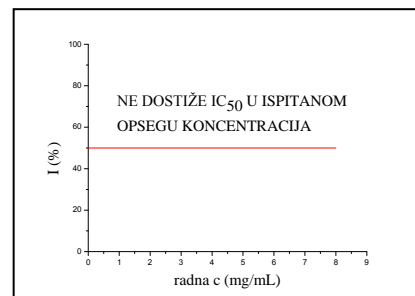


Grafik 9.389. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija UNS Probus Rizling Italijanski Poljoprivredni fax NS 2014.

Tabela 9.419. Inhibicija lipidne peroksidacije – Italijanski Rizling Vinum 2013.

Italijanski Rizling Vinum 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	
<b>3.785</b>	0.633	0.679	0.647	0.108	-	-	-	
					90.68	107.3	95.79	
<b>1.893</b>	0.391	0.417	0.352	0.068	-	-	-	
					17.08	26.55	2.731	
					*			
<b>Kontrola</b>	0.319	0.333	0.330	0.052				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	/	/	/
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>								

\* nakon uvida da većina belih vina ne ispoljava dobru inhibiciju lipidne peroksidacije, pojedina vina su ispitana samo u najvećim koncentracijama

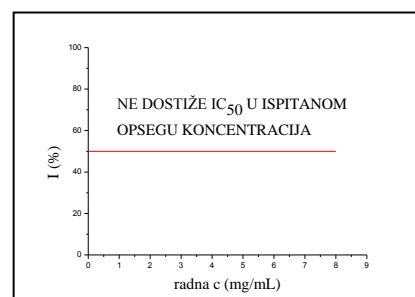


Grafik 9.390. Zavisnost RSC<sub>LP</sub>  
- radna koncentracija  
Italijanski Rizling Vinum  
2013.

Tabela 9.420. Inhibicija lipidne peroksidacije – Italijanski Rizling Dulka 2011.

Italijanski Rizling Dulka 2011.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	
<b>2.712</b>	0.780	0.775	0.795	0.067	-	-	-	
					104.2	102.9	108.5	
<b>1.356</b>	0.515	0.585	0.514	0.059	-	-	-	
					30.67	50.62	30.44	
					*			
<b>Kontrola</b>	0.409	0.402	0.390	0.052				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	/	/	/
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>								

\* nakon uvida da većina belih vina ne ispoljava dobru inhibiciju lipidne peroksidacije, pojedina vina su ispitana samo u najvećim koncentracijama

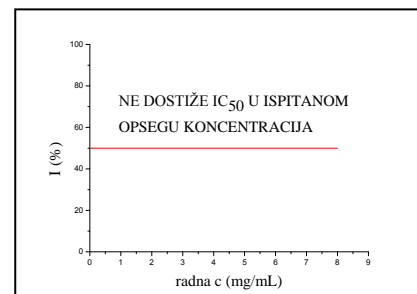


Grafik 9.391. Zavisnost RSC<sub>LP</sub>  
- radna koncentracija  
Italijanski Rizling Dulka 2011.

Tabela 9.421. Inhibicija lipidne peroksidacije – Talijanski Rizling Vindulo 2012.

Talijanski Rizling Vindulo 2012.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	
2.754	0.637	0.634	0.605	0.077	-	-	-	
1.377	0.295	0.312	0.279	0.082	58.26	57.31	49.28	
					*			
<b>Kontrola</b>	0.416	0.416	0.382	0.050				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	/	/	/
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>								

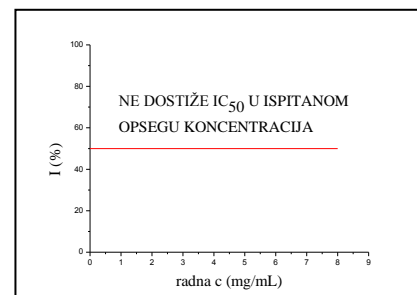
\*nakon uvida da većina belih vina ne ispoljava dobru inhibiciju lipidne peroksidacije, pojedina vina su ispitana samo u najvećim koncentracijama



Grafik 9.392. Zavisnost RSC<sub>LP</sub>  
- radna koncentracija  
Talijanski Rizling Vindulo  
2012.

Tabela 9.422. Inhibicija lipidne peroksidacije – Talijanski Rizling Trivanović 2013.

Talijanski Rizling Trivanović 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	
8.175	1.133	1.041	1.422	0.109	-412.7	-366.4	-557.0	
4.088	0.837	0.867	0.866	0.079	-279.3	-294.1	-293.5	
2.044	0.512	0.577	0.554	0.061	-125.7	-158.5	-146.8	
1.022	0.296	0.301	0.288	0.058	-18.99	-21.80	-14.89	
0.511	0.265	0.283	0.289	0.052	-6.731	-15.72	-18.73	
0.255	0.273	0.281	0.265	0.055	-9.021	-12.67	-4.804	
<b>Kontrola</b>	0.231	0.259	0.270	0.053				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	/	/	/
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>								



Grafik 9.393. Zavisnost RSC<sub>LP</sub>  
- radna koncentracija  
Talijanski Rizling Trivanović  
2013.

Tabela 9.423. Inhibicija lipidne peroksidacije – Rizling Italijanski Šiljački 2014.

Rizling Italijanski Šiljački 2014.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	
3.107	0.763	0.880	0.904	0.082	5.610	-	-	
1.554	0.645	0.619	0.595	0.063	19.25	22.81	26.26	
					*			
Kontrola	1.187	0.789	0.372	0.061				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					/	/	/	/
ekvivalentna zapremina (μL)								

\* nakon uvida da većina belih vina ne ispoljava dobru inhibiciju lipidne peroksidacije, pojedina vina su ispitana samo u najvećim koncentracijama

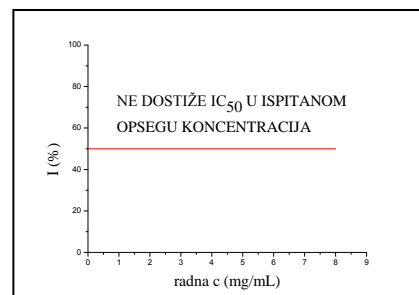
Grafik 9.394. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Rizling Italijanski Šiljački 2014.

Tabela 9.424. Inhibicija lipidne peroksidacije – Talijanski Rizling Šukac 2014.

Talijanski Rizling Šukac 2014.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	
2.994	0.918	0.912	0.899	0.080	-	-	-	
1.497	0.828	0.823	0.912	0.064	16.14	15.35	13.55	
					-	-	-	
					5.954	5.260	17.61	
					*			
Kontrola	1.187	0.789	0.372	0.061				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					/	/	/	/
ekvivalentna zapremina (μL)								

\* nakon uvida da većina belih vina ne ispoljava dobru inhibiciju lipidne peroksidacije, pojedina vina su ispitana samo u najvećim koncentracijama

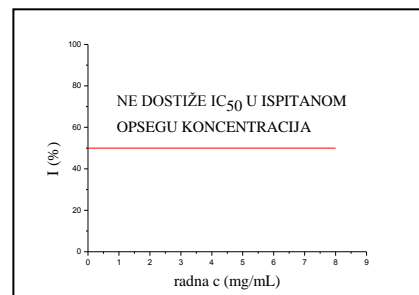
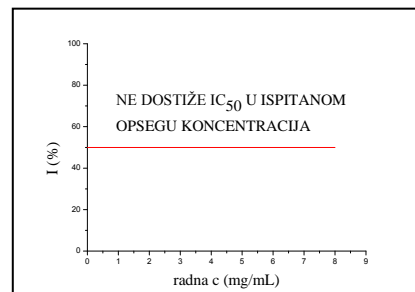
Grafik 9.395. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Talijanski Rizling Šukac 2014.

Tabela 9.425. Inhibicija lipidne peroksidacije – Italijanski Rizling Urošević 2015.

Italijanski Rizling Urošević 2015.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	
<b>4.209</b>	0.963	1.017	0.993	0.107	- 18.65	- 26.08	- 22.79	
<b>2.105</b>	0.797	0.823	0.802	0.074	- 0.163	- 3.821	- 0.901	
					*			
<b>Kontrola</b>	1.187	0.789	0.372	0.061				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	/	/	/
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>								

\*nakon uvida da većina belih vina ne ispoljava dobru inhibiciju lipidne peroksidacije, pojedina vina su ispitani samo u najvećim koncentracijama

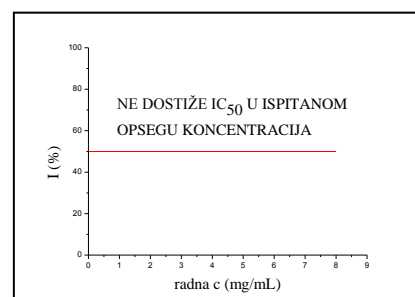


Grafik 9.396. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Italijanski Rizling Urošević 2015.

Tabela 9.426. Inhibicija lipidne peroksidacije – Italijanski Rizling MK Kosović 2014.

Italijanski Rizling MK Kosović 2014.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	
<b>3.072</b>	0.791	0.973	0.998	0.079	1.416	- 23.94	- 27.29	
<b>1.536</b>	0.826	0.863	0.861	0.075	- 4.119	- 9.195	- 8.899	
					*			
<b>Kontrola</b>	1.187	0.789	0.372	0.061				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	/	/	/
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>								

\*nakon uvida da većina belih vina ne ispoljava dobru inhibiciju lipidne peroksidacije, pojedina vina su ispitani samo u najvećim koncentracijama



Grafik 9.397. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Italijanski Rizling MK Kosović 2014.



Tabela 9.427. Inhibicija lipidne peroksidacije – Rizling Italijanski Bajilo

Rizling Italijanski Bajilo								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	Srednja vrednost
<b>2.994</b>	0.841	1.049	1.012	0.073	-	-	-	
<b>1.497</b>	0.655	0.702	0.648	0.059	6.533	35.39	30.26	
					17.39	10.83	18.39	
					*			
<b>Kontrola</b>	1.187	0.789	0.372	0.061				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	/	/	/
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>								

\*nakon uvida da većina belih vina ne ispoljava dobru inhibiciju lipidne peroksidacije, pojedina vina su ispitana samo u najvećim koncentracijama

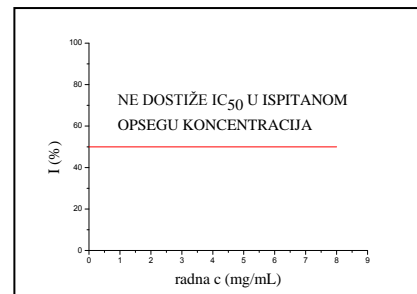
Grafik 9.398. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Rizling Italijanski Bajilo

Tabela 9.428. Inhibicija lipidne peroksidacije – Italijanski Rizling Mrđanin 2013.

Italijanski Rizling Mrđanin 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	Srednja vrednost
<b>3.242</b>	0.813	1.010	0.967	0.070	-23.90	-56.79	-49.74	
<b>1.621</b>	0.777	0.816	0.612	0.067	-18.45	-24.90	9.146	
					*			
<b>Kontrola</b>	0.640	0.915	0.397	0.051				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	/	/	/
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>								

\*nakon uvida da većina belih vina ne ispoljava dobru inhibiciju lipidne peroksidacije, pojedina vina su ispitana samo u najvećim koncentracijama

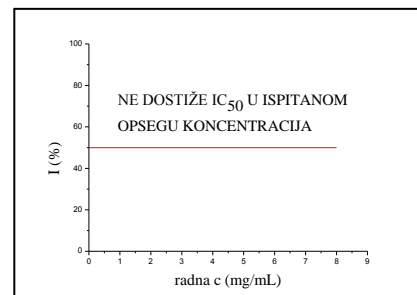
Grafik 9.399. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Italijanski Rizling Mrđanin 2013.

Tabela 9.429. Inhibicija lipidne peroksidacije – UNS Sila Poljoprivredni fax NS

UNS Sila Poljoprivredni fax NS								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	Srednja vrednost
<b>2.684</b>	0.244	0.243	0.246	0.072	52.91	53.16	52.36	52.81
<b>1.342</b>	0.261	0.252	0.239	0.055	43.79	46.09	49.61	46.49
<b>0.671</b>	0.289	0.279	0.221	0.052	35.19	37.91	<b>53.66</b>	36.55
<b>0.335</b>	0.295	0.321	0.325	0.051	<b>33.32</b>	<b>26.28</b>	25.21	25.21
<b>0.168</b>	0.354	0.308	0.350	0.050	16.87	29.32	17.88	21.35
<b>0.084</b>	0.345	0.314	0.367	0.051	19.59	27.91	13.52	20.34
<b>Kontrola</b>	0.409	0.436	0.402	0.050				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					2.010	1.911	<b>1.480</b>	1.960 ± 0.070
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					105.8	100.6	<b>77.88</b>	103.2 ± 3.682

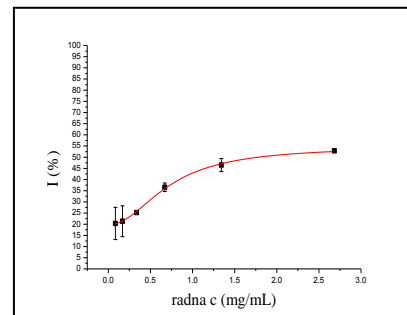
Grafik 9.400. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija UNS Sila Poljoprivredni fax NS

Tabela 9.430. Inhibicija lipidne peroksidacije – Sila Bajilo

Sila Bajilo								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	Srednja vrednost
<b>2.782</b>	0.845	0.854	0.863	0.077	2.407	1.256	0.162	
<b>1.391</b>	0.805	0.775	0.817	0.061	5.433	9.258	3.845	
<b>0.696</b>	0.731	0.784	0.800	0.054	14.00	7.211	5.169	
<b>0.348</b>	0.728	0.748	0.743	0.051	14.02	11.42	12.02	
<b>0.174</b>	0.780	0.772	0.758	0.055	7.919	8.876	10.66	
<b>0.087</b>	0.744	0.791	0.739	0.052	11.97	6.004	12.60	
<b>Kontrola</b>	0.838	<b>0.763</b>	0.841	0.052				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	/	/	/
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>								

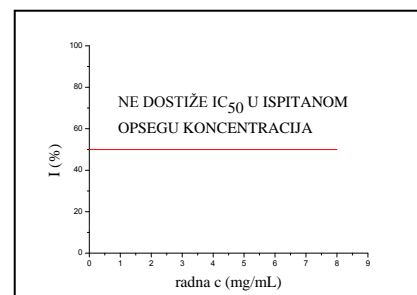
Grafik 9.401. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Sila Bajilo

Tabela 9.431. Inhibicija lipidne peroksidacije – Sila Žabić

Sila Žabić								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	
<b>3.404</b>	0.807	0.821	0.755	0.081	-134.5	-139.1	-117.6	
<b>1.702</b>	0.618	0.652	0.684	0.070	-77.27	-87.99	-98.59	
<b>0.851</b>	0.326	0.350	0.442	0.059	13.74	6.112	-23.74	
<b>0.425</b>	0.287	0.267	0.285	0.054	24.51	31.11	25.32	
<b>0.213</b>	0.286	0.300	0.296	0.051	24.27	19.79	21.06	
<b>0.106</b>	0.344	0.363	0.332	0.051	5.512	-0.789	9.314	
<b>Kontrola</b>	0.424	0.347	0.313	0.052				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	/	/	/
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>								

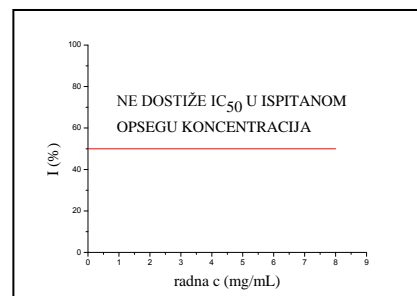
Grafik 9.402. Zavisnost RSC<sub>LP</sub>  
- radna koncentracija Sila  
Žabić

Tabela 9.432. Inhibicija lipidne peroksidacije – Chardonnay Kovačević 2013.

Chardonnay Kovačević 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	
<b>3.239</b>	0.726	0.721	0.692	0.071	-	-	-	
<b>1.215</b>	0.399	0.379	0.399	0.053	19.62	24.26	19.50	
<b>0.607</b>	0.345	0.278	0.386	0.050	31.30	46.90	21.79	
<b>0.304</b>	0.356	0.368	0.340	0.047	27.87	25.15	31.75	
<b>0.152</b>	0.369	0.393	0.384	0.045	24.48	18.91	21.07	
<b>0.076</b>	0.423	0.446	0.387	0.046	12.26	6.924	20.51	
<b>Kontrola</b>	0.497	0.574	0.457	0.047				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	/	/	/
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>								

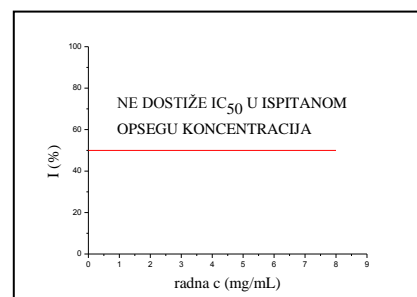
Grafik 9.403. Zavisnost RSC<sub>LP</sub>  
- radna koncentracija  
Chardonnay Kovačević 2013.

Tabela 9.433. Inhibicija lipidne peroksidacije – Chardonnay Mačkov Podrum 2013.

Chardonnay Mačkov Podrum 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	Srednja vrednost
<b>6.868</b>	1.645	1.753	1.828	0.252	- 352.2	- 387.3	- 411.8	
<b>1.717</b>	0.629	0.611	0.596	0.075	- 79.80	- 74.12	- 69.07	
<b>0.429</b>	0.291	0.266	0.266	0.055	23.33	31.33	31.51	
<b>0.215</b>	0.306	0.315	0.299	0.051	17.15	14.22	19.46	
<b>0.107</b>	0.326	0.317	0.323	0.055	11.92	15.00	12.85	
<b>0.054</b>	0.396	0.372	0.370	0.054	- 10.93	- 3.119	- 2.546	
<b>Kontrola</b>	0.337	0.361	0.380	0.051				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	/	/	/
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>								

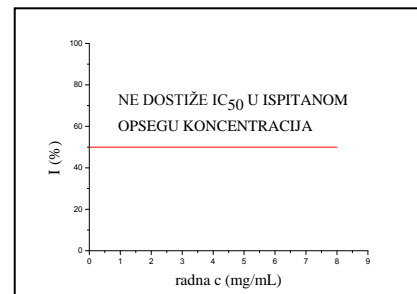
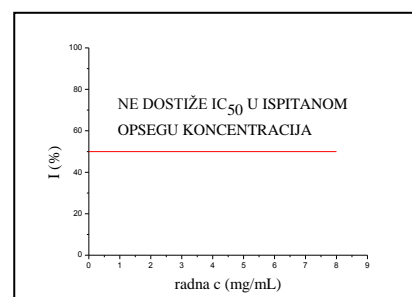
Grafik 9.404. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Chardonnay Mačkov Podrum 2013.

Tabela 9.434. Inhibicija lipidne peroksidacije – Chardonnay Vinum 2014.

Chardonnay Vinum 2014.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	Srednja vrednost
<b>3.552</b>	0.383	0.780	0.737	0.079	- 10.09	- 154.1	- 138.6	
<b>1.776</b>	0.504	0.523	0.524	0.063	- 60.05	- 66.87	- 67.10	
					*			
<b>Kontrola</b>	0.319	0.333	0.330	0.052				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	/	/	/
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>								

Grafik 9.405. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Chardonnay Vinum 2014.

\*nakon uvida da većina belih vina ne ispoljava dobru inhibiciju lipidne peroksidacije, pojedina vina su ispitana samo u najvećim koncentracijama

Tabela 9.435. Inhibicija lipidne peroksidacije – Chardonnay Dulka 2014.

Chardonnay Dulka 2014.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	
<b>4.153</b>	0.868	0.881	0.910	0.085	-59.83	-62.36	-68.47	
<b>2.076</b>	0.644	0.673	0.675	0.058	-19.70	-25.52	-25.87	
<b>1.038</b>	0.484	0.493	0.469	0.052	11.71	9.974	14.89	
<b>0.519</b>	0.443	0.497	0.455	0.051	19.97	8.865	17.56	
<b>0.260</b>	0.507	0.510	0.516	0.050	6.670	6.000	4.808	
<b>0.130</b>	0.480	0.498	0.517	0.049	11.92	8.226	4.304	
<b>Kontrola</b>	0.545	0.536	0.532	0.048				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	/	/	/
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>								

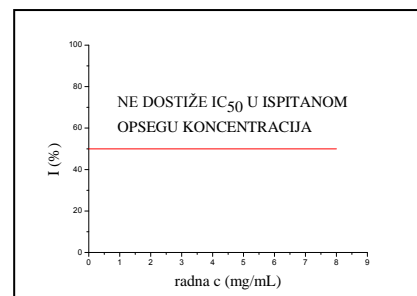
Grafik 9.406. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Chardonnay Dulka 2014.

Tabela 9.436. Inhibicija lipidne peroksidacije – Chardonnay Belo Brdo 2012.

Chardonnay Belo Brdo 2012.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	
<b>6.609</b>	1.917	1.911	1.725	0.122	-510.1	-508.2	-444.8	
<b>3.305</b>	1.021	0.990	1.019	0.080	-219.7	-209.4	-219.3	
<b>1.652</b>	0.506	0.511	0.511	0.063	-50.41	-52.01	-52.10	
<b>0.826</b>	0.322	0.327	0.324	0.057	9.844	8.105	9.136	
<b>0.413</b>	0.331	0.329	0.354	0.055	6.210	6.625	-1.628	
<b>0.207</b>	0.321	0.327	0.322	0.056	10.17	8.133	9.762	
<b>Kontrola</b>	0.354	0.337	0.344	0.051				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	/	/	/
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>								

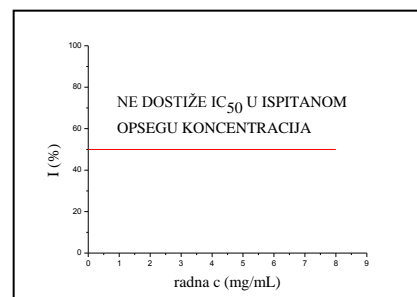
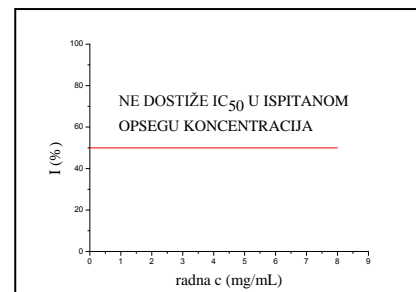
Grafik 9.407. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Chardonnay Belo Brdo 2012.

Tabela 9.437. Inhibicija lipidne peroksidacije – Chardonnay Šiljački 2014.

Chardonnay Šiljački 2014.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	
<b>3.898</b>	0.967	0.923	0.959	0.098	-20.44	-14.41	-19.42	
<b>1.949</b>	0.798	0.794	0.742	0.063	-1.856	-1.236	5.962	
					*			
<b>Kontrola</b>	1.187	0.789	0.372	0.061				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	/	/	/
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>								

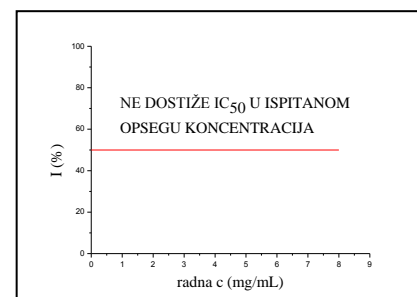
\* nakon uvida da većina belih vina ne ispoljava dobru inhibiciju lipidne peroksidacije, pojedina vina su ispitana samo u najvećim koncentracijama



Grafik 9.408. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Chardonnay Šiljački 2014.

Tabela 9.438. Inhibicija lipidne peroksidacije – Chardonnay Došen 2015.

Chardonnay Došen 2015.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	
<b>3.785</b>	0.818	0.792	0.774	0.085	-133.9	-125.7	-119.9	
<b>1.893</b>	0.440	0.451	0.461	0.064	-20.18	-23.57	-26.65	
<b>0.946</b>	0.337	0.315	0.313	0.058	10.97	18.21	18.66	
<b>0.473</b>	0.364	0.376	0.326	0.054	1.061	-2.763	13.35	
<b>0.237</b>	0.370	0.348	0.332	0.055	-0.529	6.485	11.56	
<b>0.118</b>	0.384	0.379	0.364	0.054	-5.407	-3.863	1.096	
<b>Kontrola</b>	0.370	0.392	0.385	0.069				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	/	/	/
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>								



Grafik 9.409. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Chardonnay Došen 2015.

Tabela 9.439. Inhibicija lipidne peroksidacije – Rajnski Rizling Šijački 2014.

Rajnski Rizling Šijački 2014.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	
<b>3.581</b>	0.841	0.873	0.860	0.110	-674.8	-707.8	-694.2	
<b>1.790</b>	0.391	0.456	0.439	0.068	-242.5	-311.0	-293.6	
<b>0.895</b>	0.180	0.232	0.186	0.058	-29.51	-84.33	-35.55	
<b>0.448</b>	0.155	0.165	0.164	0.051	-9.859	-19.75	-19.47	
<b>0.224</b>	0.152	0.154	0.157	0.050	-8.682	-10.33	-13.44	
<b>0.112</b>	0.156	0.157	0.149	0.049	-13.20	-14.00	-5.629	
<b>Kontrola</b>	0.152	0.152	0.150	0.057				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	/	/	/
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>								

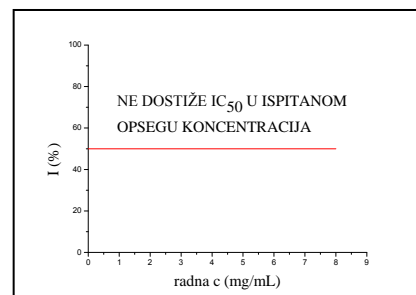
Grafik 9.410. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Rajnski Rizling Šijački 2014.

Tabela 9.440. Inhibicija lipidne peroksidacije – Misterija Kiš 2013. (Rajnski Rizling)

Misterija Kiš 2013. (Rajnski Rizling)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	
<b>7.494</b>	0.942	0.909	0.901	0.190	-32.44	-26.55	-25.24	
<b>3.747</b>	0.823	0.870	0.806	0.099	-27.55	-35.83	-24.51	
<b>1.874</b>	0.710	0.722	0.737	0.069	-12.83	-14.91	-17.55	
<b>0.937</b>	0.623	0.632	0.627	0.051	-0.654	-2.207	-1.349	
<b>0.468</b>	0.593	0.607	0.610	0.047	3.949	1.482	0.898	
<b>0.234</b>	0.589	0.600	0.694	0.049	5.079	3.051	-13.51	
<b>Kontrola</b>	0.617	0.625	0.592	0.043				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	/	/	/
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>								

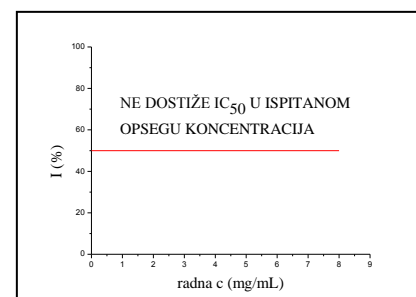
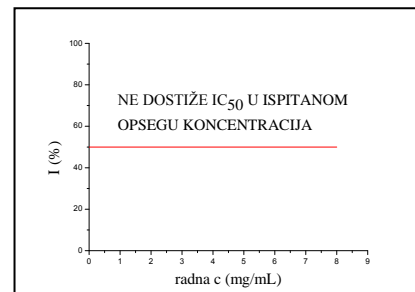
Grafik 9.411. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Misterija Kiš 2013.

Tabela 9.441. Inhibicija lipidne peroksidacije – Incognito Mačkov Podrum 2013. (Rajnski Rizling)

Incognito Mačkov Podrum 2013. (Rajnski Rizling)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	Srednja vrednost
2.655	0.641	0.659	0.649	0.081	-	-	-	
1.328	0.260	0.224	0.209	0.064	103.1	109.8	106.0	
					*			
<b>Kontrola</b>	0.319	0.333	0.330	0.052				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	/	/	/
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>								

\*nakon uvida da većina belih vina ne ispoljava dobru inhibiciju lipidne peroksidacije, pojedina vina su ispitana samo u najvećim koncentracijama

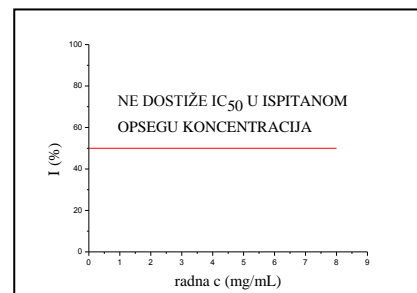


Grafik 9.412. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Incognito Mačkov Podrum 2013. (Rajnski Rizling)

Tabela 9.442. Inhibicija lipidne peroksidacije – Tamjanika Živanović 2014.

Tamjanika Živanović 2014.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	Srednja vrednost
6.257	1.108	1.109	1.114	0.156	-	-	-	
3.129	0.977	0.957	0.933	0.094	58.84	58.93	59.76	
					*			
<b>Kontrola</b>	0.640	0.915	0.397	0.051				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	/	/	/
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>								

\*nakon uvida da većina belih vina ne ispoljava dobru inhibiciju lipidne peroksidacije, pojedina vina su ispitana samo u najvećim koncentracijama

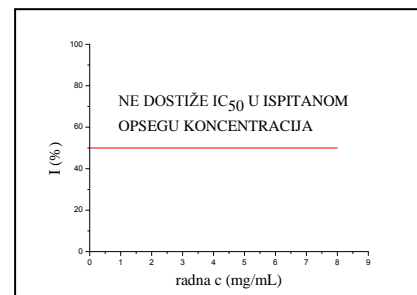


Grafik 9.413. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Tamjanika Živanović 2014.



Tabela 9.443. Inhibicija lipidne peroksidacije – Furmint Nagy-Sagmeister Boraszar 2013.

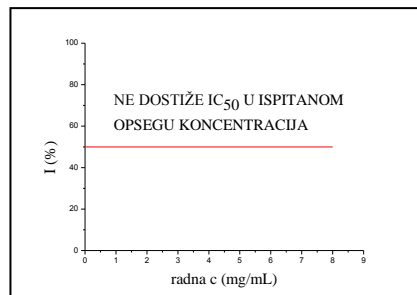
Furmint Nagy-Sagmeister Boraszar 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	Srednja vrednost
<b>4.922</b>	0.561	0.803	0.827	0.078	19.40	-	-	
<b>2.461</b>	0.572	0.587	0.481	0.061	14.67	12.22	29.82	
					*			
<b>Kontrola</b>	0.640	0.915	0.397	0.051				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	/	/	/
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>								

Grafik 9.414. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Furmint Nagy-Sagmeister Boraszar 2013.

\*nakon uvida da većina belih vina ne ispoljava dobru inhibiciju lipidne peroksidacije, pojedina vina su ispitana samo u najvećim koncentracijama

Tabela 9.444. Inhibicija lipidne peroksidacije – UNS Petra Poljoprivredni fax NS 2013.

UNS Petra Poljoprivredni fax NS 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	Srednja vrednost
<b>9.619</b>	0.908	0.871	0.894	0.292	-	-	-	
<b>4.809</b>	0.341	0.376	0.345	0.137	25.84	13.41	24.60	
					*			
<b>Kontrola</b>	0.319	0.333	0.330	0.052				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	/	/	/
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>								

Grafik 9.415. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija UNS Petra Poljoprivredni fax NS 2013.

\*nakon uvida da većina belih vina ne ispoljava dobru inhibiciju lipidne peroksidacije, pojedina vina su ispitana samo u najvećim koncentracijama

Tabela 9.445. Inhibicija lipidne peroksidacije – Venera Podrum Probus

Venera Podrum Probus (Pinot blanc)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	Srednja vrednost
<b>3.672</b>	0.456	0.462	0.484	0.068	35.33	34.36	30.71	
<b>1.836</b>	0.556	0.369	0.428	0.066	18.28	49.54	39.60	
					*			
<b>Kontrola</b>	0.640	0.915	0.397	0.051				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	/	/	/
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>								

\* nakon uvida da većina belih vina ne ispoljava dobru inhibiciju lipidne peroksidacije, pojedina vina su ispitana samo u najvećim koncentracijama

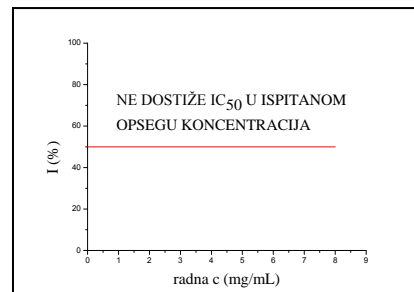
Grafik 9.416. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Venera Podrum Probus

Tabela 9.446. Inhibicija lipidne peroksidacije – Orfelin Beli Orfelin Podrum 2013.

Orfelin Beli Orfelin Podrum 2013. (Italijanski Rizling, Sauvignon blanc, Chardonnay, Župljanka)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	Srednja vrednost
<b>3.084</b>	0.704	0.707	0.722	0.083	-573.7	-576.5	-593.1	
<b>1.542</b>	0.469	0.461	0.484	0.057	-346.3	-337.4	-363.2	
<b>0.771</b>	0.153	0.168	0.163	0.059	-2.315	-18.50	-13.30	
<b>0.385</b>	0.150	0.150	0.157	0.053	-5.600	-5.776	-12.89	
<b>0.193</b>	0.143	0.138	0.151	0.065	15.15	20.42	6.971	
<b>0.096</b>	0.135	0.145	0.138	0.051	9.489	-1.225	6.582	
<b>Kontrola</b>	0.153	0.142	0.137	0.052				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	/	/	/
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>								

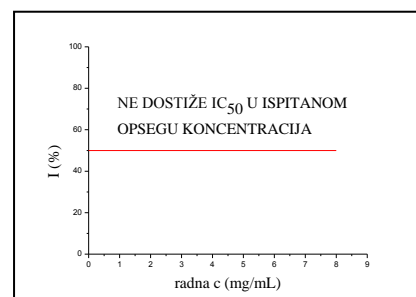
Grafik 9.417. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Orfelin Beli Orfelin Podrum 2013.

Tabela 9.447. Inhibicija lipidne peroksidacije – Cuvee Piquant Kovačević 2013.

Cuvee Piquant Kovačević 2013.								
(Traminac, Muscat Otonel, Pinot blanc, Pinot Gris)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	
3.319	0.762	0.714	0.776	0.080	-729.1	-669.7	-746.0	
1.660	0.482	0.492	0.504	0.064	-408.0	-420.7	-434.6	
0.830	0.164	0.180	0.181	0.056	-31.68	-50.15	-51.25	
0.415	0.142	0.162	0.144	0.052	-9.524	-33.81	-11.92	
0.207	0.148	0.149	0.147	0.054	-14.76	-15.60	-13.42	
0.104	0.156	0.149	0.150	0.056	-20.51	-12.08	-14.17	
<b>Kontrola</b>	0.152	0.139	0.113	0.052				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	/	/	/
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>								

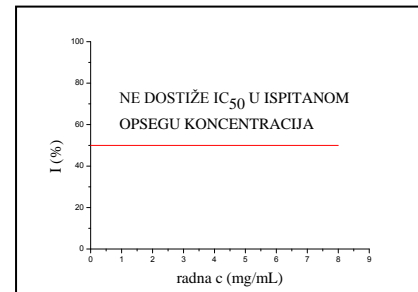
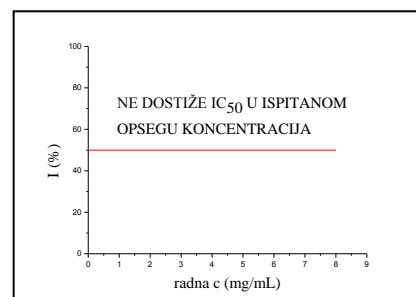
Grafik 9.418. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Cuvee Piquant Kovačević 2013.

Tabela 9.448. Inhibicija lipidne peroksidacije – Sirovina Vinum 2013.

Sirovina Vinum 2013.								
(Italijanski Rizling, Chardonnay, Traminac, Muškat žuti)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	
3.390	0.764	0.798	0.797	0.089	-144.8	-157.1	-156.8	
1.695	0.594	0.604	0.627	0.182	-49.48	-52.96	-61.22	
					*			
<b>Kontrola</b>	0.319	0.333	0.330	0.052				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	/	/	/
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>								

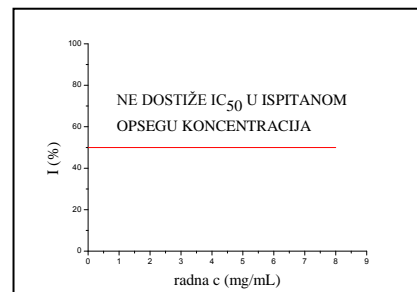
Grafik 9.419. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Sirovina Vinum 2013.

\* nakon uvida da većina belih vina ne ispoljava dobru inhibiciju lipidne peroksidacije, pojedina vina su ispitana samo u najvećim koncentracijama

Tabela 9.449. Inhibicija lipidne peroksidacije – Mirna Bačka Vindulo 2013.

Mirna Bačka Vindulo 2013. (Chardonnay, Bačka)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	
<b>3.093</b>	0.959	0.974	0.904	0.082	-147.7	-151.8	-132.1	
<b>1.547</b>	0.813	0.867	0.780	0.076	-108.1	-123.5	-98.80	
					*			
<b>Kontrola</b>	0.416	0.416	0.382	0.050				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	/	/	/
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>								

\* nakon uvida da većina belih vina ne ispoljava dobru inhibiciju lipidne peroksidacije, pojedina vina su ispitana samo u najvećim koncentracijama

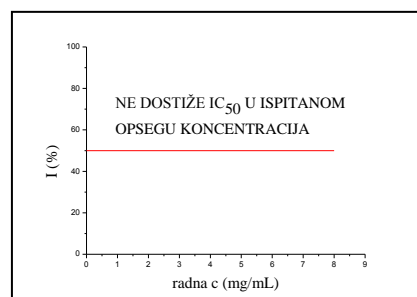


Grafik 9.420. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Mirna Bačka Vindulo 2013.

Tabela 9.450. Inhibicija lipidne peroksidacije – Saga Bjelica 2014.

Saga Bjelica 2014. (Sauvignon Blanc, Semillon)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	
<b>3.545</b>	0.992	0.979	0.979	0.103	-23.18	-21.36	-21.32	
<b>1.773</b>	0.937	0.919	0.955	0.075	-19.48	-17.02	-22.01	
					*			
<b>Kontrola</b>	1.187	0.789	0.372	0.061				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	/	/	/
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>								

\* nakon uvida da većina belih vina ne ispoljava dobru inhibiciju lipidne peroksidacije, pojedina vina su ispitana samo u najvećim koncentracijama



Grafik 9.421. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Saga Bjelica 2014.

Tabela 9.451. Inhibicija lipidne peroksidacije – Orfelin Roze Kovačević 2013.

Orfelin Roze Kovačević 2013.								
(Muscat Hamburg, Traminac, Cabernet Sauvignon)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	
<b>3.653</b>	0.677	0.585	0.441	0.106	-72.02	-44.24	-0.992	
<b>1.827</b>	0.418	0.343	0.347	0.072	-4.440	18.16	16.97	
<b>0.913</b>	0.388	0.366	0.350	0.054	-0.702	5.963	10.85	
<b>0.457</b>	0.352	0.360	0.328	0.047	8.019	5.608	15.25	
<b>0.228</b>	0.382	0.370	0.365	0.045	-1.463	2.122	3.582	
<b>0.114</b>	0.412	0.355	0.328	0.045	-10.70	6.698	14.77	
<b>Kontrola</b>	0.400	0.350	0.384	0.046				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	/	/	/
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>								

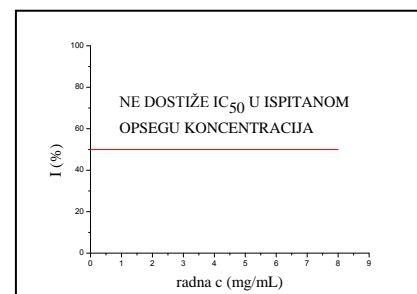
Grafik 9.422. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Orfelin Roze Kovačević 2013.

Tabela 9.452. Inhibicija lipidne peroksidacije – Vina dant animos/Rosetto Kovačević 2013.

Vina dant animos/Rosetto Kovačević 2013.								
(Cabernet Sauvignon)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	
<b>3.446</b>	0.528	0.532	0.438	0.105	-30.30	-31.46	-2.542	
<b>1.723</b>	0.379	0.392	0.395	0.079	7.482	3.565	2.626	
<b>0.862</b>	0.339	0.342	0.320	0.070	17.27	16.26	23.09	
<b>0.431</b>	0.486	0.306	0.331	0.053	-33.41	21.93	14.25	
<b>0.215</b>	0.353	0.340	0.337	0.052	7.280	11.14	12.05	
<b>0.108</b>	0.373	0.332	0.334	0.049	0.466	12.94	12.35	
<b>Kontrola</b>	0.351	0.402	0.364	0.048				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	/	/	/
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>								

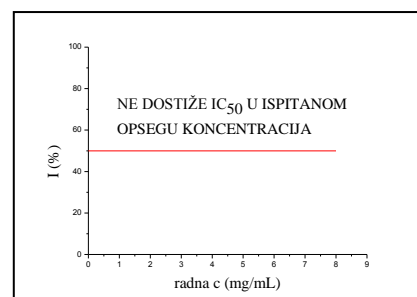
Grafik 9.423. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Vina dant animos/Rosetto Kovačević 2013.

Tabela 9.453. Inhibicija lipidne peroksidacije – Rose Ivana Šijački 2014.

Rose Ivana Šijački 2014.								
(Cabernet Sauvignon)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	
<b>3.404</b>	0.670	0.670	0.584	0.114	- 38.04	- 38.22	- 16.77	
<b>1.702</b>	0.569	0.572	0.532	0.086	- 20.15	- 20.76	- 10.93	
<b>0.851</b>	0.323	0.317	0.316	0.065	36.08	37.49	37.66	
<b>0.425</b>	0.332	0.346	0.296	0.057	31.60	28.30	40.74	
<b>0.213</b>	0.379	0.373	0.348	0.055	19.44	21.03	27.14	
<b>0.106</b>	0.415	0.366	0.376	0.053	10.17	22.19	19.83	
<b>Kontrola</b>	0.447	0.472	0.447	0.053				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	/	/	/
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>								

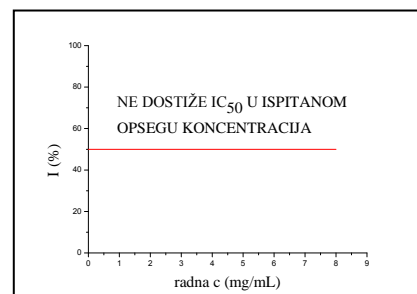
Grafik 9.424. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Rose Ivana Šijački 2014.

Tabela 9.454. Inhibicija lipidne peroksidacije – Frajla Mačkov Podrum 2014.

Frajla Mačkov Podrum 2014.								
(Portugieser, Pinot noir)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	
<b>3.475</b>	0.648	0.656	0.630	0.127	21.04	19.83	23.79	
<b>1.737</b>	0.528	0.500	0.493	0.078	31.95	36.11	37.23	
<b>0.869</b>	0.564	0.551	0.557	0.067	24.74	26.69	25.81	
<b>0.434</b>	0.631	0.605	0.597	0.064	14.25	18.21	19.42	
<b>0.217</b>	0.692	0.693	0.634	0.055	3.515	3.369	12.29	
<b>0.109</b>	0.711	0.736	0.656	0.055	0.641	- 3.169	9.057	
<b>Kontrola</b>	0.721	0.727	0.701	0.055				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	/	/	/
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>								

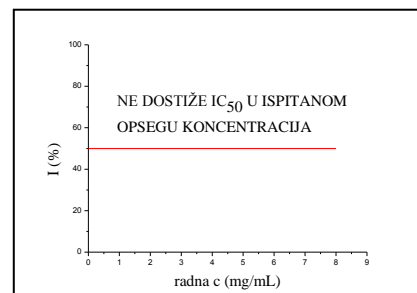
Grafik 9.425. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Frajla Mačkov Podrum 2014.

Tabela 9.455. Inhibicija lipidne peroksidacije – Rose Vinum 2013.

Rose Vinum 2013.								
(Pinot noir)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	Srednja vrednost
<b>3.941</b>	0.792	0.816	0.795	0.185	8.034	4.449	7.651	
<b>1.970</b>	0.691	0.670	0.620	0.110	12.10	15.17	22.88	
<b>0.985</b>	0.627	0.597	0.603	0.077	16.62	21.30	20.39	
<b>0.493</b>	0.679	0.619	0.634	0.064	6.760	15.88	13.70	
<b>0.246</b>	0.689	0.683	0.690	0.058	4.278	5.215	4.172	
<b>0.123</b>	0.707	0.713	0.714	0.058	1.610	0.704	0.645	
<b>Kontrola</b>	0.714	0.723	0.707	0.054				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	/	/	/
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>								

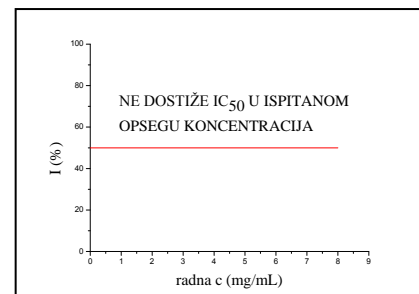
Grafik 9.426. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Rose Vinum 2013.

Tabela 9.456. Inhibicija lipidne peroksidacije – Roze Dulka 2014.

Roze Dulka 2014.								
(Merlot, Cabernet Sauvignon)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	Srednja vrednost
<b>4.357</b>	0.422	0.444	0.439	0.106	55.49	52.40	52.99	53.63
<b>2.179</b>	0.439	0.453	0.450	0.076	48.90	47.02	47.37	47.76
<b>1.089</b>	0.516	0.513	0.528	0.063	36.18	36.62	34.51	35.77
<b>0.545</b>	0.543	0.583	0.595	0.057	31.57	25.98	24.29	25.13
<b>0.272</b>	0.651	0.655	0.683	0.058	16.54	16.00	11.97	14.84
<b>0.136</b>	0.727	0.704	0.716	0.056	5.508	8.825	7.130	7.154
<b>Kontrola</b>	0.716	0.818	0.754	0.052				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					2.648	3.098	2.949	2.898 ± 0.229
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					85.84	100.4	95.60	93.95 ± 7.423

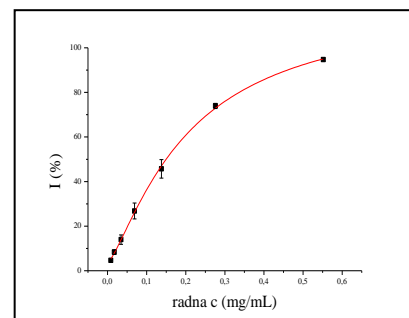
Grafik 9.427. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Roze Dulka 2014.

Tabela 9.457. Inhibicija lipidne peroksidacije – RosAnna Vindulo 2013.

RosAnna Vindulo 2013. (Cabernet Sauvignon, Frankovka)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	Srednja vrednost
3.425	0.267	0.255	0.242	0.104	61.91	64.80	67.81	64.84
1.713	0.269	0.279	0.279	0.078	55.46	53.18	53.06	53.90
0.856	0.300	0.306	0.295	0.063	44.68	43.38	45.99	44.69
0.428	0.327	0.336	0.313	0.055	36.66	34.58	39.96	35.62
0.214	0.344	0.349	0.368	0.066	35.28	34.10	29.70	29.70
0.107	0.353	0.378	0.407	0.055	30.69	24.70	18.11	24.50
Kontrola	0.475	0.488	0.443	0.052				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					1.189	1.381	1.171	1.247 ± 0.116
ekvivalentna zapremina (µL)					49.03	56.95	48.29	51.43 ± 4.797

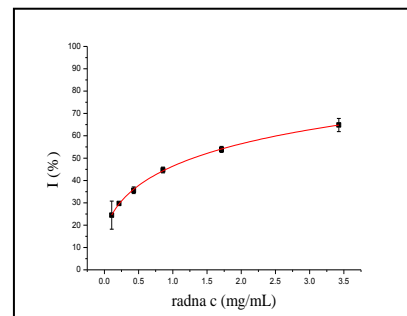
Grafik 9.428. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija RosAnna Vindulo 2013.

Tabela 9.458. Inhibicija lipidne peroksidacije – Roze D Došen 2014.

Roze D Došen 2014. (Merlot, Cabernet Sauvignon)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	Srednja vrednost
3.538	0.204	0.196	0.213	0.072	84.45	85.44	83.43	84.44
1.769	0.366	0.368	0.364	0.090	67.37	67.17	67.61	67.38
0.885	0.636	0.663	0.632	0.140	41.34	38.20	41.82	40.45
0.442	0.723	0.736	0.696	0.063	22.06	20.49	25.16	22.57
0.221	0.761	0.705	0.723	0.057	16.83	23.50	21.31	19.07
0.111	0.781	0.747	0.703	0.054	14.21	18.19	23.41	16.20
Kontrola	0.812	0.890	0.908	0.053				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					1.120	1.192	1.111	1.141 ± 0.044
ekvivalentna zapremina (µL)					44.71	47.59	44.36	45.55 ± 1.774

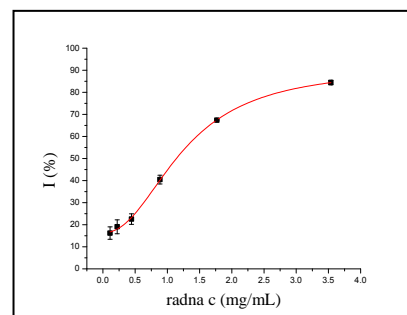
Grafik 9.429. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Roze D Došen 2014.



Tabela 9.459. Inhibicija lipidne peroksidacije – Muskat Hamburg Bajilo

Muskat Hamburg Bajilo								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	Srednja vrednost
<b>1.681</b>	0.274	0.285	0.280	0.075	63.09	61.02	61.92	62.01
<b>0.840</b>	0.365	0.367	0.362	0.060	43.45	43.11	43.90	43.49
<b>0.420</b>	0.448	0.410	0.445	0.056	27.27	34.33	27.81	29.80
<b>0.210</b>	0.503	0.516	0.502	0.052	16.21	13.83	16.49	15.51
<b>0.105</b>	0.516	0.495	0.525	0.052	13.97	17.96	12.34	12.34
<b>0.053</b>	0.588	0.575	0.543	0.052	0.525	2.963	8.936	4.141
<b>Kontrola</b>	0.585	0.597	0.535	0.052				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					1.085	1.006	1.055	1.049 ± 0.040
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					45.60	42.27	44.32	44.06 ± 1.681

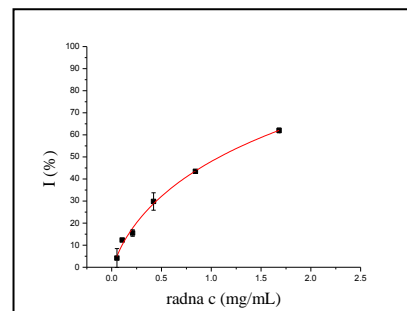
Grafik 9.430. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Muskat Hamburg Bajilo

Tabela 9.460. Inhibicija lipidne peroksidacije – Hamburg Žabić

Hamburg Žabić								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	Srednja vrednost
<b>3.545</b>	0.473	0.493	0.444	0.157	41.80	38.23	47.21	--
<b>0.886</b>	0.270	0.264	0.287	0.065	62.31	63.31	59.22	61.61
<b>0.443</b>	0.290	0.269	0.283	0.057	57.09	61.07	58.42	58.86
<b>0.222</b>	0.331	0.347	0.351	0.052	48.70	45.77	44.96	46.48
<b>0.111</b>	0.412	0.421	0.440	0.053	33.86	32.11	28.70	31.56
<b>0.055</b>	0.506	0.487	0.462	0.051	16.20	19.72	24.41	20.11
<b>Kontrola</b>	0.596	0.651	0.599	0.055				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.244	0.251	0.263	0.253 ± 0.010
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					9.732	9.982	10.49	10.07 ± 0.388

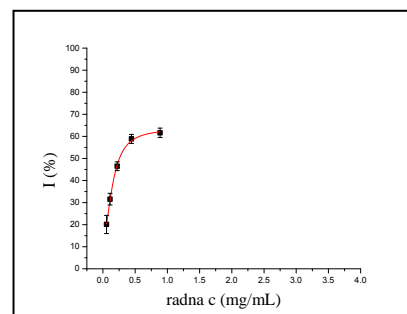
Grafik 9.431. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Hamburg Žabić

Tabela 9.461. Inhibicija lipidne peroksidacije – Cabernet Sauvignon Podrum Petrović 2014.

Cabernet Sauvignon Podrum Petrović 2014.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	Srednja vrednost
2.712	0.326	0.316	0.307	0.301	88.66	92.99	97.19	92.95
1.356	0.234	0.204	0.215	0.170	70.99	84.53	79.30	84.53
0.678	0.176	0.184	0.169	0.112	71.01	67.72	74.37	71.03
0.339	0.174	0.172	0.167	0.075	54.84	55.96	58.08	56.29
0.169	0.179	0.166	0.174	0.058	45.12	50.72	47.26	46.19
0.085	0.193	0.180	0.189	0.049	34.65	40.26	36.52	37.14
<b>Kontrola</b>	0.255	0.268	0.266	0.043				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.244	0.246	0.211	0.234 ± 0.020
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					6.365	6.393	5.493	6.084 ± 0.512

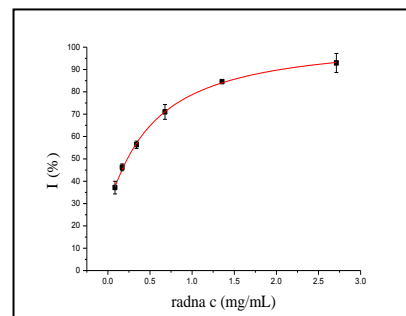
Grafik 9.432. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Cabernet Sauvignon Podrum Petrović 2014.

Tabela 9.462. Inhibicija lipidne peroksidacije – Cabernet Sauvignon MK Kosović 2014.

Cabernet Sauvignon MK Kosović 2014.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	Srednja vrednost
2.429	0.274	0.212	0.212	0.203	64.70	95.31	95.29	95.30
1.215	0.179	0.180	0.168	0.123	72.28	71.70	77.54	74.91
0.607	0.151	0.154	0.157	0.080	64.56	63.18	61.92	63.22
0.304	0.150	0.149	0.157	0.061	55.67	56.12	51.95	54.58
0.152	0.172	0.163	0.154	0.051	39.48	44.15	48.66	41.82
0.076	0.178	0.179	0.161	0.047	34.46	34.07	42.80	37.11
<b>Kontrola</b>	0.233	0.244	0.254	0.043				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.250	0.237	0.256	0.248 ± 0.010
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					7.267	6.897	7.456	7.207 ± 0.284

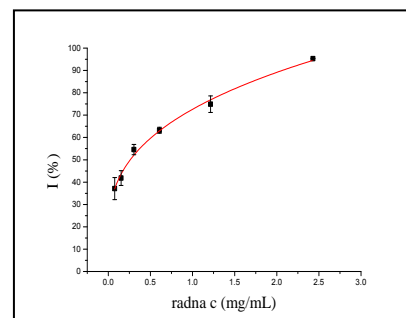
Grafik 9.433. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Cabernet Sauvignon MK Kosović 2014.

Tabela 9.463. Inhibicija lipidne peroksidacije – Cabernet Sauvignon Bajilo

Cabernet Sauvignon Bajilo								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	Srednja vrednost
2.150	0.224	0.199	0.195	0.161	77.62	86.62	88.22	84.15
1.075	0.186	0.183	0.181	0.103	70.59	71.48	72.40	70.59
0.538	0.166	0.181	0.179	0.085	71.22	66.08	66.75	66.42
0.269	0.204	0.192	0.188	0.062	49.30	53.82	55.02	52.71
0.134	0.204	0.213	0.234	0.050	45.37	42.13	34.65	40.72
0.067	0.247	0.246	0.248	0.047	29.02	29.39	28.46	28.96
Kontrola	0.331	0.323	0.322	0.044				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.231	0.212	0.246	0.230 ± 0.017
ekvivalentna zapremina (µL)					7.591	6.963	8.066	7.540 ± 0.553

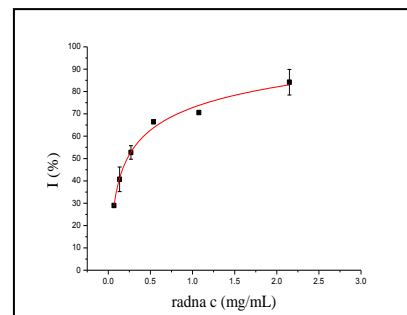
Grafik 9.434. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Cabernet Sauvignon Bajilo

Tabela 9.464. Inhibicija lipidne peroksidacije – Cabernet Sauvignon Dulka 2011.

Cabernet Sauvignon Dulka 2011.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	Srednja vrednost
3.157	0.266	0.245	0.276	0.218	83.33	90.62	79.81	84.59
1.578	0.193	0.204	0.212	0.135	80.07	76.17	73.38	74.78
0.789	0.187	0.203	0.187	0.095	67.92	62.45	67.82	67.87
0.395	0.184	0.190	0.195	0.072	60.84	58.90	57.25	58.99
0.197	0.196	0.206	0.201	0.064	54.25	50.75	52.37	52.46
0.099	0.236	0.236	0.214	0.058	38.19	38.22	46.02	40.81
Kontrola	0.334	0.341	0.347	0.052				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.181	0.215	0.166	0.173 ± 0.011
ekvivalentna zapremina (µL)					4.047	4.804	3.711	3.879 ± 0.238

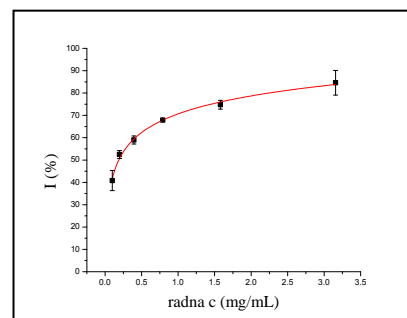
Grafik 9.435. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Cabernet Sauvignon Dulka 2011.

Tabela 9.465. Inhibicija lipidne peroksidacije – Cabernet Sauvignon Mrđanin 2013.

Cabernet Sauvignon Mrđanin 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	Srednja vrednost
<b>2.083</b>	0.227	0.237	0.231	0.207	92.91	89.28	91.55	91.24
<b>1.042</b>	0.181	0.183	0.181	0.128	81.01	80.48	81.09	80.86
<b>0.521</b>	0.173	0.236	0.195	0.093	71.20	49.01	63.45	67.32
<b>0.260</b>	0.190	0.179	0.180	0.073	58.12	61.93	61.55	60.53
<b>0.130</b>	0.185	0.202	0.208	0.061	55.80	49.65	47.52	48.59
<b>0.065</b>	0.209	0.214	0.210	0.059	46.48	44.49	45.97	45.65
<b>Kontrola</b>	0.325	0.414	0.336	0.051				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.114	0.118	0.129	0.121 ± 0.008
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					3.874	4.013	4.368	4.085 ± 0.255

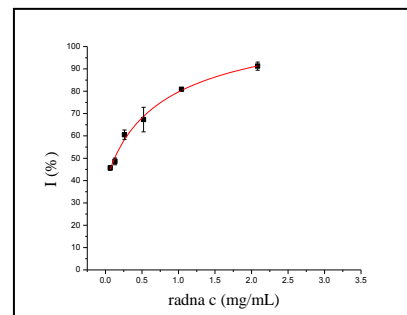
Grafik 9.436. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Cabernet Sauvignon Mrđanin 2013.

Tabela 9.466. Inhibicija lipidne peroksidacije – Cabernet Sauvignon Živanović 2009.

Cabernet Sauvignon Živanović 2009.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	Srednja vrednost
<b>0.689</b>	0.185	0.214	0.216	0.110	79.83	71.88	71.47	74.39
<b>0.344</b>	0.194	0.190	0.194	0.073	67.46	68.53	67.43	67.81
<b>0.172</b>	0.187	0.200	0.233	0.057	65.14	61.52	52.79	63.33
<b>0.086</b>	0.233	0.198	0.243	0.055	51.91	61.38	49.44	50.68
<b>0.043</b>	0.259	0.249	0.307	0.050	43.70	46.53	30.91	40.38
<b>0.022</b>	0.305	0.369	0.365	0.051	31.49	14.29	15.39	20.39
<b>Kontrola</b>	0.411	0.434	0.444	0.058				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.079	0.053	0.088	0.084 ± 0.006
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					2.031	1.353	2.256	2.144 ± 0.159

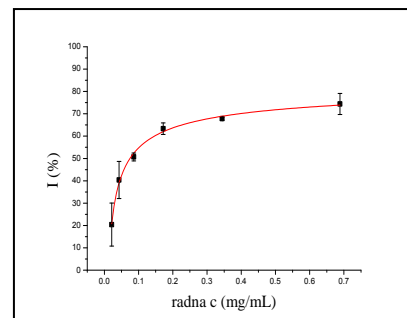
Grafik 9.437. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Cabernet Sauvignon Živanović 2009.

Tabela 9.467. Inhibicija lipidne peroksidacije – Merlot Šiljački 2012.

Merlot Šiljački 2012.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	Srednja vrednost
2.665	0.388	0.355	0.438	0.293	85.38	90.39	77.73	84.50
1.332	0.313	0.314	0.433	0.172	78.55	78.30	60.20	78.55
0.333	0.328	0.314	0.347	0.083	62.54	64.75	59.68	62.32
0.167	0.330	0.372	0.340	0.068	59.79	53.47	58.30	55.89
0.083	0.416	0.414	0.388	0.060	45.54	45.74	49.77	47.02
0.042	0.483	0.489	0.466	0.056	34.71	33.74	37.20	35.22
Kontrola	0.702	0.705	0.713	0.053				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.121	0.120	0.097	0.121 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (μL)					3.200	3.188	2.565	3.194 ± 0.009

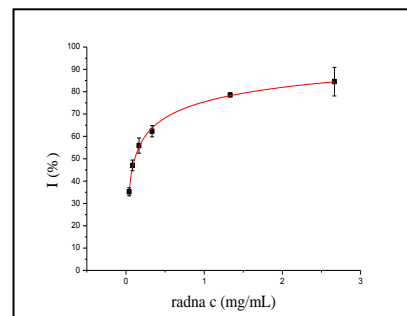
Grafik 9.438. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Merlot Šiljački 2012.

Tabela 9.468. Inhibicija lipidne peroksidacije – Merlot Mačkov Podrum 2013.

Merlot Mačkov Podrum 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	Srednja vrednost
0.660	0.224	0.211	0.221	0.170	76.43	82.05	77.91	78.80
0.330	0.171	0.167	0.166	0.108	72.61	74.33	75.12	74.72
0.165	0.144	0.150	0.149	0.078	71.51	68.73	69.20	69.81
0.082	0.151	0.175	0.155	0.062	61.50	51.12	59.77	60.63
0.041	0.164	0.173	0.160	0.054	52.62	48.50	54.14	51.75
0.021	0.176	0.173	0.180	0.051	45.54	47.10	43.86	45.50
Kontrola	0.289	0.296	0.248	0.047				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.035	0.034	0.033	0.034 ± 0.001
ekvivalentna zapremina (μL)					0.943	0.933	0.896	0.924 ± 0.025

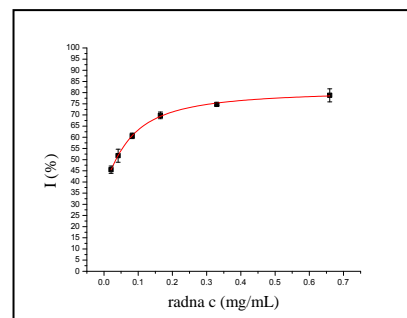
Grafik 9.439. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Merlot Mačkov Podrum 2013.

Tabela 9.469. Inhibicija lipidne peroksidacije – Merlot Dulka 2011.

Merlot Dulka 2011.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	Srednja vrednost
2.539	0.369	0.332	0.390	0.257	82.21	88.04	78.75	83.00
1.269	0.298	0.278	0.290	0.155	77.12	80.24	78.44	78.60
0.317	0.317	0.340	0.338	0.080	62.11	58.52	58.87	59.83
0.159	0.363	0.380	0.382	0.066	52.63	49.92	49.54	50.70
0.079	0.442	0.433	0.440	0.060	39.04	40.44	39.25	39.58
0.040	0.510	0.511	0.520	0.058	27.73	27.58	26.08	27.13
<b>Kontrola</b>	0.763	0.562	0.741	0.062				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.143	0.162	0.162	0.155 ± 0.011
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					3.969	4.498	4.494	4.321 ± 0.305

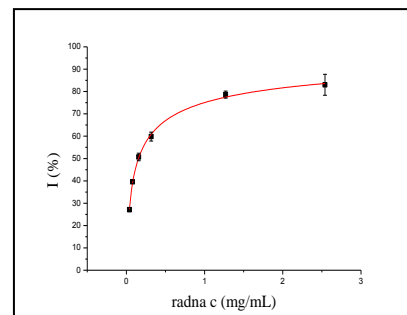
Grafik 9.440. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Merlot Dulka 2011.

Tabela 9.470. Inhibicija lipidne peroksidacije – Merlot Kiš 2012.

Merlot Kiš 2012.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	Srednja vrednost
0.607	0.169	0.164	0.156	0.097	77.82	79.37	81.82	79.67
0.304	0.169	0.166	0.159	0.072	70.20	70.87	73.09	71.65
0.152	0.179	0.172	0.170	0.063	64.19	66.36	67.08	65.27
0.076	0.189	0.202	0.206	0.054	58.62	54.36	53.21	55.40
0.038	0.239	0.229	0.226	0.051	42.21	45.41	46.41	44.68
0.019	0.257	0.259	0.247	0.051	36.93	36.12	39.86	37.64
<b>Kontrola</b>	0.386	0.370	0.367	0.049				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.051	0.051	0.053	0.052 ± 0.001
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					1.515	1.518	1.564	1.532 ± 0.028

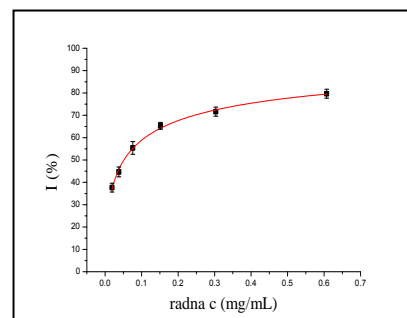
Grafik 9.441. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Merlot Kiš 2012.

Tabela 9.471. Inhibicija lipidne peroksidacije – Merlot Šukac 2014.

Merlot Šukac 2014.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	Srednja vrednost
4.435	0.496	0.445	0.461	0.412	72.79	89.16	84.15	86.65
2.218	0.268	0.275	0.266	0.243	91.86	89.42	92.36	91.21
1.109	0.222	0.224	0.225	0.097	59.45	58.71	58.39	59.45
0.554	0.215	0.223	0.216	0.098	61.83	59.37	61.43	60.88
0.277	0.227	0.242	0.226	0.073	50.01	45.04	50.23	48.43
0.139	0.243	0.243	0.235	0.063	41.30	41.53	44.00	42.27
Kontrola	0.388	0.356	0.336	0.052				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.356	0.399	0.339	0.365 ± 0.031
ekvivalentna zapremina (µL)					11.35	12.72	10.80	11.62 ± 0.988

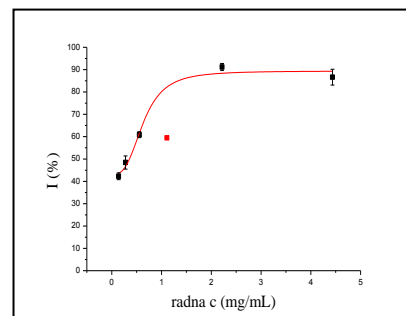
Grafik 9.442. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Merlot Šukac 2014.

Tabela 9.472. Inhibicija lipidne peroksidacije – Merlot Došen 2015.

Merlot Došen 2015.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	Srednja vrednost
2.034	0.460	0.421	0.454	0.339	80.88	87.15	81.87	--
1.017	0.329	0.328	0.324	0.204	80.28	80.49	81.07	80.61
0.254	0.367	0.345	0.351	0.088	56.00	59.42	58.48	57.97
0.127	0.407	0.402	0.376	0.066	46.23	47.03	51.16	48.14
0.064	0.423	0.454	0.423	0.058	42.38	37.54	42.38	40.77
0.032	0.442	0.500	0.511	0.053	38.61	29.52	27.83	31.99
Kontrola	0.491	0.835	0.719	0.048				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.169	0.149	0.123	0.159 ± 0.014
ekvivalentna zapremina (µL)					5.856	5.165	4.273	5.511 ± 0.489

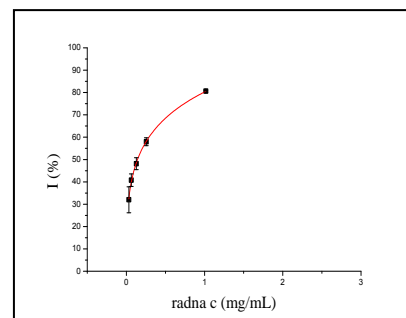
Grafik 9.443. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Merlot Došen 2015.

Tabela 9.473. Inhibicija lipidne peroksidacije – Merlot MK Kosović 2014.

Merlot MK Kosović 2014.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	Srednja vrednost
<b>2.564</b>	0.457	0.462	0.366	0.262	<b>70.17</b>	<b>69.43</b>	84.16	84.16
<b>1.282</b>	0.277	0.283	0.300	0.149	80.43	79.50	<b>76.79</b>	79.96
<b>0.320</b>	0.300	0.310	0.266	0.078	66.06	64.55	71.21	67.27
<b>0.160</b>	0.324	0.334	0.341	0.064	60.17	58.62	57.58	58.79
<b>0.080</b>	0.394	0.368	0.397	0.061	48.94	52.94	48.56	50.15
<b>0.040</b>	0.457	0.443	0.456	0.054	38.15	40.32	38.42	38.96
<b>Kontrola</b>	0.697	0.704	0.712	0.051				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.084	0.077	<b>0.095</b>	0.080 ± 0.005
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					2.315	2.111	<b>2.618</b>	2.213 ± 0.144

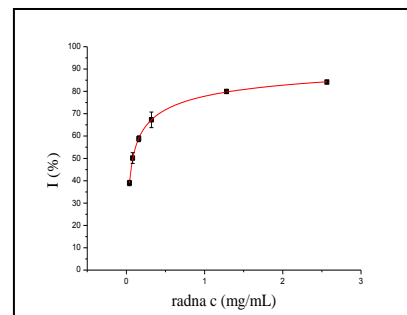
Grafik 9.444. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Merlot MK Kosović 2014.

Tabela 9.474. Inhibicija lipidne peroksidacije – Merlot Mrđanin 2013.

Merlot Mrđanin 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	Srednja vrednost
<b>2.285</b>	0.305	0.285	0.266	0.226	<b>75.30</b>	81.55	87.62	84.58
<b>1.142</b>	0.194	0.198	0.195	0.144	84.40	83.26	84.27	83.98
<b>0.571</b>	0.179	0.496	0.184	0.097	74.83	- <b>23.37</b>	73.34	74.09
<b>0.286</b>	0.176	0.179	0.178	0.075	68.63	67.87	67.92	68.14
<b>0.143</b>	0.194	0.197	0.191	0.064	59.75	58.90	60.59	59.75
<b>0.071</b>	0.219	0.222	0.225	0.059	<b>50.43</b>	49.49	48.43	48.96
<b>Kontrola</b>	<b>0.382</b>	0.377	0.378	0.054				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	2.249	2.347	2.298 ± 0.069
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>								±

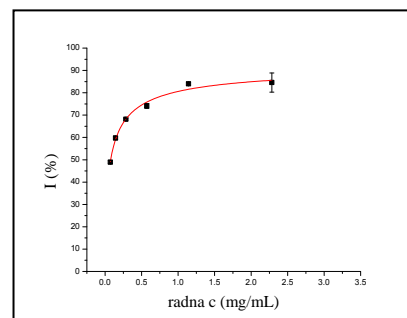
Grafik 9.445. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Merlot Mrđanin 2013.



Tabela 9.475. Inhibicija lipidne peroksidacije – Merlot Živanović 2009.

Merlot Živanović 2009.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	Srednja vrednost
<b>2.366</b>	0.265	0.298	0.287	0.249	<b>95.01</b>	84.54	88.06	86.30
<b>1.183</b>	0.219	0.217	0.227	0.153	78.96	79.63	<b>76.73</b>	79.30
<b>0.591</b>	0.194	0.177	0.186	0.109	73.08	<b>78.62</b>	75.81	74.45
<b>0.296</b>	0.180	0.174	0.181	0.076	67.16	68.97	66.82	67.65
<b>0.148</b>	0.199	0.194	0.191	0.064	57.54	58.95	59.88	58.79
<b>0.074</b>	0.237	0.232	0.229	0.060	43.90	45.64	46.54	45.36
<b>Kontrola</b>	0.375	<b>0.384</b>	0.366	0.054				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.098	0.090	0.087	0.092 ± 0.006
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					2.932	2.700	2.611	2.748 ± 0.166

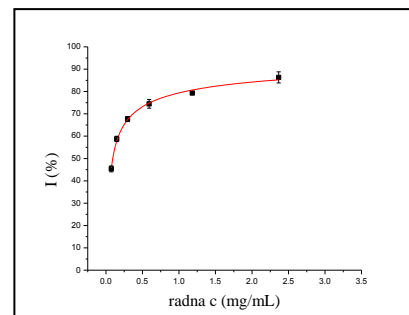
Grafik 9.446. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Merlot Živanović 2009.

Tabela 9.476. Inhibicija lipidne peroksidacije – Imperia Podrum Probus

Imperia Podrum Probus								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	Srednja vrednost
<b>0.589</b>	0.285	0.292	0.253	0.103	63.80	62.33	70.18	65.44
<b>0.294</b>	0.306	0.313	0.382	0.077	54.34	53.10	<b>39.31</b>	53.72
<b>0.147</b>	0.350	0.353	0.356	0.064	43.11	42.46	41.88	42.48
<b>0.074</b>	0.405	0.405	0.407	0.058	30.88	30.79	30.31	30.66
<b>0.037</b>	0.399	0.408	0.399	0.078	<b>36.18</b>	<b>34.28</b>	<b>36.19</b>	--
<b>0.018</b>	0.445	0.427	0.450	0.049	21.23	24.77	20.25	22.08
<b>Kontrola</b>	0.573	0.528	0.555	0.050				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.222	0.235	0.241	0.233 ± 0.010
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					6.649	7.050	7.231	6.977 ± 0.298

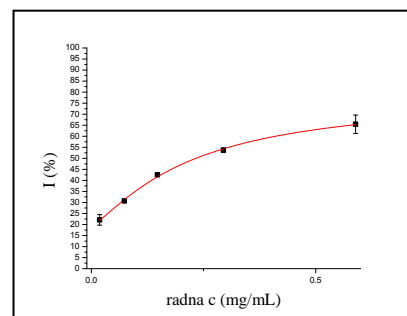
Grafik 9.447. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Imperia Podrum Probus

Tabela 9.477. Inhibicija lipidne peroksidacije – Pinot noir Dumo 2013.

Pinot noir Dumo 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	Srednja vrednost
<b>1.966</b>	0.314	0.390	0.417	0.136	<b>67.05</b>	<b>53.08</b>	<b>48.00</b>	--
<b>0.983</b>	0.225	0.238	0.253	0.087	74.48	72.17	69.29	71.98
<b>0.492</b>	0.222	0.278	0.277	0.063	70.70	60.37	60.51	63.86
<b>0.246</b>	0.309	0.333	0.317	0.055	53.04	48.53	51.56	51.04
<b>0.123</b>	0.367	0.341	0.364	0.053	41.96	46.83	42.54	43.78
<b>0.061</b>	0.436	0.435	0.427	0.051	28.96	29.22	30.69	29.62
<b>Kontrola</b>	<b>0.485</b>	0.620	0.573	0.055				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.193	0.220	0.215	0.209 ± 0.014
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					6.918	7.886	7.733	7.512 ± 0.521

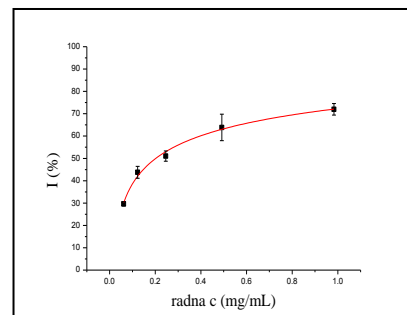
Grafik 9.448. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Pinot noir Dumo 2013.

Tabela 9.478. Inhibicija lipidne peroksidacije – Pinot noir Mačkov Podrum 2011.

Pinot noir Mačkov Podrum 2011.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	Srednja vrednost
<b>1.942</b>	0.217	0.219	0.221	0.147	85.94	85.67	85.25	85.62
<b>0.971</b>	0.204	0.202	0.211	0.089	77.08	77.40	75.52	76.66
<b>0.486</b>	0.214	0.225	0.218	0.064	69.94	67.82	69.30	69.02
<b>0.243</b>	0.279	0.266	0.264	0.056	55.15	57.84	58.30	57.10
<b>0.121</b>	0.327	0.329	0.343	0.052	44.88	44.39	41.65	43.64
<b>0.061</b>	0.388	0.389	0.374	0.051	32.41	32.11	35.05	33.19
<b>Kontrola</b>	0.542	0.560	<b>0.670</b>	0.052				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.168	0.161	0.172	0.167 ± 0.006
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					6.108	5.845	6.240	6.064 ± 0.201

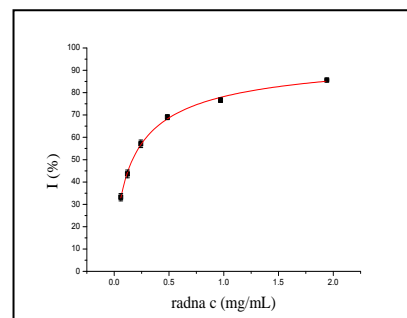
Grafik 9.449. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Pinot noir Mačkov Podrum 2011.

Tabela 9.479. Inhibicija lipidne peroksidacije – Pinot noir Mačkov Podrum 2012.

Pinot noir Mačkov Podrum 2012.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	Srednja vrednost
<b>1.861</b>	0.225	0.239	0.223	0.156	88.42	86.05	88.75	87.74
<b>0.930</b>	0.208	0.211	0.212	0.098	81.39	80.84	80.82	81.02
<b>0.465</b>	0.234	0.246	0.226	0.066	71.80	69.76	73.02	71.39
<b>0.233</b>	0.257	0.299	0.265	0.055	65.95	58.83	64.65	65.95
<b>0.116</b>	0.337	0.355	0.331	0.051	51.78	48.84	52.86	51.16
<b>0.058</b>	0.410	0.451	0.382	0.051	39.69	32.69	44.31	38.90
<b>Kontrola</b>	0.645	0.652	0.636	0.050				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.100	0.128	0.092	0.096 ± 0.006
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					3.808	4.849	3.507	3.657 ± 0.213

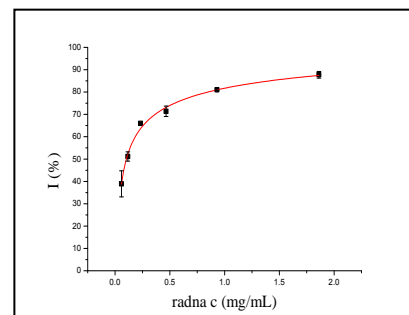
Grafik 9.450. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Pinot noir Mačkov Podrum 2012.

Tabela 9.480. Inhibicija lipidne peroksidacije – Pinot noir Belo Brdo 2012.

Pinot noir Belo Brdo 2012.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	Srednja vrednost
<b>0.555</b>	0.166	0.169	0.158	0.099	72.30	71.02	75.63	72.99
<b>0.278</b>	0.143	0.146	0.146	0.074	71.13	70.11	70.04	70.43
<b>0.139</b>	0.137	0.138	0.143	0.060	67.64	67.32	65.41	66.79
<b>0.069</b>	0.159	0.157	0.163	0.053	55.70	56.81	54.06	55.52
<b>0.035</b>	0.176	0.181	0.171	0.052	48.14	46.05	50.45	47.09
<b>0.017</b>	0.194	0.203	0.204	0.050	39.82	36.11	35.61	37.18
<b>Kontrola</b>	0.281	0.285	0.296	0.048				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.044	0.045	0.048	0.046 ± 0.002
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					1.408	1.469	1.538	1.472 ± 0.065

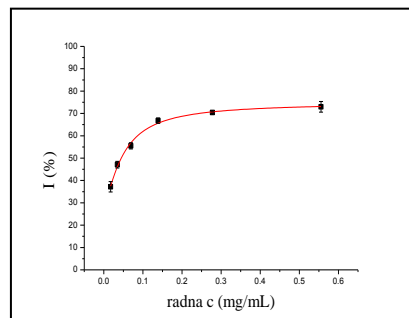
Grafik 9.451. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Pinot noir Belo Brdo 2012.

Tabela 9.481. Inhibicija lipidne peroksidacije – Pinot noir Nagy-Sagmeister Boraszar 2013.

Pinot noir Nagy-Sagmeister Boraszar 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	Srednja vrednost
<b>2.316</b>	0.200	0.191	0.201	0.134	88.85	90.37	88.69	89.31
<b>1.158</b>	0.194	0.196	0.191	0.084	81.42	81.21	81.93	81.52
<b>0.579</b>	0.256	0.229	0.230	0.065	67.98	72.56	72.36	70.96
<b>0.290</b>	0.296	0.335	0.320	0.058	60.00	53.45	55.96	54.70
<b>0.145</b>	0.374	0.381	0.387	0.053	46.01	44.80	43.91	44.91
<b>0.072</b>	0.460	0.467	0.438	0.052	31.45	30.37	35.25	32.36
<b>Kontrola</b>	0.654	0.645	0.648	0.054				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.186	0.211	0.210	0.202 ± 0.014
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					5.667	6.420	6.400	6.163 ± 0.429

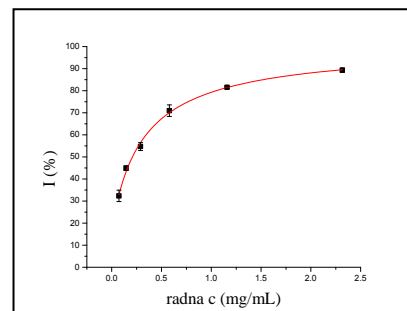
Grafik 9.452. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Pinot noir Nagy-Sagmeister Boraszar 2013.

Tabela 9.482. Inhibicija lipidne peroksidacije – Portugieser Mačkov Podrum 2013.

Portugieser Mačkov Podrum 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	Srednja vrednost
<b>0.583</b>	0.178	0.189	0.169	0.113	80.05	76.67	82.83	79.85
<b>0.292</b>	0.182	0.155	0.157	0.083	69.44	77.84	77.20	74.83
<b>0.146</b>	0.193	0.163	0.168	0.069	61.56	70.92	69.35	67.28
<b>0.073</b>	0.210	0.198	0.221	0.060	53.75	57.50	50.29	53.84
<b>0.036</b>	0.230	0.218	0.200	0.056	46.25	50.12	55.68	46.25
<b>0.018</b>	0.247	0.258	0.264	0.055	40.82	37.45	35.50	37.92
<b>Kontrola</b>	0.376	0.383	0.374	0.054				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.052	0.050	0.053	0.052 ± 0.002
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					1.601	1.541	1.634	1.592 ± 0.047

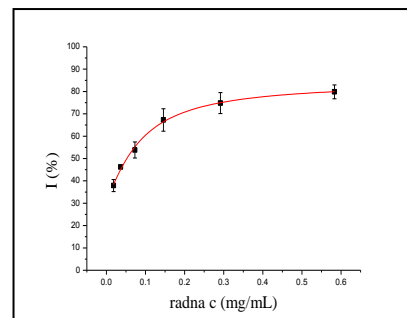
Grafik 9.453. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Portugieser Mačkov Podrum 2013.

Tabela 9.483. Inhibicija lipidne peroksidacije – Portugieser Mačkov Podrum 2014.

Portugieser Mačkov Podrum 2014.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	Srednja vrednost
<b>2.196</b>	0.171	0.169	0.171	0.158	96.97	97.43	96.89	97.09
<b>1.098</b>	0.155	0.154	0.154	0.093	85.53	85.65	85.68	85.62
<b>0.549</b>	0.185	0.184	0.190	0.066	72.29	72.50	71.27	72.39
<b>0.275</b>	0.225	0.228	0.224	0.056	60.74	60.06	60.94	60.58
<b>0.137</b>	0.276	0.274	0.280	0.052	47.86	48.21	46.87	47.65
<b>0.069</b>	0.337	0.332	0.341	0.051	33.52	34.55	32.62	33.56
<b>Kontrola</b>	0.482	0.489	0.472	0.051				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.158	0.156	0.159	0.158 ± 0.001
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					5.068	5.028	5.113	5.069 ± 0.042

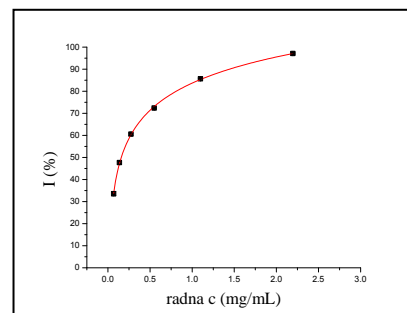
Grafik 9.454. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Portugieser Mačkov Podrum 2014.

Tabela 9.484. Inhibicija lipidne peroksidacije – Portugieser Mačkov Podrum 2015.

Portugieser Mačkov Podrum 2015.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	Srednja vrednost
<b>2.186</b>	0.186	0.187	0.195	0.167	95.64	95.34	93.59	94.86
<b>1.093</b>	0.175	0.165	0.178	0.107	84.71	87.00	84.09	85.27
<b>0.546</b>	0.203	0.204	0.197	0.070	70.35	70.07	71.70	70.70
<b>0.273</b>	0.255	0.257	0.251	0.057	55.83	55.40	56.76	56.00
<b>0.137</b>	0.319	0.350	0.315	0.053	40.68	33.57	41.42	41.05
<b>0.068</b>	0.451	0.395	0.384	0.052	10.95	23.44	26.01	20.13
<b>Kontrola</b>	0.517	0.484	0.497	0.052				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.211	0.226	0.201	0.213 ± 0.013
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					6.822	7.304	6.481	6.869 ± 0.413

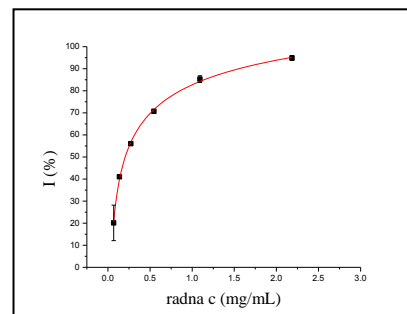
Grafik 9.455. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Portugieser Mačkov Podrum 2015.

Tabela 9.485. Inhibicija lipidne peroksidacije – Portugieser Bajilo

Portugieser Bajilo								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	Srednja vrednost
<b>1.928</b>	0.172	0.170	0.171	0.160	97.34	97.76	97.57	97.56
<b>0.964</b>	0.171	0.170	0.163	0.090	82.67	82.83	84.20	83.23
<b>0.482</b>	0.207	0.204	0.198	0.068	70.17	70.77	71.96	70.97
<b>0.241</b>	0.265	0.255	0.244	0.055	54.85	57.05	59.41	--
<b>0.120</b>	0.320	0.321	0.310	0.053	42.61	42.42	44.97	43.33
<b>0.060</b>	0.408	0.394	0.377	0.050	23.17	26.15	29.94	26.42
<b>Kontrola</b>	0.563	0.520	0.510	0.050				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.181	0.178	0.158	0.172 ± 0.013
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					6.636	6.530	5.782	6.316 ± 0.466

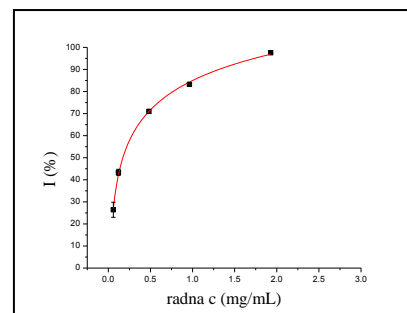
Grafik 9.456. Zavisnost RSC<sub>LP</sub>  
- radna koncentracija  
Portugieser Bajilo

Tabela 9.486. Inhibicija lipidne peroksidacije – Frankovka Vindulo 2013.

Frankovka Vindulo 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	Srednja vrednost
<b>0.888</b>	0.218	0.199	0.211	0.135	74.59	80.52	76.81	77.31
<b>0.444</b>	0.177	0.174	0.178	0.088	72.99	74.00	72.68	73.22
<b>0.222</b>	0.180	0.182	0.192	0.072	66.96	66.54	63.24	65.58
<b>0.111</b>	0.175	0.191	0.220	0.058	64.43	59.66	50.70	62.04
<b>0.056</b>	0.179	0.183	0.135	0.048	60.17	58.81	73.55	58.81
<b>0.028</b>	0.265	0.263	0.255	0.051	35.01	35.42	38.01	36.14
<b>Kontrola</b>	0.397	0.391	0.341	0.048				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.048	0.049	0.107	0.048 ± 0.001
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					1.907	1.940	4.235	1.924 ± 0.023

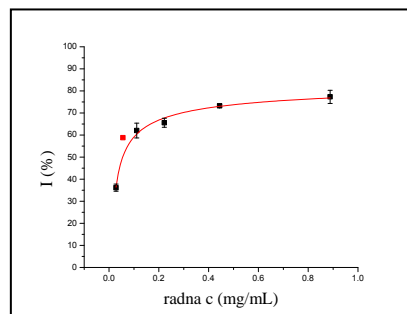
Grafik 9.457. Zavisnost RSC<sub>LP</sub>  
- radna koncentracija  
Frankovka Vindulo 2013.

Tabela 9.487. Inhibicija lipidne peroksidacije – Frankovka Erdevik 2012.

Frankovka Erdevik 2012.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	Srednja vrednost
<b>0.549</b>	0.334	0.361	0.332	0.148	62.31	56.83	62.67	60.61
<b>0.275</b>	0.350	0.316	0.302	0.095	48.13	55.14	57.97	56.56
<b>0.137</b>	0.333	0.349	0.336	0.074	47.36	44.13	46.82	46.10
<b>0.069</b>	0.373	0.365	0.263	0.062	37.04	38.61	59.23	37.83
<b>0.034</b>	0.416	0.400	0.316	0.056	26.93	30.36	47.27	28.64
<b>0.017</b>	0.462	0.401	0.369	0.053	16.90	29.42	35.85	27.39
<b>Kontrola</b>	0.569	0.519	0.559	0.056				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.169	0.191	0.175	0.178 ± 0.011
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					5.444	6.134	5.614	5.731 ± 0.360

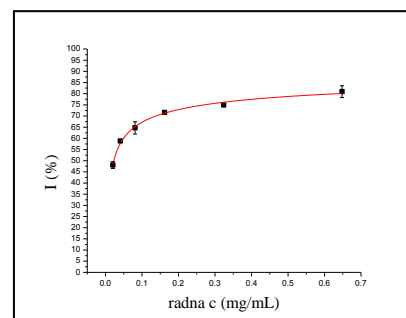
Grafik 9.458. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Frankovka Erdevik 2012.

Tabela 9.488. Inhibicija lipidne peroksidacije – Fortuna Podrum Probus

Fortuna Podrum Probus								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	Srednja vrednost
<b>0.648</b>	0.178	0.187	0.214	0.136	82.77	79.06	68.24	80.91
<b>0.324</b>	0.156	0.154	0.154	0.094	74.29	75.30	75.25	74.95
<b>0.162</b>	0.166	0.162	0.140	0.071	61.00	62.56	71.63	71.63
<b>0.081</b>	0.145	0.145	0.157	0.063	66.16	66.44	61.51	64.70
<b>0.040</b>	0.153	0.155	0.154	0.054	59.41	58.33	58.74	58.83
<b>0.020</b>	0.183	0.178	0.176	0.052	46.43	48.28	49.42	48.04
<b>Kontrola</b>	0.309	0.290	0.275	0.048				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.024	0.022	0.021	0.022 ± 0.002
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					0.662	0.623	0.570	0.618 ± 0.046

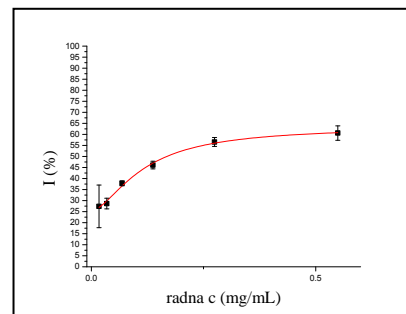
Grafik 9.459. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Fortuna Podrum Probus

Tabela 9.489. Inhibicija lipidne peroksidacije – Cabernet Franc Đurđić 2012.

Cabernet Franc Đurđić 2012.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	Srednja vrednost
<b>2.627</b>	0.229	0.232	0.246	0.184	86.60	85.68	81.49	84.59
<b>1.314</b>	0.176	0.175	0.188	0.111	80.64	80.90	77.33	79.62
<b>0.657</b>	0.172	0.260	0.183	0.081	72.81	46.80	69.76	71.28
<b>0.328</b>	0.181	0.185	0.183	0.063	65.06	63.99	64.50	64.52
<b>0.164</b>	0.204	0.190	0.199	0.055	56.01	59.91	57.32	57.75
<b>0.082</b>	0.234	0.253	0.242	0.056	47.31	41.57	44.88	44.58
<b>Kontrola</b>	0.400	0.353	0.412	0.050				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.102	0.116	0.109	0.109 ± 0.007
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					2.738	3.116	2.923	2.926 ± 0.189

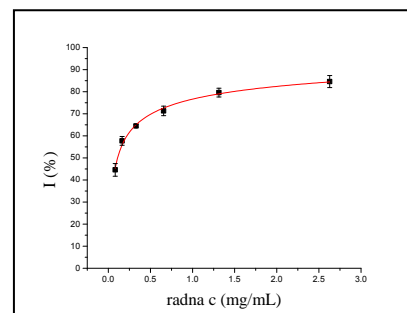
Grafik 9.460. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Cabernet Franc Đurđić 2012.

Tabela 9.490. Inhibicija lipidne peroksidacije – Cabernet Franc Urošević 2015.

Cabernet Franc Urošević 2015.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	Srednja vrednost
<b>1.066</b>	0.245	0.234	0.251	0.188	82.64	86.04	80.94	83.20
<b>0.533</b>	0.281	0.206	0.213	0.124	52.69	75.24	73.09	74.16
<b>0.267</b>	0.190	0.188	0.183	0.087	68.70	69.30	70.80	69.60
<b>0.133</b>	0.209	0.206	0.202	0.068	57.18	58.15	59.47	58.26
<b>0.067</b>	0.206	0.174	0.198	0.060	55.97	65.72	58.26	55.97
<b>0.033</b>	0.246	0.252	0.265	0.055	42.04	40.35	36.49	39.63
<b>Kontrola</b>	0.363	0.381	0.389	0.047				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.056	0.069	0.068	0.068 ± 0.001
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					1.858	2.283	2.248	2.265 ± 0.025

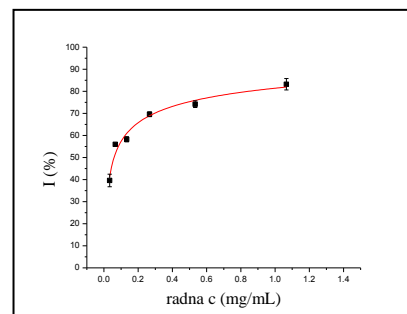
Grafik 9.461. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Cabernet Franc Urošević 2015.



Tabela 9.491. Inhibicija lipidne peroksidacije – UNS Probus Poljoprivredni fax NS 2015.

UNS Probus Poljoprivredni fax NS 2015.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	Srednja vrednost
<b>0.541</b>	0.199	0.205	0.199	0.166	88.10	86.06	88.01	87.39
<b>0.271</b>	0.185	0.180	0.172	0.106	71.66	73.74	76.56	75.15
<b>0.135</b>	0.156	0.174	0.168	0.084	74.49	67.81	69.96	70.75
<b>0.068</b>	0.152	0.166	0.176	0.065	68.85	64.05	60.52	64.47
<b>0.034</b>	0.174	0.182	0.173	0.058	58.47	55.72	59.08	57.76
<b>0.017</b>	0.223	0.222	0.227	0.056	39.99	40.42	38.63	39.68
<b>Kontrola</b>	0.326	0.318	0.352	0.053				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.025	0.028	0.028	0.027 ± 0.002
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					0.800	0.906	0.926	0.877 ± 0.068

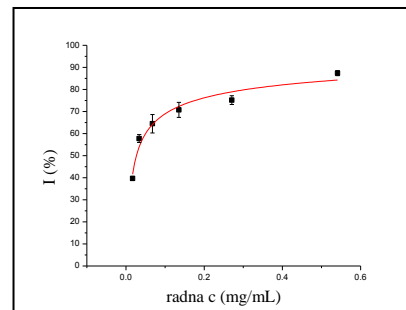
Grafik 9.462. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija UNS Probus Poljoprivredni fax NS 2015.

Tabela 9.492. Inhibicija lipidne peroksidacije – Probus Živanović

Probus Živanović								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	Srednja vrednost
<b>0.742</b>	0.185	0.174	0.189	0.117	81.28	84.27	80.18	81.91
<b>0.371</b>	0.176	0.164	0.166	0.090	76.30	79.44	79.00	78.25
<b>0.185</b>	0.165	0.167	0.166	0.071	74.26	73.65	73.83	73.91
<b>0.093</b>	0.170	0.175	0.164	0.058	69.07	67.66	70.60	68.36
<b>0.046</b>	0.249	0.257	0.223	0.055	46.58	44.38	53.67	48.21
<b>0.023</b>	0.277	0.285	0.266	0.051	37.88	35.68	40.96	38.17
<b>Kontrola</b>	0.400	0.408	0.438	0.052				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.051	0.054	0.038	0.052 ± 0.001
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					1.224	1.274	0.913	1.249 ± 0.035

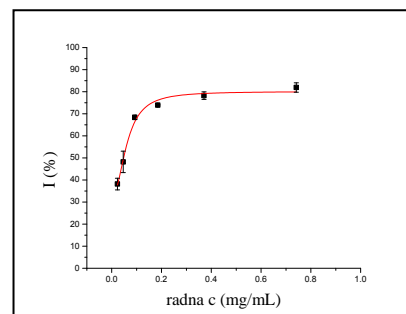
Grafik 9.463. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Probus Živanović

Tabela 9.493. Inhibicija lipidne peroksidacije – Vina dant animos/Aurelius Kovačević 2011.

Vina dant animos/Aurelius Kovačević 2011.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	Srednja vrednost
<b>0.594</b>	0.278	0.294	0.273	0.115	61.41	57.64	62.49	60.52
<b>0.297</b>	0.298	0.293	0.305	0.081	48.55	49.75	46.76	48.35
<b>0.149</b>	0.307	0.321	0.308	0.068	43.31	39.97	42.93	42.07
<b>0.074</b>	0.337	0.335	0.358	0.061	34.38	34.79	29.41	32.86
<b>0.037</b>	0.322	0.379	0.361	0.056	36.69	23.06	27.53	27.53
<b>0.019</b>	0.358	0.367	0.370	0.053	27.65	25.54	24.77	25.99
<b>Kontrola</b>	0.500	0.460	0.457	0.052				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.301	0.319	0.320	0.313 ± 0.011
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					8.941	9.473	9.492	9.302 ± 0.312

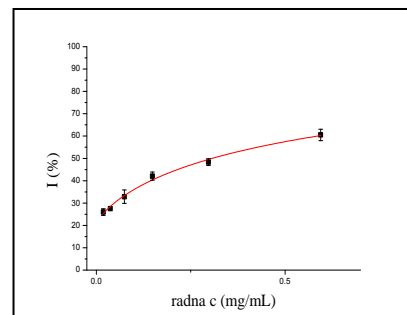
Grafik 9.464. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Vina dant animos/Aurelius Kovačević 2011.

Tabela 9.494. Inhibicija lipidne peroksidacije – Orfelin Crveni Orfelin Podrum 2013.

Orfelin Crveni Orfelin Podrum 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	Srednja vrednost
<b>0.537</b>	0.303	0.293	0.296	0.099	58.90	60.74	60.32	59.99
<b>0.269</b>	0.343	0.322	0.328	0.075	45.81	49.99	48.82	49.40
<b>0.134</b>	0.359	0.378	0.358	0.064	40.26	36.43	40.61	39.10
<b>0.067</b>	0.405	0.409	0.396	0.057	29.81	28.90	31.51	30.07
<b>0.034</b>	0.425	0.408	0.444	0.052	24.72	27.99	20.85	24.52
<b>0.017</b>	0.434	0.409	0.388	0.052	22.81	27.85	32.19	25.33
<b>Kontrola</b>	0.570	0.523	0.550	0.052				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.236	0.267	0.269	0.257 ± 0.019
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					7.739	8.763	8.828	8.443 ± 0.611

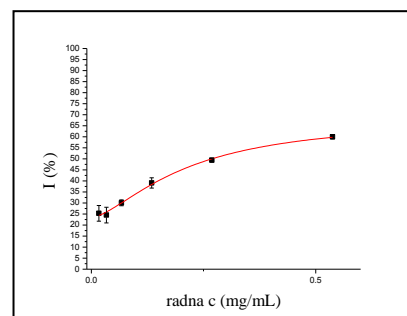
Grafik 9.465. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Orfelin Crveni Orfelin Podrum 2013.

Tabela 9.495. Inhibicija lipidne peroksidacije – Camerlot Mačkov Podrum 2013.

Camerlot Mačkov Podrum 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	Srednja vrednost
<b>0.509</b>	0.159	0.170	0.161	0.093	80.35	76.93	79.71	79.00
<b>0.255</b>	0.157	0.156	0.158	0.076	75.94	76.09	75.57	75.87
<b>0.127</b>	0.166	0.169	0.166	0.060	68.43	67.63	68.55	68.20
<b>0.064</b>	0.192	0.185	0.174	0.056	59.34	61.38	64.68	60.36
<b>0.032</b>	0.256	0.261	0.251	0.053	39.40	38.06	40.99	39.48
<b>0.016</b>	0.274	0.276	0.272	0.050	33.39	32.91	33.91	33.40
<b>Kontrola</b>	0.390	0.359	0.412	0.051				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.048	0.047	0.052	0.049 ± 0.003
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					1.647	1.629	1.793	1.689 ± 0.090

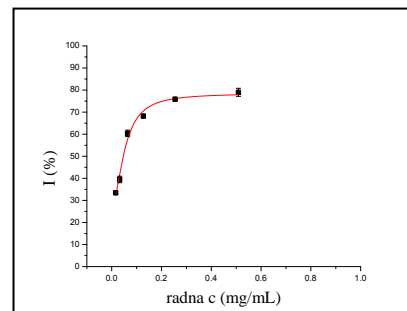
Grafik 9.466. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Camerlot Mačkov Podrum 2013.

Tabela 9.496. Inhibicija lipidne peroksidacije – Three Star Vindulo 2009.

Three Star Vindulo 2009.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	Srednja vrednost
<b>0.503</b>	0.246	0.241	0.256	0.099	66.55	67.55	64.17	66.09
<b>0.252</b>	0.271	0.270	0.285	0.073	54.88	55.23	51.81	55.06
<b>0.126</b>	0.285	0.308	0.306	0.068	50.55	45.22	45.79	45.51
<b>0.063</b>	0.326	0.339	0.344	0.057	38.82	36.00	34.76	36.53
<b>0.031</b>	0.353	0.357	0.360	0.053	31.60	30.69	30.05	30.78
<b>0.016</b>	0.394	0.354	0.357	0.053	22.43	31.44	30.83	26.63
<b>Kontrola</b>	0.493	0.486	0.497	0.052				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.158	0.179	0.152	0.163 ± 0.015
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					5.536	6.295	5.325	5.719 ± 0.510

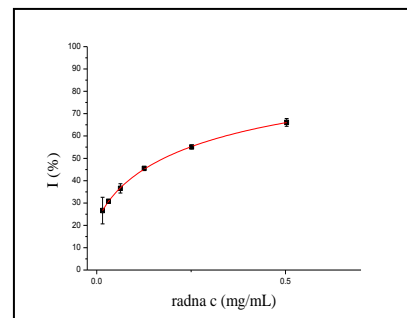
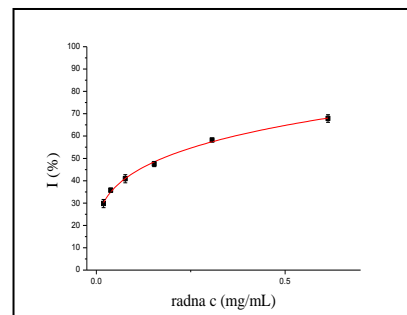
Grafik 9.467. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Three Star Vindulo 2009.

Tabela 9.497. Inhibicija lipidne peroksidacije – Graffiti crveno Bjelica 2013.

Graffiti crveno Bjelica 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	Srednja vrednost
<b>0.614</b>	0.285	0.270	0.281	0.128	66.43	69.77	67.39	67.86
<b>0.307</b>	0.299	0.285	0.283	0.088	55.02	58.07	58.43	58.25
<b>0.153</b>	0.316	0.309	0.320	0.069	47.26	48.72	46.45	47.48
<b>0.077</b>	0.343	0.382	0.331	0.060	39.63	31.21	42.20	40.92
<b>0.038</b>	0.361	0.357	0.353	0.056	34.91	35.80	36.59	35.77
<b>0.019</b>	0.390	0.373	0.382	0.053	28.01	31.66	29.72	29.80
<b>Kontrola</b>	0.525	0.476	0.561	0.052				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.190	0.171	0.173	0.178 ± 0.011
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					5.466	4.910	4.970	5.115 ± 0.305



Grafik 9.468. Zavisnost LP - radna koncentracija Graffiti crveno Bjelica 2013.

Tabela 9.498. Inhibicija lipidne peroksidacije – Troloks (T)

Troloks								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	Srednja vrednost
<b>4,414 × 10<sup>-3</sup></b>	0,213	0,226	0,211	0,054	63,85	60,94	64,37	63,05
<b>2,207 × 10<sup>-3</sup></b>	0,248	0,261	0,260	0,055	56,10	53,14	53,43	54,62
<b>1,103 × 10<sup>-3</sup></b>	0,276	0,281	0,290	0,054	49,71	48,54	46,41	48,22
<b>0,552 × 10<sup>-3</sup></b>	0,313	0,319	0,335	0,056	41,62	40,39	36,74	39,58
<b>0,276 × 10<sup>-3</sup></b>	0,361	0,380	0,402	0,055	30,54	26,42	21,28	26,08
<b>0,138 × 10<sup>-3</sup></b>	0,407	0,436	0,420	0,061	21,40	14,87	18,31	18,19
<b>Kontrola</b>	0,525	0,483	0,505	0,064				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.001	0.001	0.001	0.001 ± 0.000

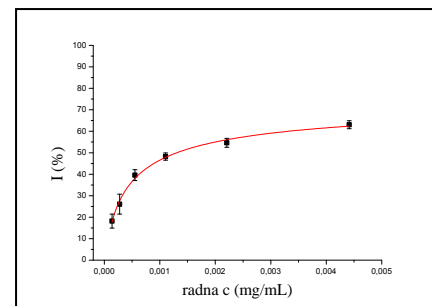
Grafik 9.469. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Troloks

Tabela 9.499. Inhibicija lipidne peroksidacije – Propil galat (PG)

Propil galat								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	Srednja vrednost
<b>0.359</b>	0.067	0.071	0.066	0.048	77.16	72.29	77.87	70.77
<b>0.180</b>	0.076	0.071	0.071	0.047	64.00	70.84	70.69	62.87
<b>0.090</b>	0.083	0.078	0.076	0.047	56.96	62.87	64.47	44.99
<b>0.045</b>	0.094	0.093	0.089	0.048	44.41	45.56	49.78	29.18
<b>0.022</b>	0.114	0.119	0.112	0.057	30.25	23.99	33.30	18.54
<b>0.011</b>	0.122	0.129	0.118	0.056	19.64	11.40	24.57	
<b>Kontrola</b>	0.129	0.139	0.121	0.048				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.060	0.054	0.054	0.056 ± 0.004

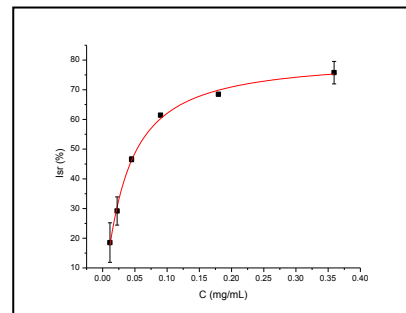
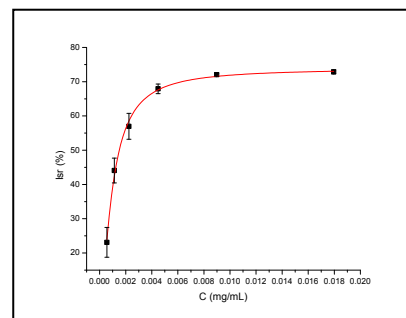
Grafik 9.470. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Propil galat

Tabela 9.500. Inhibicija lipidne peroksidacije – Butilovani hidroksitoluen (BHT)

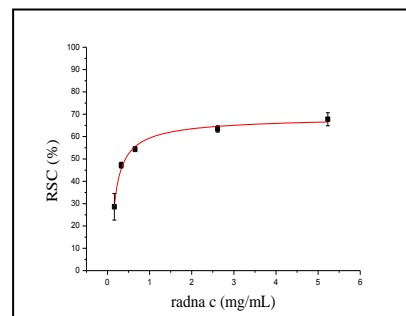
Butilovani hidroksitoluen								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>LP1</sub>	I <sub>LP2</sub>	I <sub>LP3</sub>	Srednja vrednost
<b>0.018</b>	0.072	0.072	0.073	0.047	73.26	73.11	72.20	72.86
<b>0.009</b>	0.075	0.074	0.074	0.049	71.53	72.41	72.24	72.06
<b>0.004</b>	0.081	0.079	0.078	0.050	66.54	67.90	69.34	67.93
<b>0.002</b>	0.089	0.082	0.086	0.047	53.46	60.98	56.48	56.97
<b>0.001</b>	0.096	0.098	0.102	0.048	47.41	44.60	40.20	44.07
<b>0.001</b>	0.121	0.113	0.119	0.048	19.82	28.05	21.44	23.10
<b>Kontrola</b>	0.144	0.137	0.131	0.047				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.001	0.001	0.002	0.001 ± 0.000

Grafik 9.471. Zavisnost RSC<sub>LP</sub> - radna koncentracija Butilovani hidroksitoluen

9.3.4. Sposobnost neutralizacije HO<sup>•</sup>

Tabela 9.501. Neutralizacija HO radikala – Cabernet Sauvignon Bajilo sok 1. godina

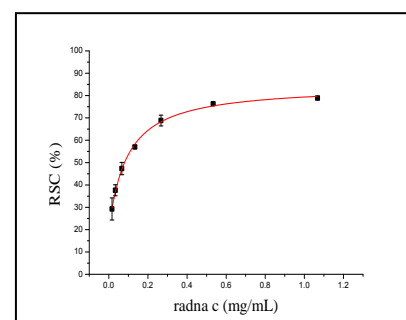
Cabernet Sauvignon Bajilo sok (1. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
<b>5.232</b>	0.326	0.306	0.308	0.192	64.42	69.71	69.17	67.77
<b>2.616</b>	0.255	0.256	0.246	0.114	62.66	62.50	65.07	63.41
<b>1.308</b>	0.274	0.243	0.104	0.082	49.02	57.23	94.19	--
<b>0.654</b>	0.232	0.239	0.237	0.064	55.50	53.38	54.13	54.34
<b>0.327</b>	0.250	0.258	0.259	0.057	48.69	46.67	46.32	47.23
<b>0.164</b>	0.313	0.347	0.305	0.053	30.87	21.80	33.01	28.56
<b>Kontrola</b>	0.401	0.429	0.448	0.049				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.375	0.447	0.447	0.447 ± 0.000
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					2.309	2.755	2.754	2.754 ± 0.000



Grafik 9.472. Zavisnost RSC<sub>HO<sup>•</sup></sub> - radna koncentracija Cabernet Sauvignon Bajilo soka 1. godina

Tabela 9.502. Neutralizacija HO radikala – Cabernet Sauvignon Bajilo vino 1. godina

Cabernet Sauvignon Bajilo vino (1. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
<b>1.068</b>	0.234	0.236	0.233	0.109	78.99	78.58	79.15	78.91
<b>0.534</b>	0.225	0.227	0.229	0.086	76.72	76.31	76.07	76.37
<b>0.267</b>	0.238	0.259	0.179	0.063	70.52	67.11	80.49	68.81
<b>0.133</b>	0.314	0.309	0.329	0.056	56.58	57.37	54.13	56.98
<b>0.067</b>	0.372	0.380	0.348	0.053	46.51	45.07	50.41	47.33
<b>0.033</b>	0.430	0.428	0.403	0.049	36.02	36.33	40.46	37.61
<b>0.017</b>	0.501	0.452	0.447	0.045	23.55	31.65	32.55	29.25
<b>Kontrola</b>	0.616	0.622	0.684	0.045				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.080	0.090	0.064	0.085 ± 0.007
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					2.419	2.716	1.947	2.568 ± 0.210



Grafik 9.473. Zavisnost RSC<sub>HO<sup>•</sup></sub> - radna koncentracija Cabernet Sauvignon vina Bajilo 1. godina

Tabela 9.503. Neutralizacija HO radikala – Merlot Šukac sok 1. godina

Merlot Šukac sok (1. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
<b>1.639</b>	0.194	0.206	0.199	0.108	82.39	79.92	81.48	81.26
<b>0.819</b>	0.216	0.211	0.209	0.077	71.73	72.77	73.12	72.54
<b>0.410</b>	0.253	0.234	0.270	0.065	61.69	65.47	58.12	63.58
<b>0.205</b>	0.318	0.298	0.303	0.061	47.37	51.52	50.39	50.95
<b>0.102</b>	0.363	0.372	0.393	0.053	36.68	34.81	30.57	34.02
<b>0.051</b>	0.464	0.445	0.520	0.052	15.98	19.72	4.462	13.39
<b>Kontrola</b>	0.488	0.554	0.575	0.049				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.204	0.193	0.205	0.201 ± 0.007
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					4.024	3.791	4.042	3.952 ± 0.140

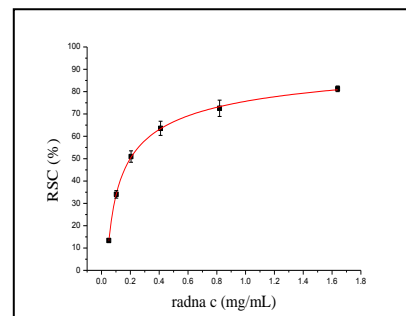
Grafik 9.474. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Merlot Šukac soka 1. godina

Tabela 9.504. Neutralizacija HO radikala – Merlot Šukac vino 1. godina

Merlot Šukac vino (1. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
<b>1.052</b>	0.231	0.230	0.235	0.132	79.62	79.85	78.85	79.44
<b>0.526</b>	0.223	0.231	0.223	0.091	72.82	71.20	72.84	72.28
<b>0.263</b>	0.253	0.262	0.271	0.069	62.37	60.46	58.56	60.46
<b>0.131</b>	0.297	0.292	0.347	0.057	50.87	51.94	40.56	47.79
<b>0.066</b>	0.389	0.400	0.413	0.052	30.75	28.50	25.97	25.97
<b>0.033</b>	0.404	0.398	0.416	0.053	27.98	29.22	25.65	28.60
<b>Kontrola</b>	0.524	0.553	0.533	0.049				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.126	0.121	0.188	0.124 ± 0.003
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					3.868	3.717	5.768	3.792 ± 0.107

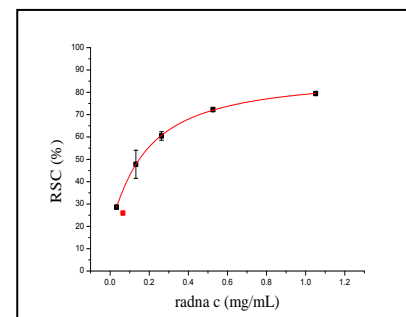
Grafik 9.475. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Merlot Šukac vina 1. godina

Tabela 9.505. Neutralizacija HO radikala – Frankovka Vinum sok 1. godina

Frankovka Vinum sok (1. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
<b>8.733</b>	0.328	0.339	0.336	0.168	61.32	58.75	59.54	59.87
<b>4.366</b>	0.273	0.268	0.271	0.094	57.03	58.23	57.35	57.63
<b>2.183</b>	0.229	0.234	0.255	0.071	62.08	60.79	55.82	55.82
<b>1.092</b>	0.266	0.243	0.269	0.062	50.91	56.26	50.03	52.40
<b>0.546</b>	0.262	0.279	0.316	0.056	50.66	46.37	37.45	44.83
<b>0.273</b>	0.330	0.371	0.348	0.053	33.44	23.47	29.15	28.69
<b>Kontrola</b>	0.434	0.466	0.489	0.048				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.664	0.641	1.126	0.652 ± 0.016
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					2.451	2.369	4.161	2.410 ± 0.058

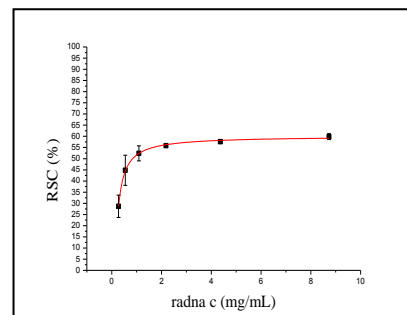
Grafik 9.476. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Frankovka Vinum soka 1. godina

Tabela 9.506. Neutralizacija HO radikala – Frankovka Vinum vino 1. godina

Frankovka Vinum vino (1. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
<b>0.855</b>	0.181	0.179	0.179	0.082	83.28	83.57	83.56	83.47
<b>0.427</b>	0.233	0.220	0.218	0.069	72.28	74.47	74.84	73.86
<b>0.214</b>	0.285	0.292	0.290	0.068	63.41	62.16	62.54	62.70
<b>0.107</b>	0.370	0.380	0.338	0.058	47.39	45.68	52.79	48.62
<b>0.053</b>	0.414	0.460	0.543	0.050	38.57	30.68	16.68	34.63
<b>0.027</b>	0.538	0.584	0.565	0.050	17.49	9.785	12.95	13.41
<b>0.013</b>	0.571	0.529	0.496	0.047	11.50	18.65	24.12	11.50
<b>Kontrola</b>	0.616	0.650	0.648	0.046				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.112	0.122	0.111	0.112 ± 0.001
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					4.242	4.597	4.178	4.210 ± 0.045

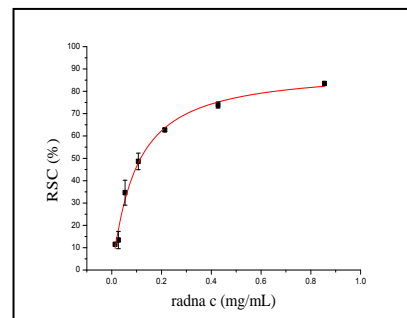
Grafik 9.477. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Frankovka Vinum vina 1. godina



Tabela 9.507. Neutralizacija HO radikala – Muskat Hamburg Bajilo sok 1. godina

Muskat Hamburg Bajilo sok (1. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
6.445	0.275	0.274	0.279	0.110	55.15	55.38	53.94	54.83
3.223	0.249	0.247	0.252	0.075	52.49	53.09	51.68	52.42
1.611	0.247	0.248	0.243	0.063	49.95	49.65	50.97	50.19
0.806	0.236	0.260	0.263	0.054	50.58	44.07	43.22	43.64
0.403	0.272	0.248	0.257	0.054	40.67	47.23	44.78	40.67
0.201	0.319	0.323	0.358	0.053	27.22	26.18	16.62	23.34
<b>Kontrola</b>	0.383	0.437	0.436	0.052				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					1.341	1.721	1.473	1.407 ± 0.093
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					6.714	8.613	7.371	7.042 ± 0.465

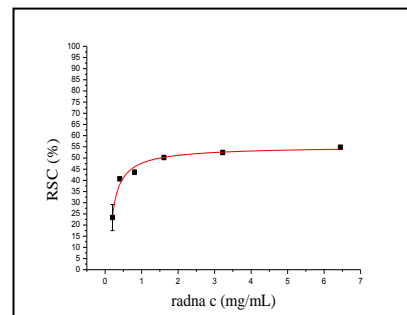
Grafik 9.478. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Muskat Hamburg Bajilo soka 1. godina

Tabela 9.508. Neutralizacija HO radikala – Muskat Hamburg Bajilo vino 1. godina

Muskat Hamburg Bajilo vino (1. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
0.752	0.175	0.167	0.173	0.057	77.49	79.03	77.76	78.09
0.376	0.214	0.233	0.219	0.055	69.52	65.86	68.61	68.00
0.188	0.295	0.298	0.286	0.051	53.13	52.69	54.88	53.57
0.094	0.330	0.359	0.329	0.048	46.17	40.62	46.21	44.33
0.047	0.440	0.398	0.426	0.048	24.96	32.99	27.54	30.27
0.023	0.443	0.452	0.462	0.049	24.62	22.79	21.03	22.81
0.012	0.473	0.485	0.466	0.050	19.07	16.81	20.44	18.77
<b>Kontrola</b>	0.549	0.539	0.620	0.047				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.132	0.160	0.136	0.134 ± 0.003
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					5.676	6.847	5.857	5.767 ± 0.127

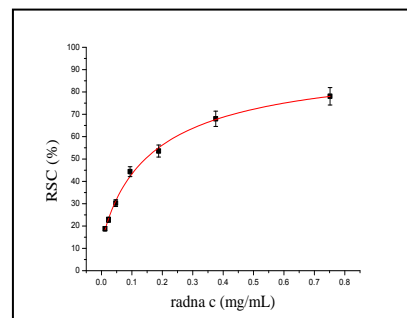
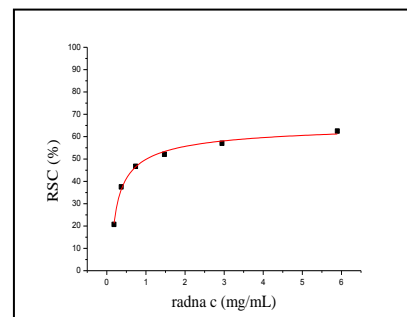
Grafik 9.479. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Muskat Hamburg Bajilo vina 1. godina

Tabela 9.509. Neutralizacija HO radikala – Sila Bajilo sok 1. godina

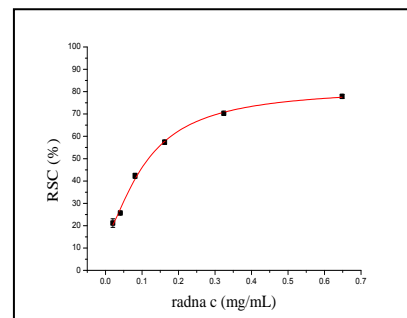
Sila Bajilo sok (1. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>5.894</b>	0.234	0.257	0.251	0.076	65.31	60.39	61.71	62.47
<b>2.947</b>	0.258	0.263	0.260	0.065	57.55	56.43	57.18	57.06
<b>1.473</b>	0.287	0.314	0.271	0.053	48.55	42.62	52.09	52.09
<b>0.737</b>	0.295	0.287	0.287	0.048	45.90	47.53	47.67	46.72
<b>0.368</b>	0.328	0.308	0.360	0.047	38.40	42.76	31.32	37.49
<b>0.184</b>	0.368	0.411	0.446	0.047	29.65	20.05	12.39	20.69
<b>Kontrola</b>	0.484	0.527	0.492	0.045				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					1.156	0.733	1.207	1.182 ± 0.036
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					6.341	4.019	6.623	6.482 ± 0.199



Grafik 9.480. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Sila Bajilo soka 1. godina

Tabela 9.510. Neutralizacija HO radikala – Sila Bajilo vino 1. godina

Sila Bajilo vino (1. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.648</b>	0.172	0.175	0.165	0.050	77.59	77.16	78.82	77.86
<b>0.324</b>	0.213	0.210	0.211	0.049	69.95	70.55	70.41	70.30
<b>0.162</b>	0.292	0.289	0.283	0.056	56.64	57.09	58.34	57.36
<b>0.081</b>	0.373	0.361	0.364	0.052	41.08	43.26	42.69	42.34
<b>0.041</b>	0.455	0.452	0.456	0.049	25.56	26.04	25.36	25.65
<b>0.020</b>	0.465	0.471	0.486	0.049	23.64	22.53	19.82	21.18
<b>Kontrola</b>	0.603	0.624	0.557	0.049				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.119	0.116	0.115	0.117 ± 0.002
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					5.920	5.772	5.706	5.799 ± 0.110



Grafik 9.481. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Sila Bajilo vina 1. godina

Tabela 9.511. Neutralizacija HO radikala – Italijanski Rizling Bajilo sok 1. godina

Italijanski Rizling Bajilo sok (1. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
7.487	0.206	0.190	0.162	0.063	61.43	65.97	73.36	67.40
3.744	0.209	0.208	0.184	0.054	58.37	58.59	64.94	60.64
1.872	0.218	0.213	0.188	0.051	55.07	56.56	63.30	58.31
0.936	0.262	0.230	0.208	0.052	43.61	52.11	58.03	52.11
0.468	0.289	0.269	0.257	0.047	34.97	40.27	43.53	39.59
0.234	0.333	0.324	0.304	0.045	22.40	24.71	30.13	25.75
<b>Kontrola</b>	0.406	0.475	0.367	0.045				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					1.190	0.801	0.703	0.752 ± 0.069
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					5.129	3.451	3.030	3.240 ± 0.297

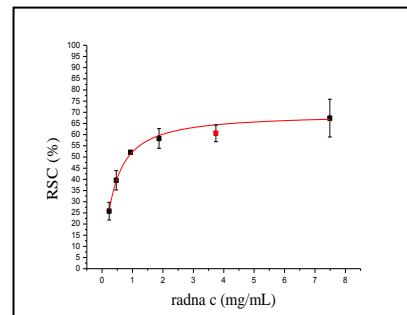
Grafik 9.482. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Italijanski Rizling Bajilo soka 1. godina

Tabela 9.512. Neutralizacija HO radikala – Italijanski Rizling Bajilo vino 1. godina

Italijanski Rizling Bajilo vino (1. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
0.745	0.169	0.170	0.165	0.049	80.64	80.51	81.36	80.84
0.373	0.204	0.205	0.211	0.048	74.94	74.85	73.85	74.55
0.186	0.268	0.274	0.266	0.080	69.85	69.00	70.20	70.02
0.093	0.338	0.341	0.351	0.047	53.38	52.80	51.22	52.47
0.047	0.450	0.412	0.451	0.046	35.06	41.24	34.97	37.09
0.023	0.564	0.514	0.527	0.046	16.92	24.85	22.88	21.55
0.012	0.554	0.620	0.576	0.045	18.40	7.669	14.85	80.84
<b>Kontrola</b>	0.660	0.631	0.717	0.046				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.083	0.075	0.084	0.081 ± 0.005
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					3.578	3.260	3.652	3.496 ± 0.208

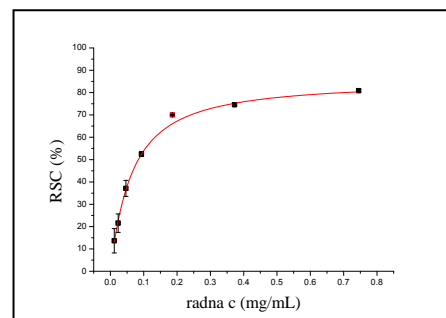
Grafik 9.483. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Italijanski Rizling Bajilo vina 1. godina

Tabela 9.513. Neutralizacija HO radikala – Italijanski Rizling Agner sok 1. godina

Italijanski Rizling Agner sok (1. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
7.332	0.251	0.243	0.222	0.074	62.86	64.62	68.89	65.45
3.666	0.227	0.232	0.224	0.060	64.93	64.03	65.53	64.48
1.833	0.299	0.280	0.271	0.100	58.44	62.40	64.14	63.27
0.917	0.243	0.258	0.243	0.052	59.97	56.83	59.99	58.93
0.458	0.289	0.296	0.291	0.052	50.35	48.83	49.79	49.66
0.229	0.320	0.334	0.348	0.049	43.14	40.36	37.45	40.32
Kontrola	0.528	0.521	0.529	0.049				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.449	0.506	0.454	0.452 ± 0.003
ekvivalentna zapremina (µL)					1.976	2.226	1.998	1.987 ± 0.015

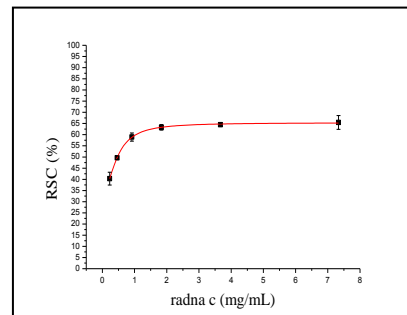
Grafik 9.484. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Italijanski Rizling Agner soka 1. godina

Tabela 9.514. Neutralizacija HO radikala – Italijanski Rizling Agner vino 1. godina

Italijanski Rizling Agner vino (1. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
0.965	0.184	0.184	0.186	0.054	75.89	75.90	75.47	75.75
0.482	0.222	0.216	0.223	0.050	68.15	69.20	67.89	68.41
0.241	0.265	0.281	0.269	0.051	60.16	57.28	59.50	58.98
0.121	0.356	0.331	0.333	0.049	42.96	47.57	47.22	45.92
0.060	0.473	0.442	0.464	0.048	21.09	26.89	22.75	23.58
0.030	0.446	0.406	0.497	0.049	26.25	33.56	16.65	16.65
Kontrola	0.632	0.545	0.602	0.054				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.159	0.146	0.153	0.153 ± 0.007
ekvivalentna zapremina (µL)					5.333	4.894	5.123	5.116 ± 0.220

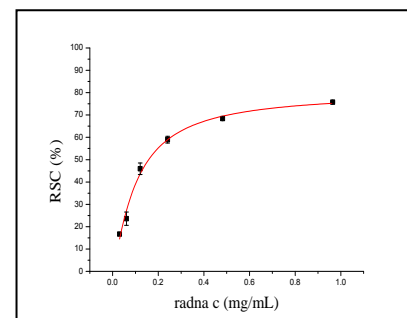
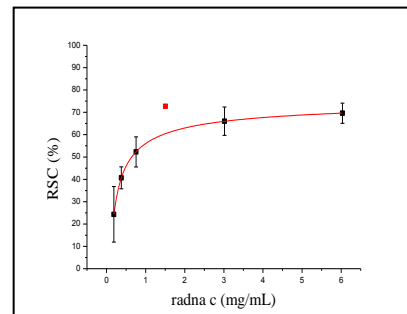
Grafik 9.485. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Italijanski Rizling Agner vina 1. godina

Tabela 9.515. Neutralizacija HO radikala – Župljanka Agner sok 1. godina

Župljanka Agner sok (1. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
<b>6.032</b>	0.235	0.240	0.274	0.108	72.72	71.68	64.40	69.60
<b>3.016</b>	0.092	0.212	0.254	0.074	<b>96.19</b>	70.53	61.56	66.04
<b>1.508</b>	0.189	0.095	0.124	0.062	72.72	<b>92.96</b>	<b>86.67</b>	<b>72.72</b>
<b>0.754</b>	0.239	0.293	0.294	0.052	60.08	48.52	48.22	52.27
<b>0.377</b>	0.306	0.352	0.329	0.051	45.62	35.77	40.64	40.68
<b>0.189</b>	0.340	0.414	0.455	0.049	37.78	21.97	13.26	24.34
<b>Kontrola</b>	0.460	0.563	0.527	0.049				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					<b>0.483</b>	0.767	0.704	0.735 ± 0.045
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					<b>2.583</b>	4.101	3.763	3.932 ± 0.239



Grafik 9.486. Zavisnost  $RSC_{HO\cdot}$  - radna koncentracija Župljanka Agner soka 1. godina

Tabela 9.516. Neutralizacija HO radikala – Chardonnay Došen sok 1. godina

Chardonnay Došen sok (1. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>6.748</b>	0.389	0.380	0.387	0.168	60.99	62.61	61.42	61.67
<b>3.374</b>	0.300	0.318	0.312	0.105	65.60	62.56	63.61	62.56
<b>1.687</b>	0.306	0.315	0.304	0.080	60.20	58.69	60.59	59.82
<b>0.844</b>	0.355	0.338	0.325	0.070	49.79	52.82	55.10	52.57
<b>0.422</b>	0.387	0.397	0.385	0.062	42.64	40.78	43.04	42.15
<b>0.211</b>	0.407	0.426	0.415	0.060	38.79	35.32	37.37	37.16
<b>Kontrola</b>	0.612	0.612	0.647	0.056				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.820	0.736	0.624	0.778 ± 0.059
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					3.919	3.519	2.984	3.719 ± 0.283

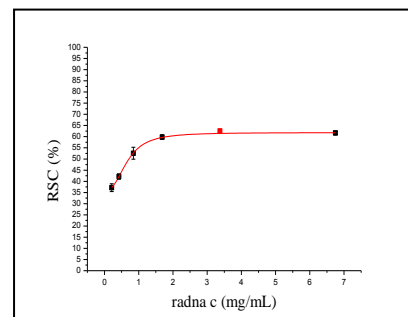
Grafik 9.487. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Chardonnay Došen soka 1. godina

Tabela 9.517. Neutralizacija HO radikala – Chardonnay Došen vino 1. godina

Chardonnay Došen vino (1. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.813</b>	0.184	0.186	0.187	0.056	72.56	71.98	71.86	72.13
<b>0.406</b>	0.230	0.228	0.232	0.051	61.35	61.74	60.97	61.35
<b>0.203</b>	0.268	0.293	0.286	0.050	53.27	47.70	49.36	48.53
<b>0.102</b>	0.365	0.347	0.351	0.050	32.19	36.06	35.23	35.64
<b>0.051</b>	0.394	0.452	0.418	0.050	25.94	13.57	20.79	23.37
<b>0.025</b>	0.402	0.441	0.455	0.049	23.93	15.56	12.40	17.30
<b>Kontrola</b>	0.520	0.568	0.464	0.053				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.229	0.220	0.214	0.221 ± 0.007
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					9.068	8.744	8.509	8.774 ± 0.281

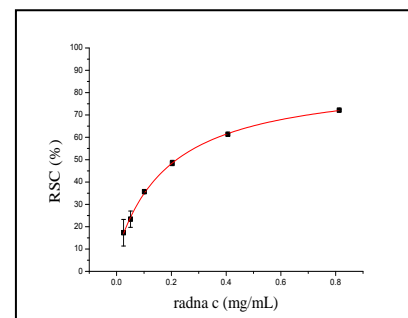
Grafik 9.488. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Chardonnay Došen vina 1. godina

Tabela 9.518. Neutralizacija HO radikala – Cabernet Sauvignon Bajilo sok 2. godina

Cabernet Sauvignon Bajilo sok (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
1.479	0.345	0.351	0.320	0.263	85.45	84.48	89.84	86.59
0.739	0.267	0.270	0.259	0.120	74.18	73.61	75.62	74.47
0.370	0.289	0.341	0.306	0.084	63.88	54.67	60.87	59.81
0.185	0.400	0.382	0.498	0.064	40.89	44.14	23.68	42.52
0.092	0.400	0.340	0.427	0.062	40.44	51.09	35.81	35.81
0.046	0.543	0.547	0.475	0.061	15.15	14.46	27.09	18.90
Kontrola	0.604	0.601	0.651	0.050				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.244	0.260	0.215	0.240 ± 0.023
ekvivalentna zapremina (µL)					5.328	5.678	4.683	5.230 ± 0.505

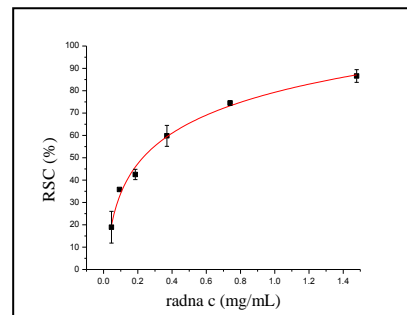
Grafik 9.489. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Cabernet Sauvignon Bajilo soka 2. godina

Tabela 9.519. Neutralizacija HO radikala – Cabernet Sauvignon Bajilo vino 2. godina

Cabernet Sauvignon Bajilo vino (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
0.993	0.252	0.254	0.263	0.161	83.99	83.59	81.90	83.16
0.496	0.257	0.270	0.295	0.102	72.67	70.53	66.11	71.60
0.248	0.308	0.282	0.317	0.078	59.50	64.08	57.84	60.47
0.124	0.404	0.377	0.372	0.066	40.39	45.26	46.16	43.94
0.062	0.455	0.688	0.430	0.055	29.57	- 11.43	34.11	31.84
0.031	0.698	0.499	0.548	0.054	- 13.35	21.67	13.09	17.38
Kontrola	0.604	0.601	0.651	0.050				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.179	0.145	0.148	0.147 ± 0.002
ekvivalentna zapremina (µL)					5.826	4.720	4.814	4.767 ± 0.067

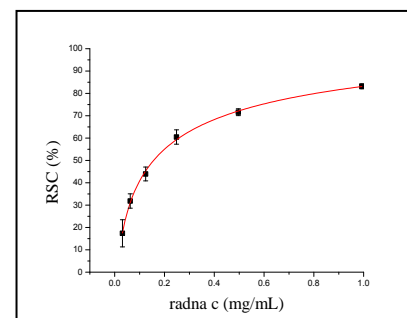
Grafik 9.490. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Cabernet Sauvignon Bajilo vina 2. godina

Tabela 9.520. Neutralizacija HO radikala – Merlot Šukac sok 2. godina

Merlot Šukac sok (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
7.214	0.444	0.356	0.361	0.134	35.98	54.00	53.13	53.57
3.607	0.272	0.286	0.297	0.089	62.35	59.34	57.02	59.57
1.804	0.284	0.308	0.307	0.096	60.97	56.07	56.29	57.78
0.902	0.315	0.332	0.329	0.063	48.05	44.52	45.03	45.86
0.451	0.341	0.382	0.418	0.056	41.17	32.73	25.22	36.95
0.225	0.420	0.333	0.414	0.054	24.35	42.27	25.49	24.92
Kontrola	0.533	0.534	0.543	0.053				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.848	1.069	0.933	0.891 ± 0.060
ekvivalentna zapremina (µL)					3.793	4.779	4.174	3.984 ± 0.269

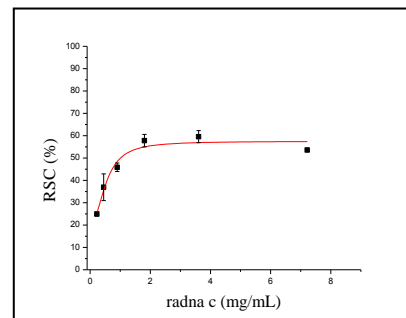
Grafik 9.491. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Merlot Šukac soka 2. godina

Tabela 9.521. Neutralizacija HO radikala – Merlot Šukac vino 2. godina

Merlot Šukac vino (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
1.039	0.236	0.253	0.249	0.145	79.11	75.13	76.10	76.78
0.519	0.223	0.234	0.233	0.102	72.29	69.69	69.79	70.59
0.260	0.251	0.250	0.239	0.072	58.80	59.10	61.49	59.80
0.130	0.270	0.300	0.298	0.067	53.08	46.25	46.68	46.25
0.065	0.321	0.324	0.327	0.056	39.03	38.32	37.67	38.34
0.032	0.399	0.383	0.347	0.055	20.80	24.42	32.78	26.00
Kontrola	0.516	0.488	0.475	0.059				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.129	0.145	0.143	0.139 ± 0.009
ekvivalentna zapremina (µL)					4.014	4.499	4.443	4.319 ± 0.266

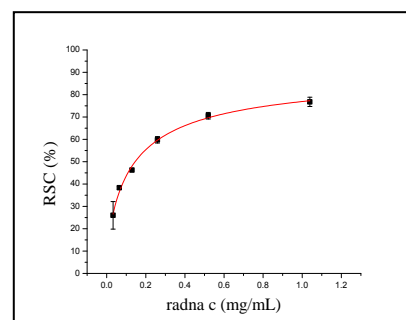
Grafik 9.492. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Merlot Šukac vina 2. godina



Tabela 9.522. Neutralizacija HO radikala – Frankovka Vinum sok 2. godina

Frankovka Vinum sok (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
7.788	0.324	0.297	0.311	0.128	56.70	62.52	59.42	60.97
3.894	0.270	0.289	0.285	0.090	60.20	56.11	56.97	57.76
1.947	0.270	0.269	0.286	0.069	55.71	55.75	52.16	55.73
0.974	0.307	0.280	0.311	0.059	45.12	51.10	44.25	44.68
0.487	0.345	0.357	0.365	0.054	35.58	33.02	31.11	33.24
0.243	0.396	0.394	0.414	0.053	24.14	24.60	20.23	22.99
<b>Kontrola</b>	0.495	0.509	0.514	0.054				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					1.290	1.343	1.472	1.369 ± 0.094
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					5.344	5.564	6.099	5.669 ± 0.388

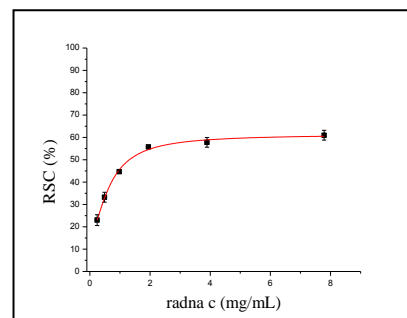
Grafik 9.493. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Frankovka Vinum soka 2. godina

Tabela 9.523. Neutralizacija HO radikala – Frankovka Vinum vino 2. godina

Frankovka Vinum vino (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
1.113	0.274	0.264	0.267	0.199	81.62	84.07	83.35	83.01
0.556	0.244	0.250	0.265	0.127	71.47	70.16	66.34	69.32
0.278	0.267	0.291	0.271	0.088	56.52	50.67	55.62	56.07
0.139	0.292	0.302	0.353	0.070	45.81	43.43	31.01	44.62
0.070	0.341	0.323	0.331	0.065	32.88	37.27	35.20	36.24
0.035	0.343	0.336	0.332	0.064	31.97	33.89	34.68	33.52
<b>Kontrola</b>	0.431	0.457	0.498	0.052				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.186	0.214	0.220	0.207 ± 0.018
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					5.400	6.189	6.388	5.992 ± 0.523

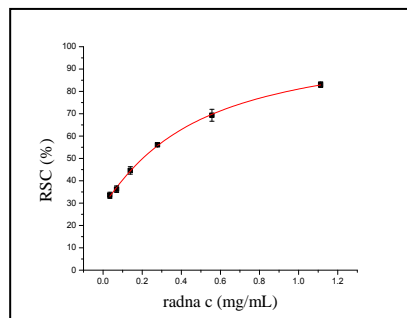
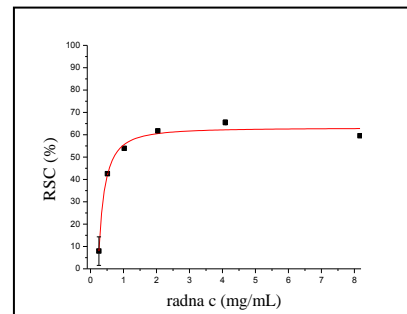
Grafik 9.494. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Frankovka Vinum vina 2. godina

Tabela 9.524. Neutralizacija HO radikala – Muskat Hamburg Bajilo sok 2. godina

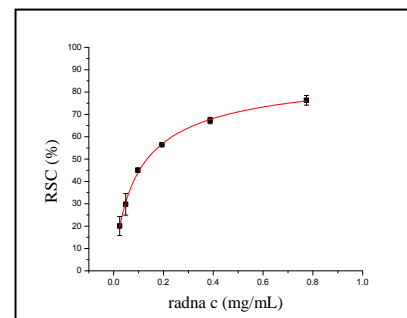
Muskat Hamburg Bajilo sok (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>8.169</b>	0.383	0.376	0.381	0.156	59.37	<b>60.71</b>	59.75	59.56
<b>4.085</b>	0.292	0.301	0.380	0.104	66.27	64.77	<b>50.56</b>	65.52
<b>2.042</b>	0.295	0.303	0.296	0.084	62.29	60.73	62.14	61.72
<b>1.021</b>	0.352	0.319	0.319	0.062	<b>48.15</b>	53.90	53.90	53.90
<b>0.511</b>	0.384	0.383	0.376	0.060	42.04	42.15	43.44	42.54
<b>0.255</b>	0.560	0.614	0.546	0.059	10.30	0.672	12.81	7.929
<b>Kontrola</b>	0.585	0.596	0.648	0.051				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.602	0.720	0.686	0.669 ± 0.061
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					2.377	2.842	2.708	2.642 ± 0.239



Grafik 9.495. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Muskat Hamburg Bajilo soka 2. godina

Tabela 9.525. Neutralizacija HO radikala – Muskat Hamburg Bajilo vino 2. godina

Muskat Hamburg Bajilo vino (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.774</b>	0.210	0.186	0.198	0.065	74.14	78.46	76.28	76.29
<b>0.387</b>	0.238	0.249	0.265	0.060	68.29	66.29	<b>63.56</b>	67.29
<b>0.194</b>	0.301	0.366	0.300	0.056	56.38	<b>44.80</b>	56.52	56.45
<b>0.097</b>	0.343	0.360	0.366	0.054	<b>48.66</b>	45.61	44.47	45.04
<b>0.048</b>	0.415	0.461	0.462	0.051	35.34	27.14	26.84	29.77
<b>0.024</b>	0.478	0.496	0.526	0.051	23.91	20.76	15.48	20.05
<b>Kontrola</b>	0.586	0.602	0.658	0.053				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.121	0.142	0.134	0.132 ± 0.011
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					5.023	5.903	5.580	5.502 ± 0.445



Grafik 9.496. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Muskat Hamburg Bajilo vina 2. godina

Tabela 9.526. Neutralizacija HO radikala – Sila Bajilo sok 2. godina

Sila Bajilo sok (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>6.898</b>	0.337	0.345	0.354	0.129	54.28	52.58	50.65	52.51
<b>3.449</b>	0.278	0.285	0.297	0.098	60.47	58.94	56.36	58.59
<b>1.725</b>	0.284	0.295	0.298	0.070	52.92	50.55	49.85	51.11
<b>0.862</b>	0.337	0.321	0.324	0.064	40.05	43.59	42.90	42.18
<b>0.431</b>	0.365	0.386	0.433	0.053	31.55	26.85	16.55	29.20
<b>0.216</b>	0.415	0.431	0.432	0.054	20.65	17.17	16.93	18.25
<b>Kontrola</b>	0.509	0.506	0.611	0.052				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					1.396	1.330	1.492	1.406 ± 0.081
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					6.528	6.220	6.977	6.575 ± 0.380

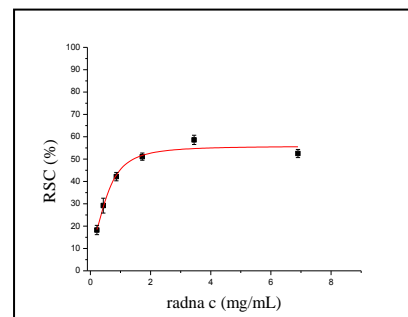
Grafik 9.497. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Sila Bajilo soka 2. godina

Tabela 9.527. Neutralizacija HO radikala – Sila Bajilo vino 2. godina

Sila Bajilo vino (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.649</b>	0.181	0.186	0.174	0.053	73.60	72.57	75.04	73.73
<b>0.325</b>	0.234	0.238	0.233	0.050	61.95	61.05	62.19	61.73
<b>0.162</b>	0.310	0.327	0.327	0.053	47.00	43.38	43.44	44.61
<b>0.081</b>	0.386	0.392	0.393	0.049	30.32	29.13	28.98	29.48
<b>0.041</b>	0.438	0.438	0.405	0.047	19.24	19.23	25.97	19.24
<b>0.020</b>	0.499	0.438	0.474	0.051	7.463	20.18	12.70	10.08
<b>Kontrola</b>	0.528	0.538	0.443	0.049				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.187	0.207	0.203	0.199 ± 0.010
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					9.315	10.29	10.11	9.905 ± 0.519

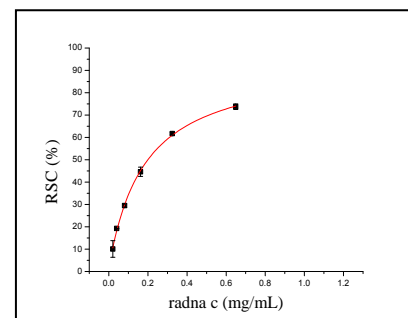
Grafik 9.498. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Sila Bajilo vina 2. godina

Tabela 9.528. Neutralizacija HO radikala – Italijanski Rizling Bajilo sok 2. godina

Italijanski Rizling Bajilo sok (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>7.529</b>	0.359	0.366	0.379	0.155	64.05	62.87	60.54	62.48
<b>3.765</b>	0.296	0.298	0.287	0.089	63.46	63.17	65.16	63.93
<b>1.882</b>	0.293	0.313	0.298	0.068	60.46	57.03	59.55	59.01
<b>0.941</b>	0.333	0.334	0.315	0.063	52.59	52.32	55.66	53.52
<b>0.471</b>	0.375	0.389	0.407	0.053	43.25	40.78	37.63	40.44
<b>0.235</b>	0.422	0.413	0.418	0.053	35.16	36.71	35.89	35.92
<b>Kontrola</b>	0.604	0.601	0.651	0.050				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.759	0.786	0.781	0.775 ± 0.014
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					3.251	3.367	3.348	3.322 ± 0.062

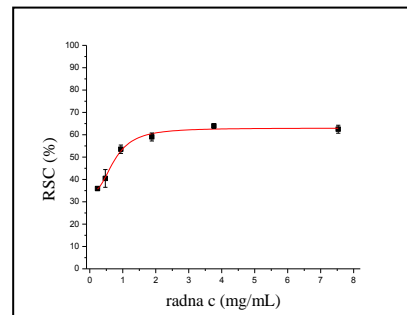
Grafik 9.499. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Italijanski Rizling Bajilo soka 2. godina

Tabela 9.529. Neutralizacija HO radikala – Italijanski Rizling Bajilo vino 2. godina

Italijanski Rizling Bajilo vino (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.714</b>	0.159	0.158	0.166	0.054	76.75	77.13	75.22	76.37
<b>0.357</b>	0.199	0.205	0.203	0.055	67.99	66.60	67.14	67.25
<b>0.178</b>	0.282	0.262	0.287	0.053	49.39	53.82	48.25	53.82
<b>0.089</b>	0.331	0.317	0.337	0.052	38.36	41.30	36.95	38.87
<b>0.045</b>	0.369	0.349	0.370	0.051	29.66	34.17	29.44	31.09
<b>0.022</b>	0.394	0.405	0.431	0.053	24.37	22.01	16.32	20.90
<b>Kontrola</b>	0.506	0.505	0.509	0.055				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.154	0.139	0.153	0.149 ± 0.008
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					6.939	6.296	6.908	6.714 ± 0.363

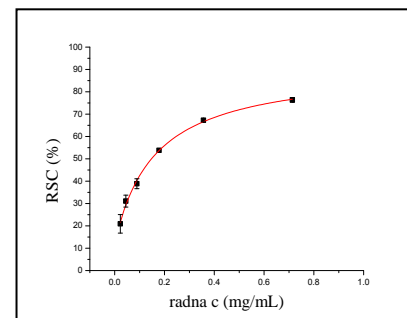
Grafik 9.500. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Italijanski Rizling Bajilo vina 2. godina

Tabela 9.530. Neutralizacija HO radikala – Italijanski Rizling Agner sok 2. godina

Italijanski Rizling Agner sok (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>7.387</b>	0.370	0.378	0.362	0.139	55.21	53.69	56.73	55.21
<b>3.694</b>	0.298	0.305	0.317	0.088	59.35	57.98	55.60	57.64
<b>1.847</b>	0.311	0.346	0.319	0.069	52.98	<b>46.14</b>	51.46	52.22
<b>0.923</b>	0.339	0.315	0.315	0.060	<b>45.70</b>	50.28	50.42	50.35
<b>0.462</b>	0.409	0.420	0.368	0.054	31.09	28.98	<b>39.15</b>	30.04
<b>0.231</b>	0.513	0.446	0.498	0.049	9.859	22.83	12.82	15.17
<b>Kontrola</b>	0.565	0.560	<b>0.475</b>	0.048				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					<b>1.149</b>	0.910	0.991	0.950 ± 0.057
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					<b>5.016</b>	3.975	4.326	4.150 ± 0.248

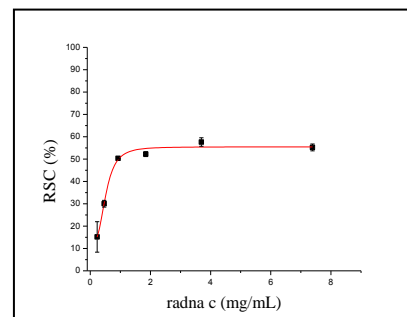
Grafik 9.501. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Italijanski Rizling Agner soka 2. godina

Tabela 9.531. Neutralizacija HO radikala – Italijanski Rizling Agner vino 2. godina

Italijanski Rizling Agner vino (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.761</b>	0.175	0.166	0.181	0.054	76.57	78.40	75.48	76.82
<b>0.381</b>	0.205	0.217	0.211	0.050	70.17	67.81	69.09	69.02
<b>0.190</b>	0.278	0.247	0.278	0.048	55.96	<b>61.75</b>	55.82	55.89
<b>0.095</b>	0.339	0.330	0.325	0.050	<b>44.38</b>	46.10	47.04	46.57
<b>0.048</b>	0.348	0.375	0.396	0.047	42.13	37.04	<b>32.90</b>	39.59
<b>0.024</b>	0.380	0.454	0.428	0.047	35.96	21.76	26.78	28.17
<b>Kontrola</b>	0.562	0.574	<b>0.480</b>	0.047				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.116	0.114	0.120	0.117 ± 0.003
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					4.930	4.835	5.082	4.949 ± 0.125

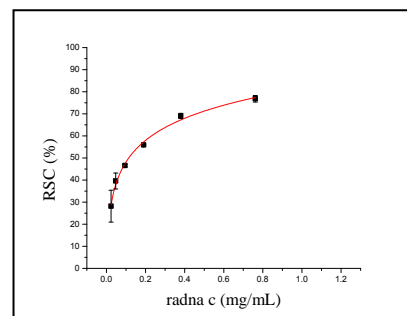
Grafik 9.502. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Italijanski Rizling Agner vina 2. godina

Tabela 9.532. Neutralizacija HO radikala – Župljanka Agner sok 2. godina

Župljanka Agner sok (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>8.212</b>	0.342	0.355	0.383	0.126	54.58	51.74	<b>45.91</b>	53.16
<b>4.106</b>	0.303	0.297	0.280	0.083	<b>53.65</b>	54.94	58.58	56.76
<b>2.053</b>	0.279	0.275	0.309	0.070	55.94	<b>56.85</b>	49.64	52.79
<b>1.026</b>	0.288	0.319	0.314	0.059	51.92	45.45	46.47	47.95
<b>0.513</b>	0.375	0.343	0.361	0.054	32.59	39.44	35.69	35.91
<b>0.257</b>	0.394	0.380	0.405	0.056	29.07	31.93	26.78	29.26
<b>Kontrola</b>	0.517	0.545	<b>0.467</b>	0.055				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					<b>0.928</b>	1.702	1.722	1.712 ± 0.014
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					<b>3.644</b>	6.685	6.765	6.725 ± 0.056

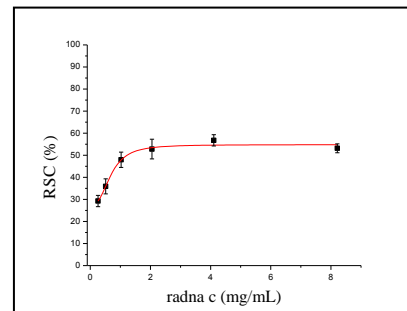
Grafik 9.503. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Župljanka Agner soka 2. godina

Tabela 9.533. Neutralizacija HO radikala – Župljanka Agner vino 2. godina

Župljanka Agner vino (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.879</b>	0.161	0.161	0.163	0.055	78.16	78.03	77.71	77.97
<b>0.440</b>	0.195	0.197	0.195	0.054	70.89	70.49	70.85	70.74
<b>0.220</b>	0.270	0.275	0.263	0.053	55.15	<b>54.20</b>	56.75	55.95
<b>0.110</b>	0.320	0.320	0.324	0.052	44.56	44.52	43.65	44.25
<b>0.055</b>	0.374	0.385	0.394	0.050	32.95	30.63	28.90	30.83
<b>0.027</b>	0.447	0.441	0.408	0.053	18.51	19.69	<b>26.59</b>	19.10
<b>Kontrola</b>	0.539	0.527	0.543	0.052				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.147	0.142	0.151	0.147 ± 0.005
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					5.382	5.199	5.559	5.380 ± 0.180

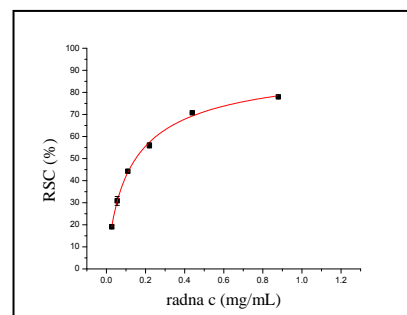
Grafik 9.504. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Župljanka Agner vina 2. godina

Tabela 9.534. Neutralizacija HO radikala – Chardonnay Došen sok 2. godina

Chardonnay Došen sok (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>8.725</b>	0.361	0.279	0.293	0.135	<b>54.52</b>	71.13	68.18	69.66
<b>4.363</b>	0.309	0.307	0.279	0.152	68.45	68.94	<b>74.42</b>	68.69
<b>2.181</b>	0.254	0.270	0.256	0.084	65.77	<b>62.45</b>	65.40	65.59
<b>1.091</b>	0.289	0.271	0.268	0.068	55.47	59.08	59.64	58.06
<b>0.545</b>	0.328	0.428	0.418	0.069	47.72	27.64	29.73	35.03
<b>0.273</b>	0.454	0.427	0.409	0.057	19.90	25.34	29.01	24.75
<b>Kontrola</b>	<b>0.499</b>	0.550	0.552	0.054				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					<b>0.657</b>	0.931	0.926	0.929 ± 0.004
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					<b>2.430</b>	3.443	3.424	3.434 ± 0.013

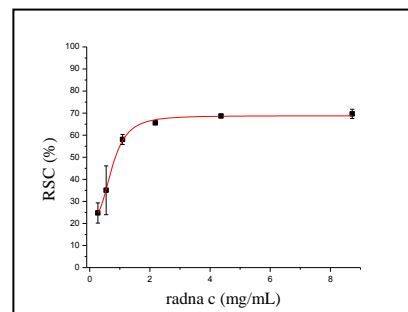
Grafik 9.505. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Chardonnay Došen soka 2. godina

Tabela 9.535. Neutralizacija HO radikala – Chardonnay Došen vino 2. godina

Chardonnay Došen vino (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.908</b>	0.216	0.179	0.167	0.112	71.80	81.87	85.09	79.59
<b>0.454</b>	0.205	0.176	0.191	0.078	65.39	73.23	69.26	69.29
<b>0.227</b>	0.230	0.232	0.220	0.076	58.06	57.41	60.83	58.77
<b>0.114</b>	0.288	0.251	0.251	0.094	<b>47.00</b>	<b>57.18</b>	<b>57.25</b>	--
<b>0.057</b>	0.317	0.319	0.280	0.074	34.00	33.46	43.93	37.13
<b>0.028</b>	0.326	0.327	0.325	0.070	30.52	30.13	30.78	30.48
<b>Kontrola</b>	<b>0.520</b>	0.427	0.431	0.062				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.154	0.168	<b>0.109</b>	0.161 ± 0.010
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					5.475	5.954	<b>3.878</b>	5.714 ± 0.339

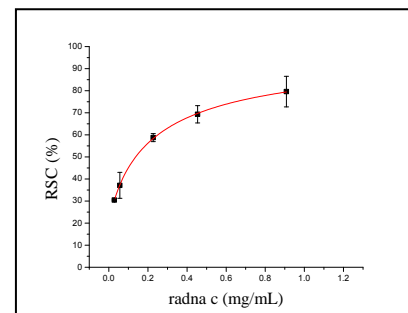
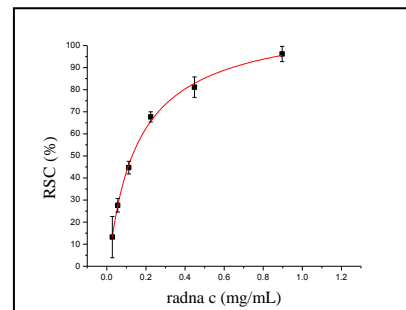
Grafik 9.506. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Chardonnay Došen vina 2. godina

Tabela 9.536. Neutralizacija HO radikala – Merlot Došen vino 2. godina

Merlot Došen vino (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
<b>0.897</b>	0.211	0.213	0.235	0.205	98.48	97.89	92.18	96.18
<b>0.448</b>	0.203	0.218	0.238	0.147	85.53	81.61	76.31	81.15
<b>0.224</b>	0.211	0.223	0.257	0.093	69.33	66.05	57.25	67.69
<b>0.112</b>	0.296	0.275	0.292	0.075	42.57	47.96	43.55	44.70
<b>0.056</b>	0.328	0.352	0.335	0.060	30.19	24.19	28.54	27.64
<b>0.028</b>	0.388	0.456	0.401	0.081	20.19	2.583	16.89	13.22
<b>Kontrola</b>	0.513	0.468	0.452	0.075				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.133	0.126	0.150	0.130 ± 0.005
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					4.796	4.522	5.386	4.659 ± 0.194



Grafik 9.507. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Merlot Došen vina 2. godina



Tabela 9.537. Neutralizacija HO radikala – Cabernet Sauvignon Bajilo sok 3. godina

Cabernet Sauvignon Bajilo sok (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
<b>0.919</b>	0.218	0.221	0.216	0.144	87.02	86.56	87.36	86.98
<b>0.460</b>	0.216	0.224	0.210	0.097	79.08	77.70	80.21	79.00
<b>0.230</b>	0.256	0.254	0.256	0.075	68.25	68.66	68.33	68.41
<b>0.115</b>	0.318	0.328	0.315	0.061	55.19	53.44	55.68	54.77
<b>0.057</b>	0.420	0.390	0.397	0.055	36.23	41.41	40.20	40.80
<b>0.029</b>	0.464	0.455	0.455	0.051	27.97	29.40	29.45	28.94
<b>0.014</b>	0.526	0.543	0.524	0.052	17.04	14.13	17.51	16.23
<b>Kontrola</b>	0.647	0.615	0.596	0.047				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.089	0.088	0.089	0.088 ± 0.001
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					3.120	3.081	3.106	3.102 ± 0.019

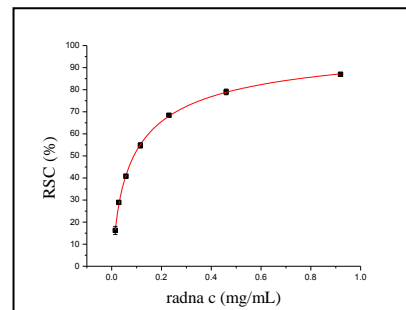
Grafik 9.508. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Cabernet Sauvignon Bajilo soka 3. godina

Tabela 9.538. Neutralizacija HO radikala – Cabernet Sauvignon Bajilo vino 3. godina

Cabernet Sauvignon Bajilo vino (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
<b>0.890</b>	0.201	0.204	0.207	0.122	85.03	84.50	83.93	84.49
<b>0.445</b>	0.209	0.221	0.223	0.085	76.68	74.42	74.18	75.09
<b>0.223</b>	0.248	0.262	0.253	0.067	65.95	63.33	65.14	64.81
<b>0.111</b>	0.308	0.316	0.302	0.057	52.95	51.56	54.13	52.88
<b>0.056</b>	0.367	0.346	0.364	0.053	41.19	45.10	41.58	42.62
<b>0.028</b>	0.453	0.422	0.435	0.050	24.49	30.30	27.81	29.06
<b>0.014</b>	0.478	0.494	0.486	0.052	20.13	17.09	18.61	18.61
<b>Kontrola</b>	0.630	0.554	0.561	0.048				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.092	0.090	0.091	0.091 ± 0.001
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					3.343	3.244	3.313	3.300 ± 0.051

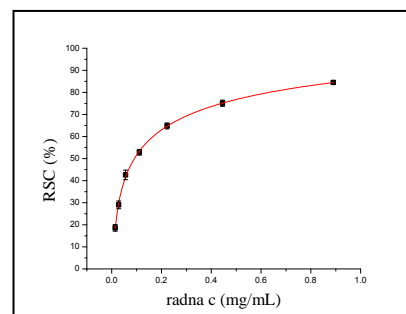
Grafik 9.509. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Cabernet Sauvignon vina Bajilo 3. godina

Tabela 9.539. Neutralizacija HO radikala – Merlot Šukac sok 3. godina

Merlot Šukac sok (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
4.024	0.182	0.175	0.176	0.092	76.43	78.10	77.82	77.45
2.012	0.172	0.175	0.177	0.074	74.33	73.50	73.05	73.63
1.006	0.189	0.190	0.211	0.059	65.88	65.70	60.21	65.79
0.503	0.211	0.227	0.226	0.073	63.59	59.58	59.70	59.64
0.252	0.246	0.277	0.279	0.047	47.89	39.57	38.99	42.15
0.126	0.329	0.325	0.328	0.047	25.95	27.01	26.14	26.37
<b>Kontrola</b>	0.420	0.576	0.443	0.050				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.291	0.367	0.362	0.365 ± 0.003
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					2.333	2.943	2.905	2.924 ± 0.027

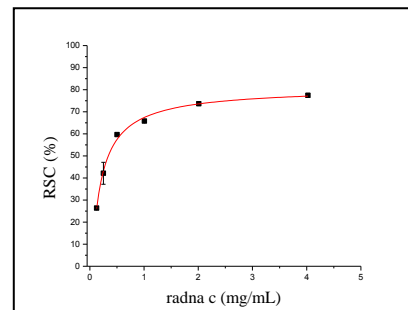
Grafik 9.510. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Merlot Šukac soka 3. godina

Tabela 9.540. Neutralizacija HO radikala – Merlot Šukac vino 3. godina

Merlot Šukac vino (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
1.021	0.178	0.174	0.182	0.121	85.93	86.92	84.95	85.94
0.510	0.186	0.169	0.190	0.089	76.07	80.29	75.14	77.17
0.255	0.211	0.209	0.213	0.068	64.93	65.49	64.46	64.96
0.128	0.266	0.259	0.246	0.059	49.43	50.99	54.29	51.57
0.064	0.314	0.303	0.307	0.053	36.21	38.84	37.93	37.66
0.032	0.351	0.347	0.349	0.050	26.55	27.47	27.07	27.03
<b>Kontrola</b>	0.474	0.444	0.558	0.050				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.130	0.119	0.111	0.120 ± 0.009
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					4.096	3.764	3.523	3.794 ± 0.288

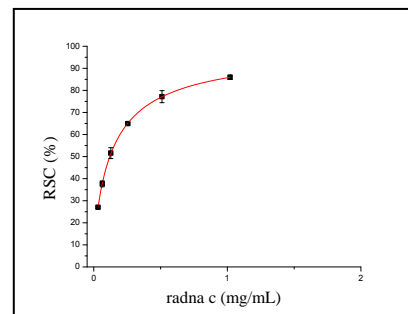
Grafik 9.511. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Merlot Šukac vina 3. godina

Tabela 9.541. Neutralizacija HO radikala – Frankovka Vinum sok 3. godina

Frankovka Vinum sok (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
6.450	0.289	0.281	0.303	0.144	64.82	66.84	61.53	64.19
3.225	0.221	0.238	0.232	0.088	67.70	63.66	65.07	65.48
1.613	0.223	0.235	0.228	0.067	62.07	59.09	60.86	60.67
0.806	0.271	0.275	0.282	0.058	48.52	47.58	45.76	47.28
0.403	0.332	0.333	0.328	0.053	32.31	32.11	33.36	32.59
0.202	0.397	0.409	0.389	0.050	15.94	13.05	17.87	15.62
<b>Kontrola</b>	0.473	0.447	0.558	0.048				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.839	0.895	0.872	0.869 ± 0.028
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					4.197	4.478	4.359	4.345 ± 0.141

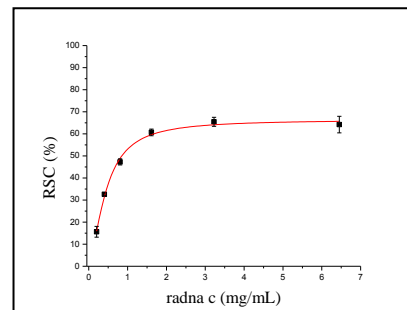
Grafik 9.512. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Frankovka Vinum soka 3. godina

Tabela 9.542. Neutralizacija HO radikala – Frankovka Vinum vino 3. godina

Frankovka Vinum vino (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
1.005	0.190	0.194	0.200	0.158	92.41	91.30	89.94	91.22
0.502	0.185	0.187	0.243	0.098	78.99	78.39	64.70	78.69
0.251	0.212	0.219	0.216	0.075	66.60	64.97	65.62	65.73
0.126	0.274	0.287	0.249	0.062	48.32	45.28	54.55	49.38
0.063	0.324	0.321	0.299	0.055	34.51	35.24	40.65	36.80
0.031	0.355	0.391	0.356	0.051	26.10	17.26	25.90	23.09
<b>Kontrola</b>	0.479	0.442	0.548	0.050				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.133	0.136	0.103	0.134 ± 0.002
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					4.271	4.350	3.300	4.310 ± 0.056

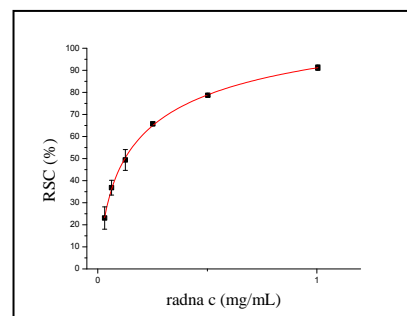
Grafik 9.513. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Frankovka Vinum vina 3. godina

Tabela 9.543. Neutralizacija HO radikala – Muskat Hamburg Bajilo sok 3. godina

Muskat Hamburg Bajilo sok (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
<b>1.350</b>	0.221	0.214	0.260	0.080	77.67	78.66	71.33	75.89
<b>0.675</b>	0.240	0.240	0.258	0.071	73.22	73.24	70.44	72.30
<b>0.338</b>	0.254	0.258	0.271	0.058	68.98	68.32	66.20	67.83
<b>0.169</b>	0.297	0.324	0.326	0.053	61.16	56.85	56.60	58.21
<b>0.084</b>	0.340	0.406	0.388	0.050	54.10	43.56	46.34	46.34
<b>0.042</b>	0.425	0.448	0.465	0.071	43.92	40.17	37.49	40.53
<b>Kontrola</b>	0.589	0.693	0.667	0.050				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.067	0.104	0.109	0.107 ± 0.003
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					1.612	2.492	2.605	2.549 ± 0.080

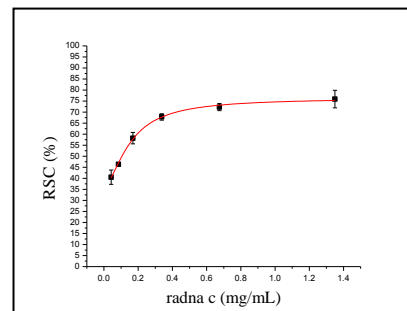
Grafik 9.514. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Muskat Hamburg Bajilo soka 3. godina

Tabela 9.544. Neutralizacija HO radikala – Muskat Hamburg Bajilo vino 3. godina

Muskat Hamburg Bajilo vino (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
<b>0.887</b>	0.158	0.150	0.168	0.065	85.12	86.40	83.55	85.02
<b>0.444</b>	0.180	0.179	0.201	0.061	80.86	81.05	77.54	80.96
<b>0.222</b>	0.231	0.221	0.223	0.052	71.29	72.85	72.52	72.22
<b>0.111</b>	0.297	0.286	0.280	0.057	61.49	63.17	64.14	62.93
<b>0.055</b>	0.348	0.344	0.358	0.059	53.69	54.46	52.20	53.45
<b>0.028</b>	0.397	0.431	0.392	0.053	44.81	39.49	45.73	43.34
<b>Kontrola</b>	0.582	0.695	0.654	0.051				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.044	0.046	0.044	0.045 ± 0.001
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					1.605	1.687	1.592	1.628 ± 0.052

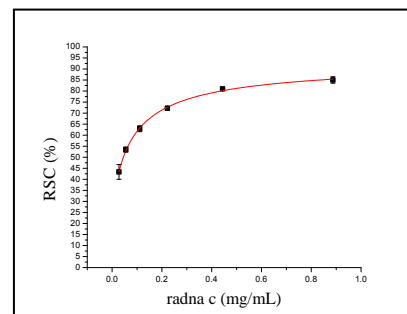
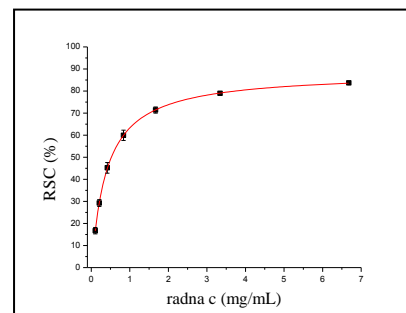
Grafik 9.515. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Muskat Hamburg Bajilo vina 3. godina

Tabela 9.545. Neutralizacija HO radikala – Sila Bajilo sok 3. godina

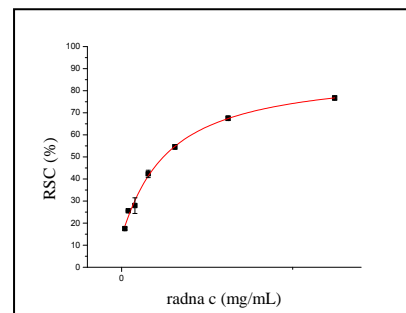
Sila Bajilo sok (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>6.681</b>	0.191	0.189	0.196	0.071	83.84	84.05	83.12	83.67
<b>3.340</b>	0.211	0.244	0.219	0.059	79.46	<b>75.09</b>	78.48	78.97
<b>1.670</b>	0.264	0.277	0.257	0.054	71.70	69.86	72.61	71.39
<b>0.835</b>	0.335	0.378	0.359	0.051	61.59	<b>55.78</b>	58.31	59.95
<b>0.418</b>	0.457	0.471	0.436	0.049	44.88	42.98	47.75	45.21
<b>0.209</b>	0.561	0.582	0.578	0.051	31.02	28.10	28.68	29.27
<b>0.104</b>	0.653	0.670	0.673	0.050	18.39	16.10	15.67	16.72
<b>Kontrola</b>	0.802	0.795	0.778	0.052				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.505	0.578	0.504	0.529 ± 0.043
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					2.437	2.792	2.434	2.554 ± 0.206



Grafik 9.516. Zavisnost RSC<sub>HO<sup>•</sup></sub> - radna koncentracija Sila Bajilo soka 3. godina

Tabela 9.546. Neutralizacija HO radikala – Sila Bajilo vino 3. godina

Sila Bajilo vino (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.623</b>	0.197	0.205	0.193	0.051	76.84	75.66	77.58	76.69
<b>0.311</b>	0.248	0.262	0.253	0.050	68.51	66.38	67.69	67.52
<b>0.156</b>	0.360	0.332	0.341	0.050	<b>50.75</b>	55.32	53.77	54.55
<b>0.078</b>	0.402	0.413	0.423	0.050	43.99	42.26	40.68	42.31
<b>0.039</b>	0.486	0.518	0.521	0.048	30.43	25.44	<b>24.93</b>	27.93
<b>0.019</b>	0.523	0.496	0.522	0.054	25.47	<b>29.86</b>	25.62	25.54
<b>0.010</b>	0.572	0.565	0.572	0.050	17.07	18.27	17.20	17.51
<b>Kontrola</b>	0.698	0.681	0.663	0.051				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.109	0.121	0.125	0.119 ± 0.008
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					5.667	6.288	6.475	6.143 ± 0.423



Grafik 9.517. Zavisnost RSC<sub>HO<sup>•</sup></sub> - radna koncentracija Sila Bajilo vina 3. godina

Tabela 9.547. Neutralizacija HO radikala – Italijanski Rizling Bajilo sok 3. godina

Italijanski Rizling Bajilo sok (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>2.723</b>	0.266	0.263	0.286	0.094	72.92	73.32	<b>69.71</b>	73.12
<b>1.361</b>	0.236	0.242	0.234	0.067	73.38	72.41	73.61	73.13
<b>0.681</b>	0.359	0.268	0.254	0.060	<b>53.00</b>	67.37	69.47	68.42
<b>0.340</b>	0.319	0.356	0.323	0.053	58.19	<b>52.41</b>	57.49	57.84
<b>0.170</b>	0.381	0.388	0.387	0.051	48.05	46.95	47.17	47.39
<b>0.085</b>	0.403	0.434	0.445	0.049	44.27	39.37	37.74	40.46
<b>Kontrola</b>	<b>0.590</b>	0.690	0.680	0.050				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.208	0.208	0.210	0.209 ± 0.001
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					2.468	2.464	2.492	2.475 ± 0.015

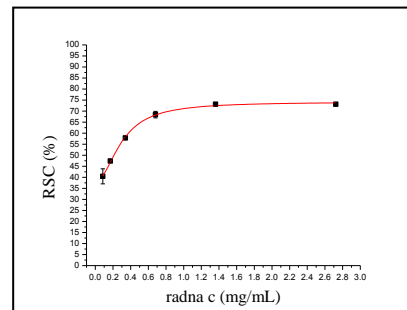
Grafik 9.518. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Italijanski Rizling Bajilo soka 3. godina

Tabela 9.548. Neutralizacija HO radikala – Italijanski Rizling Bajilo vino 3. godina

Italijanski Rizling Bajilo vino (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.644</b>	0.179	0.175	0.179	0.048	68.27	69.12	68.32	68.57
<b>0.322</b>	0.207	0.209	0.221	0.053	62.67	62.03	59.20	61.30
<b>0.161</b>	0.350	0.241	0.266	0.050	<b>26.87</b>	53.32	47.22	50.27
<b>0.080</b>	0.306	0.294	0.279	0.046	36.77	39.52	<b>43.17</b>	38.15
<b>0.040</b>	0.344	0.352	0.376	0.045	27.25	25.11	19.26	23.87
<b>0.020</b>	0.385	0.401	0.414	0.048	18.11	14.17	11.07	14.45
<b>Kontrola</b>	0.439	0.476	0.451	0.044				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.151	0.137	<b>0.188</b>	0.144 ± 0.010
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					7.589	6.873	<b>9.403</b>	7.231 ± 0.506

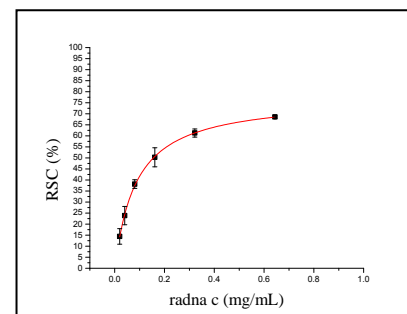
Grafik 9.519. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Italijanski Rizling Bajilo vina 3. godina

Tabela 9.549. Neutralizacija HO radikala – Italijanski Rizling Agner sok 3. godina

Italijanski Rizling Agner sok (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>7.556</b>	0.257	0.340	0.273	0.086	56.71	<b>35.73</b>	52.76	54.74
<b>3.778</b>	0.241	0.248	0.234	0.063	54.99	52.97	56.64	54.86
<b>1.889</b>	0.258	0.267	0.163	0.056	48.92	46.58	<b>73.09</b>	47.75
<b>0.945</b>	0.283	0.372	0.335	0.050	40.95	18.33	27.72	29.00
<b>0.472</b>	0.334	0.379	0.378	0.047	27.05	15.71	16.07	19.61
<b>0.236</b>	0.391	0.409	0.397	0.049	13.37	8.793	11.81	11.32
<b>Kontrola</b>	0.434	0.443	0.444	0.046				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					1.977	<b>2.253</b>	1.971	1.974 ± 0.004
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					8.440	<b>9.618</b>	8.416	8.428 ± 0.017

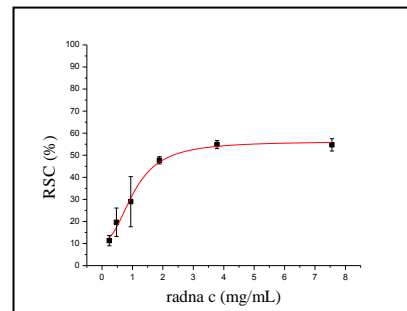
Grafik 9.520. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Italijanski Rizling Agner soka 3. godina

Tabela 9.550. Neutralizacija HO radikala – Italijanski Rizling Agner vino 3. godina

Italijanski Rizling Agner vino (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.756</b>	0.140	0.139	0.148	0.049	76.36	76.66	74.44	75.82
<b>0.378</b>	0.176	0.190	0.183	0.047	66.44	62.85	64.60	64.63
<b>0.189</b>	0.216	0.217	0.231	0.045	55.77	55.36	51.66	54.26
<b>0.095</b>	0.249	0.273	0.261	0.044	46.85	40.72	43.65	43.74
<b>0.047</b>	0.281	0.289	0.288	0.046	39.06	36.91	37.37	37.78
<b>0.024</b>	0.262	0.264	0.307	0.066	<b>49.26</b>	<b>48.92</b>	<b>37.68</b>	--
<b>Kontrola</b>	0.428	0.444	0.430	0.048				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					<b>0.123</b>	0.159	0.163	0.161 ± 0.003
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					<b>5.231</b>	6.773	6.945	6.859 ± 0.122

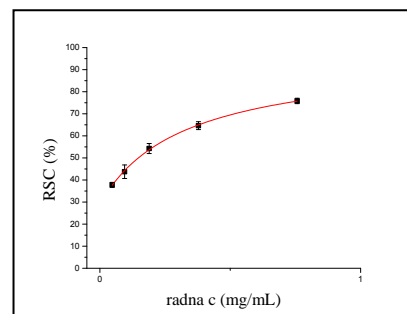
Grafik 9.521. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Italijanski Rizling Agner vina 3. godina

Tabela 9.551. Neutralizacija HO radikala – Župljanka Agner sok 3. godina

Župljanka Agner sok (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>7.726</b>	0.193	0.183	0.176	0.090	72.85	75.49	77.17	75.17
<b>3.863</b>	0.172	0.185	0.159	0.065	71.82	68.51	75.39	71.91
<b>1.931</b>	0.209	0.188	0.188	0.055	59.42	64.94	64.89	63.08
<b>0.966</b>	0.245	0.245	0.221	0.051	48.85	48.99	55.24	51.03
<b>0.483</b>	0.315	0.249	0.249	0.052	30.68	<b>48.13</b>	<b>48.25</b>	30.68
<b>0.241</b>	0.436	0.367	0.303	0.054	- <b>0.537</b>	17.71	34.60	26.15
<b>Kontrola</b>	0.422	<b>0.573</b>	0.430	0.046				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					1.055	0.986	<b>0.739</b>	1.021 ± 0.049
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					4.406	4.117	<b>3.087</b>	4.261 ± 0.204

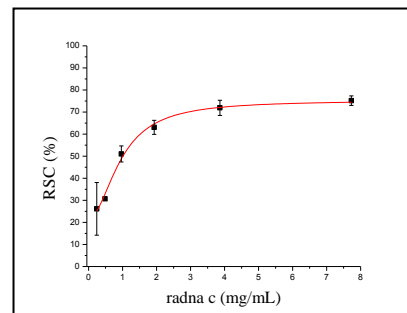
Grafik 9.522. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Župljanka Agner soka 3. godina

Tabela 9.552. Neutralizacija HO radikala – Župljanka Agner vino 3. godina

Župljanka Agner vino (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.752</b>	0.131	0.129	0.122	0.050	78.47	78.90	80.75	79.37
<b>0.376</b>	0.139	0.138	0.143	0.051	76.64	76.81	75.42	76.29
<b>0.188</b>	0.193	0.172	0.189	0.055	63.06	68.76	64.07	65.30
<b>0.094</b>	0.228	0.217	0.159	0.048	52.05	54.91	<b>70.40</b>	53.48
<b>0.047</b>	0.262	0.240	0.203	0.044	42.03	<b>47.91</b>	<b>57.83</b>	42.03
<b>0.023</b>	0.355	0.335	0.329	0.046	17.72	22.96	24.68	21.79
<b>Kontrola</b>	0.409	<b>0.560</b>	0.434	0.046				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.076	0.078	<b>0.127</b>	0.077 ± 0.001
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					3.263	3.352	<b>5.445</b>	3.307 ± 0.063

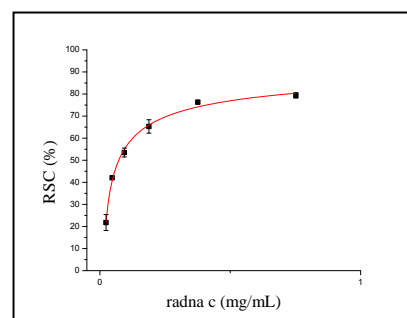
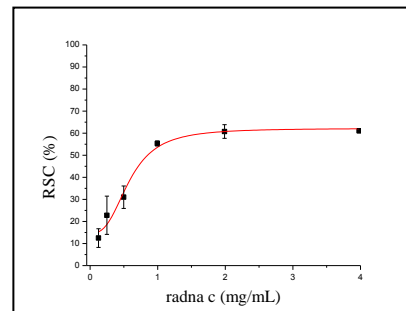
Grafik 9.523. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Župljanka Agner vina 3. godina



Tabela 9.553. Neutralizacija HO radikala – Chardonnay Došen sok 3. godina

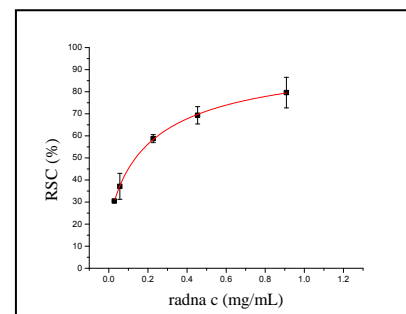
Chardonnay Došen sok (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>3.979</b>	0.303	0.303	0.312	0.093	61.70	61.57	60.04	61.10
<b>1.990</b>	0.301	0.284	0.267	0.070	57.64	60.76	63.87	60.76
<b>0.995</b>	0.339	0.310	0.301	0.061	49.31	54.54	56.15	55.35
<b>0.497</b>	0.415	0.351	0.454	0.057	34.61	46.18	27.39	31.00
<b>0.249</b>	0.510	0.443	0.420	0.054	16.68	28.94	33.20	22.81
<b>0.124</b>	0.522	0.559	0.517	0.054	14.44	7.629	15.37	12.48
<b>Kontrola</b>	0.623	0.634	0.618	0.078				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.806	0.660	0.805	0.806 ± 0.001
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					3.269	2.674	3.265	3.267 ± 0.003



Grafik 9.524. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Chardonnay Došen soka 3. godina

Tabela 9.554. Neutralizacija HO radikala – Chardonnay Došen vino 3. godina

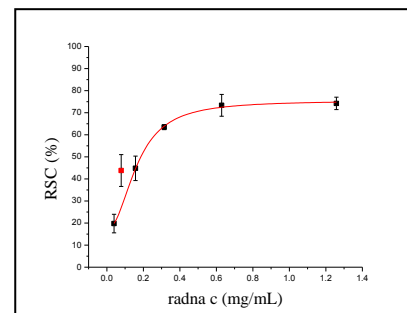
Chardonnay Došen vino (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.887</b>	0.176	0.186	0.202	0.054	78.13	76.36	73.63	76.04
<b>0.444</b>	0.262	0.244	0.272	0.053	62.85	65.90	60.91	61.88
<b>0.222</b>	0.298	0.305	0.279	0.072	59.75	58.49	63.09	60.44
<b>0.111</b>	0.349	0.363	0.567	0.053	47.25	44.83	8.402	46.04
<b>0.055</b>	0.435	0.451	0.399	0.052	31.72	28.85	38.07	32.88
<b>0.028</b>	0.529	0.527	0.433	0.102	23.96	24.24	41.03	29.74
<b>Kontrola</b>	0.614	0.790	0.611	0.051				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.145	0.147	0.122	0.146 ± 0.002
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					5.262	5.357	4.449	5.310 ± 0.067



Grafik 9.525. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Chardonnay Došen vina 3. godina

Tabela 9.555. Neutralizacija HO radikala – Merlot Došen sok 3. godina

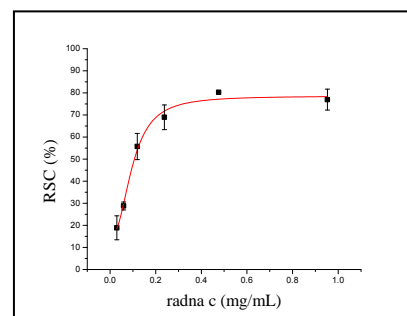
Merlot Došen sok (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>1.258</b>	0.392	0.360	0.383	0.227	71.88	77.34	73.41	74.21
<b>0.629</b>	0.331	0.277	0.284	0.140	67.69	76.77	75.65	73.37
<b>0.315</b>	0.316	0.307	0.302	0.093	62.24	63.64	64.52	63.47
<b>0.157</b>	0.381	0.433	0.374	0.071	47.38	38.46	48.62	44.82
<b>0.079</b>	0.496	0.436	0.441	0.135	38.71	48.92	47.98	43.82
<b>0.039</b>	0.767	0.543	0.508	0.053	- 21.20	16.81	22.75	19.78
<b>Kontrola</b>	0.637	0.687	0.596	0.050				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.176	0.148	0.167	0.164 ± 0.014
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					4.516	3.807	4.272	4.198 ± 0.360



Grafik 9.526. Zavisnost RSC<sub>HO<sup>•</sup></sub> - radna koncentracija Merlot Došen soka 3. godina

Tabela 9.556. Neutralizacija HO radikala – Merlot Došen vino 3. godina

Merlot Došen vino (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.953</b>	0.348	0.300	0.350	0.197	74.42	82.41	74.02	76.95
<b>0.476</b>	0.243	0.203	0.223	0.127	80.30	87.13	83.66	80.30
<b>0.238</b>	0.242	0.280	0.308	0.094	74.84	68.35	63.68	68.96
<b>0.119</b>	0.293	0.335	0.362	0.069	62.03	54.89	50.21	55.71
<b>0.060</b>	0.506	0.493	0.514	0.085	28.55	30.69	27.13	28.79
<b>0.030</b>	0.570	0.507	0.547	0.063	14.03	24.74	17.87	18.88
<b>Kontrola</b>	0.637	0.687	0.596	0.050				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.092	0.111	0.124	0.118 ± 0.010
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					3.102	3.751	4.210	3.981 ± 0.324



Grafik 9.527. Zavisnost RSC<sub>HO<sup>•</sup></sub> - radna koncentracija Merlot Došen vina 3. godina

Tabela 9.557. Neutralizacija HO radikala – Sauvignon blanc Đurđić 2013.

Sauvignon blanc Đurđić 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.643</b>	0.186	0.182	0.174	0.053	64.14	65.15	67.50	65.60
<b>0.322</b>	0.261	0.244	0.252	0.051	43.54	48.15	45.91	45.87
<b>0.161</b>	0.279	0.328	0.333	0.052	39.12	25.86	24.58	29.85
<b>0.080</b>	0.441	0.460	0.384	0.052	- 4.710	- 9.774	10.76	10.76
<b>0.040</b>	0.418	0.455	0.438	0.047	0.075	- 9.810	- 5.156	-4.868
<b>0.020</b>	0.540	0.485	0.567	0.047	- 32.41	- 17.69	- 39.68	-29.93
<b>Kontrola</b>	<b>0.389</b>	0.441	0.411	0.054				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.316	0.342	0.353	0.337 ± 0.019
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					15.84	17.17	17.69	16.90 ± 0.952

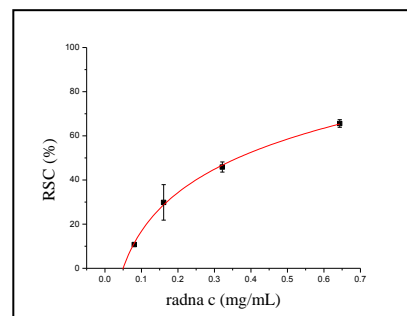
Grafik 9.528. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Sauvignon blanc Đurđić 2013.

Tabela 9.558. Neutralizacija HO radikala – Sauvignon Kovačević 2014.

Sauvignon Kovačević 2014.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.854</b>	0.175	0.170	0.170	0.056	67.51	68.74	68.78	68.34
<b>0.427</b>	0.234	0.224	0.222	0.062	52.77	55.69	56.06	54.84
<b>0.213</b>	0.304	0.300	0.321	0.060	33.23	34.38	28.61	32.07
<b>0.107</b>	0.354	0.342	0.358	0.061	19.76	23.01	18.82	20.53
<b>0.053</b>	0.376	0.381	0.393	0.055	12.09	10.71	7.411	10.07
<b>0.027</b>	0.486	0.419	0.454	0.054	- 18.19	0.339	- 9.409	0.339
<b>Kontrola</b>	0.406	0.452	0.416	0.059				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.388	0.368	0.372	0.376 ± 0.011
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					14.67	13.92	14.04	14.21 ± 0.405

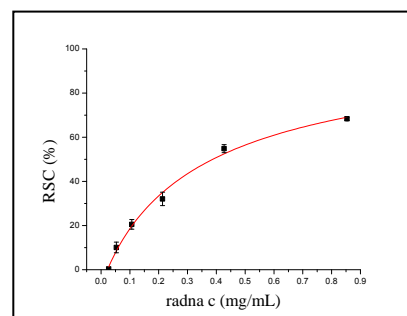
Grafik 9.529. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Sauvignon Kovačević 2014.

Tabela 9.559. Neutralizacija HO radikala – Sauvignon blanc Mačkov Podrum 2014.

Sauvignon blanc Mačkov Podrum 2014.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
<b>0.850</b>	0.112	0.130	0.132	0.068	88.96	84.48	83.88	85.77
<b>0.425</b>	0.098	0.136	0.106	0.049	87.87	78.27	85.87	84.00
<b>0.212</b>	0.185	0.085	0.129	0.056	67.61	92.74	81.72	74.66
<b>0.106</b>	0.251	0.274	0.249	0.053	50.39	44.49	50.78	48.55
<b>0.053</b>	0.275	0.291	0.216	0.048	43.20	39.11	57.85	41.15
<b>0.027</b>	0.239	0.283	0.370	0.048	52.10	41.06	19.41	30.23
<b>Kontrola</b>	0.460	0.433	0.445	0.047				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.113	0.151	0.105	0.109 ± 0.005
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					4.272	5.743	3.990	4.131 ± 0.200

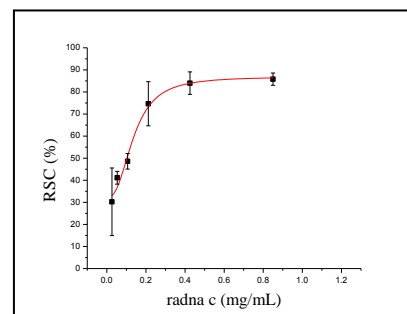
Grafik 9.530. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Sauvignon blanc Mačkov Podrum 2014.

Tabela 9.560. Neutralizacija HO radikala – Sauvignon blanc Vinum 2012.

Sauvignon blanc Vinum 2012.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
<b>0.866</b>	0.189	0.169	0.171	0.068	73.01	77.53	76.97	75.84
<b>0.433</b>	0.298	0.247	0.202	0.061	46.99	58.37	68.40	63.38
<b>0.217</b>	0.302	0.309	0.293	0.055	44.78	43.33	46.89	45.00
<b>0.108</b>	0.411	0.412	0.415	0.059	21.40	21.15	20.52	20.96
<b>0.054</b>	0.352	0.406	0.389	0.052	32.88	20.79	24.62	20.79
<b>0.027</b>	0.483	0.464	0.441	0.050	3.250	7.578	12.63	7.820
<b>Kontrola</b>	0.479	0.521	0.500	0.053				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.267	0.289	0.237	0.278 ± 0.016
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					9.959	10.78	8.818	10.37 ± 0.581

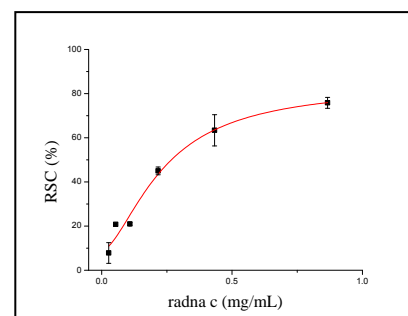
Grafik 9.531. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Sauvignon blanc Vinum 2012.

Tabela 9.561. Neutralizacija HO radikala – Sauvignon blanc Vinum 2013.

Sauvignon blanc Vinum 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.848</b>	0.170	0.168	0.162	0.059	74.77	75.28	76.54	75.53
<b>0.424</b>	0.254	0.234	0.263	0.056	55.11	59.79	53.22	56.04
<b>0.212</b>	0.294	0.257	0.279	0.059	46.86	55.13	50.26	50.75
<b>0.106</b>	0.464	0.399	0.386	0.055	7.480	22.17	25.05	18.23
<b>0.053</b>	0.474	0.465	0.421	0.054	4.940	6.806	16.73	9.494
<b>0.027</b>	0.383	0.425	0.384	0.060	<b>27.01</b>	<b>17.31</b>	<b>26.65</b>	--
<b>Kontrola</b>	0.482	0.521	0.500	0.059				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.259	<b>0.208</b>	0.290	0.274 ± 0.022
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					9.846	<b>7.894</b>	11.01	10.43 ± 0.824

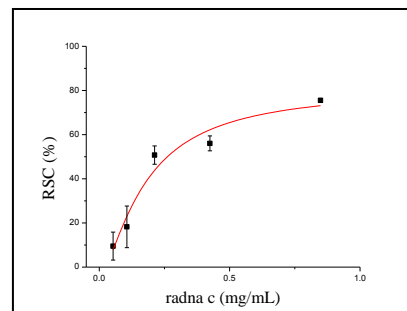
Grafik 9.532. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Sauvignon blanc Vinum 2013.

Tabela 9.562. Neutralizacija HO radikala – Sauvignon blanc Dulka 2011.

Sauvignon blanc Dulka 2011.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.887</b>	0.201	0.166	0.228	0.057	76.48	82.28	72.13	76.96
<b>0.444</b>	0.210	0.214	0.234	0.056	74.80	74.13	70.96	73.30
<b>0.222</b>	0.276	0.347	0.279	0.056	64.14	52.51	63.63	60.09
<b>0.111</b>	0.381	0.350	0.390	0.054	46.68	51.73	45.21	47.88
<b>0.055</b>	0.453	0.452	0.501	0.053	34.69	34.94	26.92	32.18
<b>0.028</b>	0.540	0.589	0.579	0.053	20.55	12.51	14.16	15.74
<b>Kontrola</b>	0.658	0.674	<b>0.740</b>	0.053				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.117	0.125	0.126	0.123 ± 0.005
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					4.247	4.542	4.591	4.460 ± 0.186

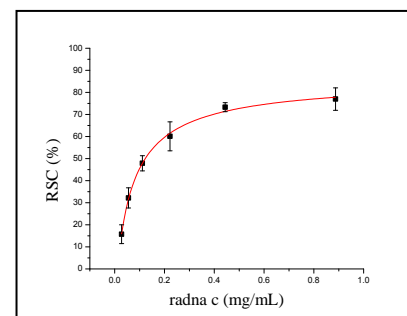
Grafik 9.533. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Sauvignon blanc Dulka 2011.

Tabela 9.563. Neutralizacija HO radikala – Sauvignon blanc Belo Brdo 2012.

Sauvignon blanc Belo Brdo 2012.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.719</b>	0.182	0.172	0.173	0.067	82.22	83.72	83.61	83.18
<b>0.359</b>	0.228	0.236	0.223	0.056	73.33	72.03	74.10	73.15
<b>0.180</b>	0.331	0.360	0.333	0.058	57.64	53.14	57.32	57.48
<b>0.090</b>	0.470	0.435	0.445	0.060	36.29	41.73	40.11	40.92
<b>0.045</b>	0.536	0.524	0.547	0.062	26.44	28.32	24.77	26.51
<b>0.022</b>	0.573	0.559	0.596	0.072	22.15	24.39	18.57	23.27
<b>Kontrola</b>	0.784	0.666	0.735	0.057				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.139	0.136	0.133	0.136 ± 0.003
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					6.235	6.121	5.980	6.112 ± 0.128

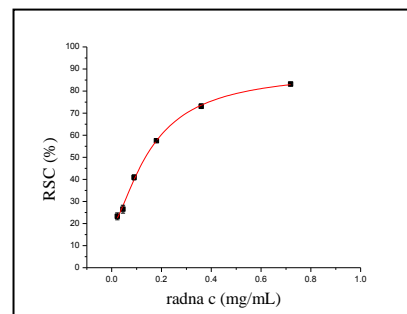
Grafik 9.534. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Sauvignon blanc Belo Brdo 2012.

Tabela 9.564. Neutralizacija HO radikala – Sauvignon blanc Šukac 2014.

Sauvignon blanc Šukac 2014.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.744</b>	0.164	0.159	0.162	0.053	81.31	82.13	81.53	81.66
<b>0.372</b>	0.232	0.216	0.220	0.074	73.49	76.19	75.49	75.05
<b>0.186</b>	0.313	0.296	0.282	0.055	56.51	59.30	61.66	60.48
<b>0.093</b>	0.418	0.400	0.418	0.052	38.30	41.47	38.39	39.38
<b>0.046</b>	0.442	0.537	0.411	0.048	33.61	17.60	38.76	33.61
<b>0.023</b>	0.536	0.533	0.579	0.048	17.90	18.39	10.62	15.64
<b>Kontrola</b>	0.637	0.654	0.543	0.053				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.134	0.129	0.130	0.131 ± 0.003
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					5.809	5.575	5.630	5.671 ± 0.122

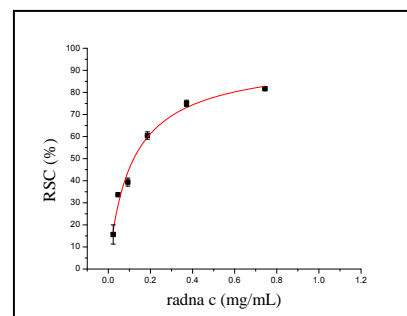
Grafik 9.535. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Sauvignon blanc Šukac 2014.

Tabela 9.565. Neutralizacija HO radikala – Traminac Đurđić 2013.

Traminac Đurđić 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
<b>0.567</b>	0.184	0.193	0.183	0.052	63.01	60.72	63.35	62.36
<b>0.284</b>	0.259	0.255	0.265	0.053	42.55	43.80	40.89	42.41
<b>0.142</b>	0.349	0.355	0.297	0.050	16.56	14.86	30.87	20.77
<b>0.071</b>	0.417	0.379	0.383	0.049	-2.661	7.870	6.715	7.293
<b>0.035</b>	0.350	0.398	0.427	0.049	15.89	2.556	-5.562	9.225
<b>0.018</b>	0.394	0.394	0.439	0.050	3.843	3.850	-8.673	-0.327
<b>Kontrola</b>	0.382	0.446	0.395	0.050				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.338	0.337	0.350	0.342 ± 0.007
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					19.23	19.19	19.90	19.44 ± 0.398

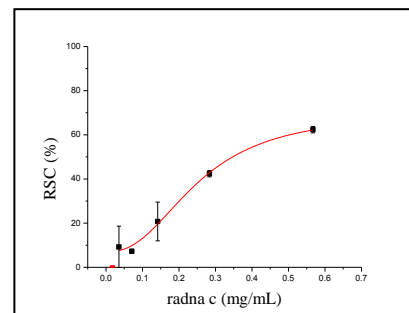
Grafik 9.536. Zavisnost RSC<sub>HO<sup>•</sup></sub> - radna koncentracija Traminac Đurđić 2013.

Tabela 9.566. Neutralizacija HO radikala – MCC Traminac MCC 2012.

MCC Traminac MCC 2012.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
<b>0.737</b>	0.166	0.165	0.169	0.058	69.03	69.29	68.26	68.86
<b>0.369</b>	0.254	0.294	0.252	0.052	42.12	30.86	42.85	38.61
<b>0.184</b>	0.323	0.342	0.349	0.053	22.47	17.21	15.04	18.24
<b>0.092</b>	0.405	0.485	0.435	0.050	-1.598	-24.54	-10.25	-1.598
<b>0.046</b>	0.437	0.349	0.400	0.048	-11.72	13.62	-1.001	6.308
<b>0.023</b>	0.455	0.373	0.364	0.049	-16.15	7.148	9.844	0.282
<b>Kontrola</b>	0.386	0.446	0.390	0.059				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.433	0.566	0.426	0.429 ± 0.005
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					18.95	24.76	18.62	18.79 ± 0.232

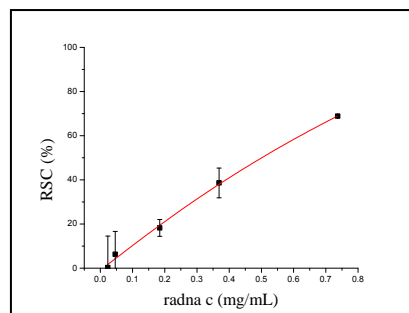
Grafik 9.537. Zavisnost RSC<sub>HO<sup>•</sup></sub> - radna koncentracija MCC Traminac MCC 2012.

Tabela 9.567. Neutralizacija HO radikala – Traminac Mačkov Podrum 2013.

Traminac Mačkov Podrum 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.803</b>	0.169	0.181	0.173	0.063	80.44	78.21	79.77	79.47
<b>0.402</b>	0.245	0.274	0.220	0.055	65.18	59.75	69.68	64.87
<b>0.201</b>	0.273	0.273	0.328	0.056	60.22	60.17	50.05	56.81
<b>0.100</b>	0.314	0.292	0.313	0.051	51.66	55.71	51.87	51.87
<b>0.050</b>	0.480	0.503	0.499	0.049	20.72	16.49	17.22	18.15
<b>0.025</b>	0.534	0.554	0.533	0.050	10.87	7.184	11.14	9.732
<b>Kontrola</b>	0.609	0.597	0.457	0.059				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.152	0.163	0.148	0.154 ± 0.008
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					6.112	6.543	5.956	6.203 ± 0.304

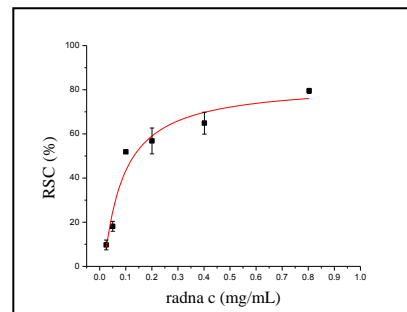
Grafik 9.538. Zavisnost RSC<sub>HO</sub> - radna koncentracija Traminac Mačkov Podrum 2013.

Tabela 9.568. Neutralizacija HO radikala – UNS Probus Rizling Italijanski Poljoprivredni fax NS 2014.

UNS Probus Rizling Italijanski Poljoprivredni fax NS 2014.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.666</b>	0.180	0.188	0.168	0.057	76.90	75.38	79.09	77.13
<b>0.333</b>	0.240	0.256	0.249	0.054	65.13	62.01	63.38	63.51
<b>0.167</b>	0.268	0.256	0.283	0.056	60.00	62.31	57.15	59.82
<b>0.083</b>	0.393	0.362	0.325	0.056	36.60	42.40	49.46	42.82
<b>0.042</b>	0.443	0.436	0.382	0.056	27.04	28.37	38.44	31.28
<b>0.021</b>	0.428	0.380	0.413	0.058	30.47	39.43	33.20	33.20
<b>Kontrola</b>	0.446	0.638	0.555	0.065				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.129	0.109	0.103	0.106 ± 0.004
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					6.258	5.272	5.008	5.140 ± 0.187

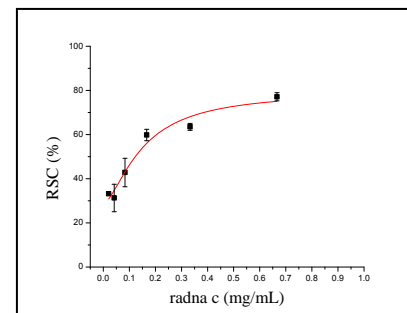
Grafik 9.539. Zavisnost RSC<sub>HO</sub> - radna koncentracija UNS Probus Rizling Italijanski Poljoprivredni fax NS 2014.



Tabela 9.569. Neutralizacija HO radikala – Italijanski Rizling Vinum 2013.

Italijanski Rizling Vinum 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.865</b>	0.117	0.116	0.116	0.053	78.48	78.73	78.88	78.70
<b>0.432</b>	0.139	0.138	0.141	0.060	73.61	73.71	72.81	73.38
<b>0.216</b>	0.171	0.180	0.173	0.063	63.37	60.43	62.86	63.11
<b>0.108</b>	0.199	0.202	0.206	0.075	58.00	57.12	55.84	56.98
<b>0.054</b>	0.250	0.243	0.244	0.050	32.58	35.12	34.67	34.13
<b>0.027</b>	0.237	0.262	0.254	0.053	37.89	29.36	32.10	30.73
<b>Kontrola</b>	0.342	0.356	0.278	0.053				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.089	0.089	0.100	0.093 ± 0.006
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					3.315	3.337	3.726	3.459 ± 0.231

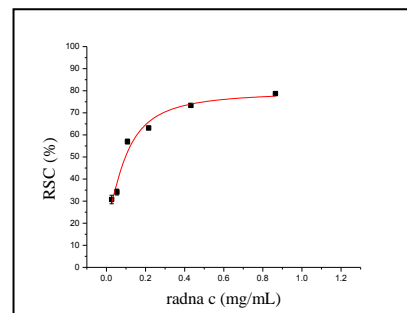
Grafik 9.540. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Italijanski Rizling Vinum 2013.

Tabela 9.570. Neutralizacija HO radikala – Italijanski Rizling Dulka 2011.

Italijanski Rizling Dulka 2011.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.619</b>	0.190	0.181	0.163	0.071	80.13	81.69	84.63	82.15
<b>0.310</b>	0.235	0.236	0.224	0.058	70.45	70.26	72.31	71.01
<b>0.155</b>	0.316	0.300	0.327	0.053	56.13	58.80	54.43	56.45
<b>0.077</b>	0.423	0.413	0.413	0.053	38.37	40.10	40.10	39.52
<b>0.039</b>	0.517	0.520	0.510	0.052	22.50	22.07	23.76	22.78
<b>0.019</b>	0.569	0.645	0.588	0.061	15.28	2.738	12.13	13.71
<b>Kontrola</b>	0.653	0.655	0.710	0.054				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.123	0.112	0.122	0.119 ± 0.006
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					6.414	5.813	6.371	6.199 ± 0.335

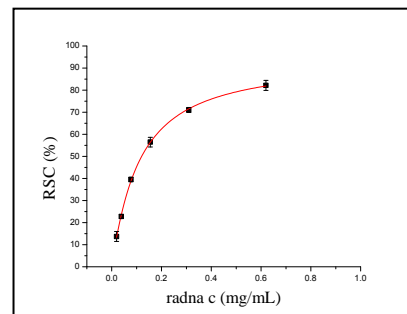
Grafik 9.541. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Italijanski Rizling Dulka 2011.

Tabela 9.571. Neutralizacija HO radikala – Talijanski Rizling Vindulo 2012.

Talijanski Rizling Vindulo 2012.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.629</b>	0.198	0.209	0.189	0.064	78.80	77.04	80.12	78.65
<b>0.315</b>	0.237	0.241	0.258	0.056	71.27	70.71	67.97	69.98
<b>0.157</b>	0.340	0.344	0.370	0.061	55.68	54.94	50.78	53.80
<b>0.079</b>	0.456	0.472	0.592	0.067	38.29	35.74	16.55	37.01
<b>0.039</b>	0.574	0.517	0.572	0.058	18.13	27.13	18.37	21.21
<b>0.020</b>	0.602	0.626	0.602	0.056	13.29	9.470	13.25	12.00
<b>Kontrola</b>	0.777	0.642	0.725	0.054				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.125	0.126	0.156	0.125 ± 0.001
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					6.399	6.443	7.985	6.421 ± 0.031

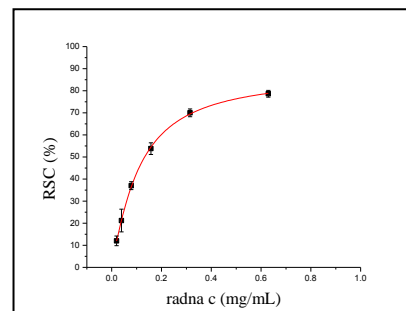
Grafik 9.542. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Talijanski Rizling Vindulo 2012.

Tabela 9.572. Neutralizacija HO radikala – Talijanski Rizling Trivanović 2013.

Talijanski Rizling Trivanović 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.918</b>	0.200	0.203	0.232	0.056	78.23	77.75	73.39	76.46
<b>0.459</b>	0.275	0.265	0.273	0.056	66.76	68.19	66.96	67.30
<b>0.229</b>	0.363	0.350	0.364	0.056	53.33	55.22	53.15	53.90
<b>0.115</b>	0.425	0.439	0.446	0.054	43.49	41.38	40.36	41.74
<b>0.057</b>	0.527	0.385	0.541	0.053	27.93	49.47	25.79	26.86
<b>0.029</b>	0.601	0.594	0.590	0.050	16.25	17.34	17.93	17.18
<b>Kontrola</b>	0.689	0.734	0.791	0.054				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.180	0.176	0.188	0.181 ± 0.006
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					6.313	6.171	6.592	6.359 ± 0.214

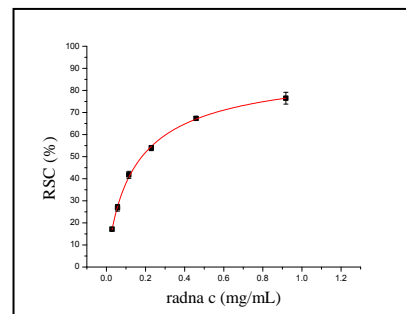
Grafik 9.543. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Talijanski Rizling Trivanović 2013.

Tabela 9.573. Neutralizacija HO radikala – Rizling Italijanski Šiljački 2014.

Rizling Italijanski Šiljački 2014.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.710</b>	0.203	0.205	0.208	0.064	79.19	78.93	78.38	78.83
<b>0.355</b>	0.288	0.274	0.272	0.055	65.23	67.25	67.57	66.68
<b>0.177</b>	0.334	0.342	0.353	0.054	58.15	56.99	55.39	56.85
<b>0.089</b>	0.444	0.428	0.454	0.055	41.81	44.14	40.31	41.06
<b>0.044</b>	0.535	0.542	0.598	0.054	28.05	26.97	18.71	27.51
<b>0.022</b>	0.593	0.589	0.666	0.053	19.22	19.84	8.401	15.82
<b>Kontrola</b>	0.692	0.755	0.791	0.054				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.133	0.137	0.138	0.136 ± 0.003
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					6.064	6.239	6.279	6.194 ± 0.114

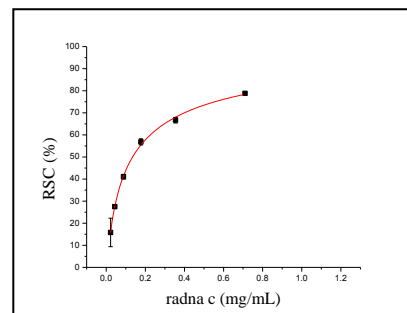
Grafik 9.544. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Rizling Italijanski Šiljački 2014.

Tabela 9.574. Neutralizacija HO radikala – Talijanski Rizling Šukac 2014.

Talijanski Rizling Šukac 2014.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.684</b>	0.175	0.174	0.164	0.053	79.12	79.29	81.12	79.84
<b>0.342</b>	0.258	0.215	0.204	0.056	65.44	72.77	74.80	71.00
<b>0.171</b>	0.273	0.293	0.325	0.061	63.85	60.39	54.97	62.12
<b>0.085</b>	0.358	0.374	0.411	0.052	47.76	45.07	38.78	43.87
<b>0.043</b>	0.436	0.452	0.463	0.050	34.11	31.42	29.60	31.71
<b>0.021</b>	0.518	0.505	0.515	0.049	20.07	22.31	20.48	20.95
<b>Kontrola</b>	0.621	0.656	0.529	0.051				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.093	0.106	0.125	0.100 ± 0.009
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					4.409	5.000	5.879	4.705 ± 0.418

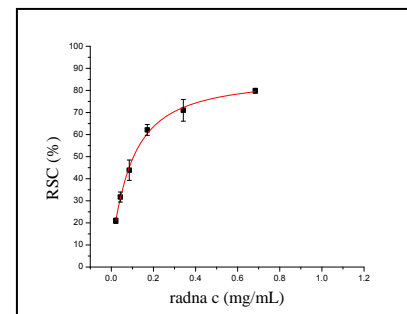
Grafik 9.545. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Talijanski Rizling Šukac 2014.

Tabela 9.575. Neutralizacija HO radikala – Italijanski Rizling Urošević 2015.

Italijanski Rizling Urošević 2015.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
<b>0.961</b>	0.141	0.132	0.136	0.059	81.33	83.31	82.39	82.34
<b>0.481</b>	0.173	0.173	0.171	0.060	74.24	74.22	74.79	74.41
<b>0.240</b>	0.227	0.213	0.212	0.055	61.02	64.16	64.26	63.15
<b>0.120</b>	0.366	0.295	0.284	0.055	29.32	45.50	47.93	46.71
<b>0.060</b>	0.327	0.312	0.321	0.052	37.48	40.92	38.84	39.08
<b>0.030</b>	0.372	0.356	0.381	0.053	27.52	31.12	25.48	28.04
<b>Kontrola</b>	0.516	0.484	0.481	0.054				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.127	0.130	0.120	0.126 ± 0.006
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					4.256	4.374	4.010	4.214 ± 0.186

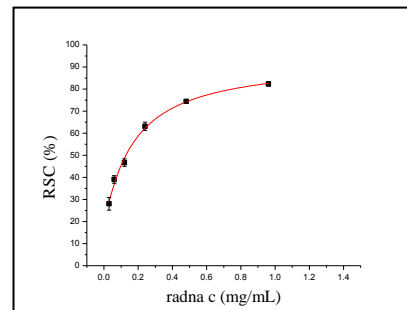
Grafik 9.546. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Italijanski Rizling Urošević 2015.

Tabela 9.576. Neutralizacija HO radikala – Italijanski Rizling MK Kosović 2014.

Italijanski Rizling MK Kosović 2014.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
<b>0.702</b>	0.215	0.178	0.178	0.063	73.06	79.68	79.72	79.70
<b>0.351</b>	0.214	0.209	0.222	0.096	79.12	79.91	77.67	78.90
<b>0.175</b>	0.340	0.332	0.302	0.056	49.68	51.19	56.43	52.44
<b>0.088</b>	0.428	0.425	0.421	0.055	33.96	34.54	35.30	34.60
<b>0.044</b>	0.468	0.390	0.525	0.055	27.03	40.75	16.83	27.03
<b>0.022</b>	0.537	0.459	0.511	0.054	14.43	28.22	19.06	20.57
<b>Kontrola</b>	0.646	0.631	0.580	0.054				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.168	0.170	0.141	0.169 ± 0.001
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					7.719	7.806	6.463	7.763 ± 0.062

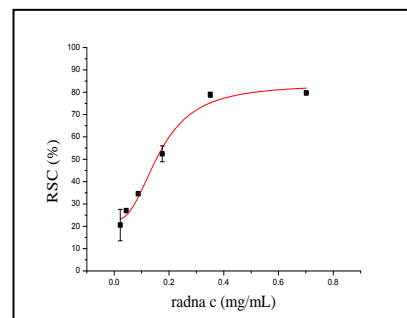
Grafik 9.547. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Italijanski Rizling MK Kosović 2014.

Tabela 9.577. Neutralizacija HO radikala – Rizling Italijanski Bajilo

Rizling Italijanski Bajilo								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.684</b>	0.160	0.163	0.168	0.062	83.28	82.85	81.92	82.68
<b>0.342</b>	0.201	0.225	0.234	0.055	75.24	71.08	69.53	71.95
<b>0.171</b>	0.298	0.323	0.308	0.059	59.35	55.07	57.63	58.49
<b>0.085</b>	0.389	0.366	0.360	0.059	44.10	48.01	48.93	48.47
<b>0.043</b>	0.459	0.491	0.480	0.055	31.39	25.92	27.90	28.40
<b>0.021</b>	0.552	0.546	0.558	0.054	15.41	16.49	14.42	15.44
<b>Kontrola</b>	0.656	0.655	0.611	0.052				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.102	0.105	0.108	0.105 ± 0.003
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					4.794	4.970	5.073	4.946 ± 0.141

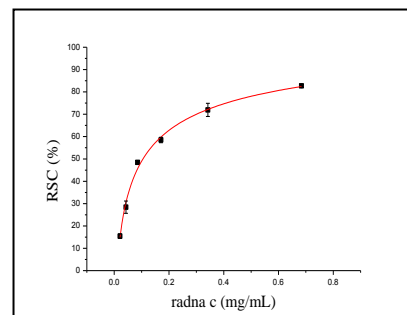
Grafik 9.548. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Rizling Italijanski Bajilo

Tabela 9.578. Neutralizacija HO radikala – Italijanski Rizling Mrđanin 2013.

Italijanski Rizling Mrđanin 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.740</b>	0.209	0.206	0.238	0.060	72.62	73.14	67.27	71.01
<b>0.370</b>	0.237	0.239	0.243	0.060	67.51	66.98	66.32	66.94
<b>0.185</b>	0.358	0.330	0.345	0.067	46.51	51.56	48.77	48.95
<b>0.093</b>	0.470	0.452	0.445	0.066	25.84	29.13	30.36	28.44
<b>0.046</b>	0.579	0.524	0.508	0.070	6.458	16.52	19.50	18.01
<b>0.023</b>	0.615	0.537	0.532	0.070	- 0.262	14.17	15.10	9.669
<b>Kontrola</b>	0.563	0.670	0.603	0.068				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.196	0.178	0.184	0.186 ± 0.009
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					8.546	7.735	8.037	8.106 ± 0.410

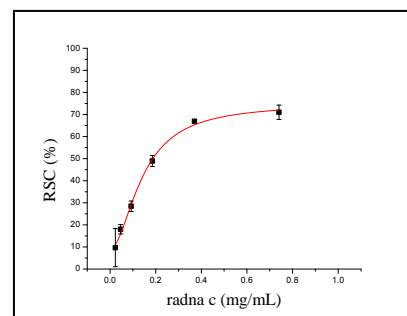
Grafik 9.549. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Italijanski Rizling Mrđanin 2013.

Tabela 9.579. Neutralizacija HO radikala – UNS Sila Poljoprivredni fax NS

UNS Sila Poljoprivredni fax NS								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
<b>0.613</b>	0.171	0.178	0.180	0.060	78.65	77.36	77.10	77.70
<b>0.306</b>	0.210	0.223	0.228	0.056	70.55	67.99	67.05	68.53
<b>0.153</b>	0.275	0.360	0.264	0.056	58.10	41.91	60.14	59.12
<b>0.077</b>	0.349	0.317	0.362	0.054	43.77	49.87	41.25	44.96
<b>0.038</b>	0.366	0.370	0.339	0.054	40.34	39.70	45.61	40.02
<b>0.019</b>	0.399	0.429	0.402	0.053	33.90	28.34	33.46	31.90
<b>Kontrola</b>	0.442	0.613	0.545	0.055				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.103	0.078	0.110	0.106 ± 0.005
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					5.405	4.112	5.788	5.597 ± 0.271

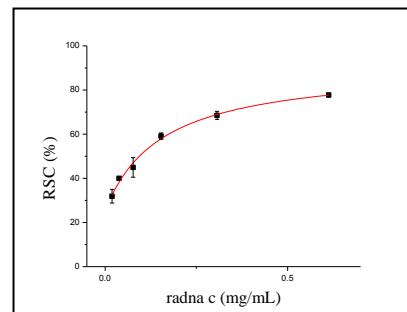
Grafik 9.550. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija UNS Sila Poljoprivredni fax NS

Tabela 9.580. Neutralizacija HO radikala – Sila Bajilo

Sila Bajilo								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
<b>0.635</b>	0.209	0.273	0.192	0.056	75.12	64.82	77.90	72.62
<b>0.318</b>	0.273	0.272	0.373	0.059	65.25	65.45	49.16	65.35
<b>0.159</b>	0.332	0.329	0.428	0.054	55.07	55.52	39.43	55.30
<b>0.079</b>	0.507	0.477	0.548	0.052	26.26	31.09	19.69	31.09
<b>0.040</b>	0.566	0.591	0.601	0.056	17.28	13.23	11.69	14.07
<b>0.020</b>	0.629	0.608	0.640	0.052	6.491	9.854	4.686	7.010
<b>Kontrola</b>	0.684	0.670	0.651	0.051				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.136	0.129	/	0.132 ± 0.005
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					6.896	6.553	/	6.725 ± 0.243

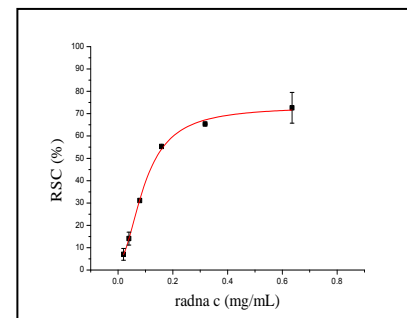
Grafik 9.551. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Sila Bajilo

Tabela 9.581. Neutralizacija HO radikala – Sila Žabić

Sila Žabić								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.777</b>	0.200	0.199	0.199	0.074	77.41	77.52	77.52	77.48
<b>0.389</b>	0.270	0.242	0.254	0.066	63.29	68.35	66.24	65.96
<b>0.194</b>	0.324	0.348	0.337	0.061	52.64	48.34	50.26	50.41
<b>0.097</b>	0.388	0.354	0.383	0.069	42.54	48.68	43.39	42.97
<b>0.049</b>	0.626	0.578	0.486	0.218	26.58	35.26	51.87	30.92
<b>0.024</b>	0.607	0.585	0.589	0.057	1.032	5.049	4.253	3.445
<b>Kontrola</b>	0.551	0.672	0.625	0.060				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.148	0.139	0.157	0.148 ± 0.009
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					6.161	5.753	6.531	6.148 ± 0.389

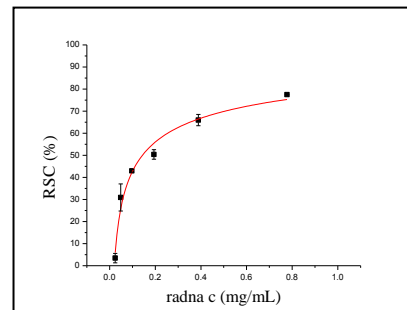
Grafik 9.552. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Sila Žabić

Tabela 9.582. Neutralizacija HO radikala – Chardonnay Kovačević 2013.

Chardonnay Kovačević 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.370</b>	0.317	0.261	0.273	0.064	72.86	78.85	77.53	76.41
<b>0.185</b>	0.346	0.356	0.355	0.054	68.64	67.62	67.75	68.00
<b>0.092</b>	0.450	0.459	0.450	0.052	57.23	56.33	57.25	56.94
<b>0.046</b>	0.574	0.587	0.609	0.050	43.83	42.39	40.08	42.10
<b>0.023</b>	0.720	0.711	0.735	0.049	28.01	29.06	26.41	27.83
<b>0.012</b>	0.817	0.852	0.843	0.052	17.91	14.22	15.12	15.75
<b>0.006</b>	0.914	0.964	0.951	0.053	7.739	2.301	3.722	4.587
<b>Kontrola</b>	1.237	1.041	0.932	0.054				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.062	0.068	0.069	0.066 ± 0.004
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					2.705	2.943	3.028	2.892 ± 0.167

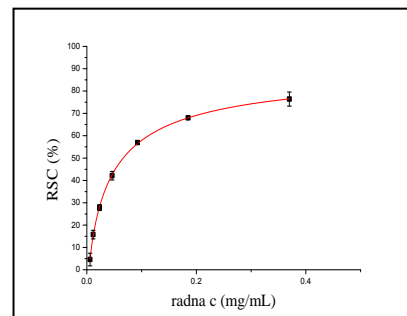
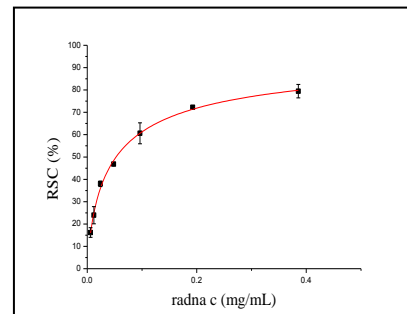
Grafik 9.553. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Chardonnay Kovačević 2013.

Tabela 9.583. Neutralizacija HO radikala – Chardonnay Mačkov Podrum 2013.

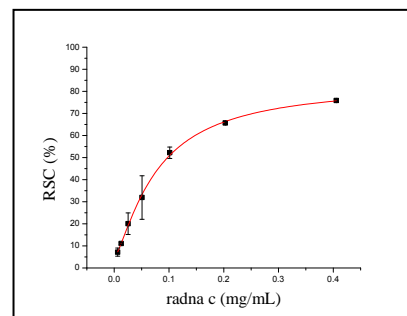
Chardonnay Mačkov Podrum 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
0.385	0.192	0.225	0.238	0.055	82.79	78.61	76.98	79.46
0.193	0.274	0.273	0.340	0.052	72.17	72.31	63.91	72.24
0.096	0.343	0.349	0.410	0.054	63.65	62.96	55.22	60.61
0.048	0.554	0.475	0.473	0.051	36.81	46.69	46.94	46.81
0.024	0.555	0.602	0.541	0.055	37.15	31.27	38.90	38.02
0.012	0.658	0.625	0.686	0.051	23.75	27.91	20.22	23.96
0.006	0.713	0.738	0.705	0.051	16.84	13.76	17.94	16.18
Kontrola	0.849	0.831	0.861	0.051				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.049	0.049	0.062	0.049 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (μL)					2.046	2.036	2.576	2.041 ± 0.007



Grafik 9.554. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Chardonnay Mačkov Podrum 2013.

Tabela 9.584. Neutralizacija HO radikala – Chardonnay Vinum 2014.

Chardonnay Vinum 2014.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
0.406	0.232	0.231	0.223	0.053	75.41	75.57	76.59	75.86
0.203	0.299	0.300	0.308	0.052	66.13	66.02	64.83	65.66
0.101	0.386	0.392	0.421	0.051	54.08	53.26	49.25	52.20
0.051	0.597	0.496	0.659	0.050	24.94	38.87	16.55	31.90
0.025	0.666	0.595	0.640	0.051	15.64	25.30	19.25	20.06
0.013	0.734	0.699	0.703	0.053	6.501	11.32	10.80	11.06
0.006	0.725	0.743	0.717	0.052	7.665	5.132	8.752	7.183
Kontrola	0.792	0.743	0.813	0.054				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.096	0.086	0.106	0.091 ± 0.008
ekvivalentna zapremina (μL)					3.829	3.400	4.199	3.615 ± 0.303



Grafik 9.555. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Chardonnay Vinum 2014.



Tabela 9.585. Neutralizacija HO radikala – Chardonnay Dulka 2014.

Chardonnay Dulka 2014.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.474</b>	0.205	0.283	0.211	0.053	80.90	71.06	80.11	77.36
<b>0.237</b>	0.274	0.288	0.296	0.051	71.94	70.16	69.15	70.42
<b>0.119</b>	0.354	0.351	0.384	0.052	61.88	62.25	58.10	60.74
<b>0.059</b>	0.552	0.435	0.477	0.051	36.83	51.53	46.28	48.90
<b>0.030</b>	0.599	0.606	0.587	0.051	30.88	30.02	32.48	31.12
<b>0.015</b>	0.688	0.638	0.700	0.051	19.63	25.95	18.13	18.88
<b>0.007</b>	0.729	0.797	0.758	0.051	14.45	5.893	10.80	10.38
<b>Kontrola</b>	0.839	0.829	0.863	0.051				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.071	0.058	0.076	0.074 ± 0.003
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					2.431	1.977	2.579	2.505 ± 0.105

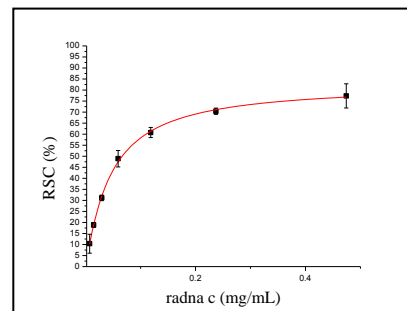
Grafik 9.556. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Chardonnay Dulka 2014.

Tabela 9.586. Neutralizacija HO radikala – Chardonnay Belo Brdo 2012.

Chardonnay Belo Brdo 2012.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.371</b>	0.239	0.232	0.237	0.053	77.65	78.50	77.91	78.02
<b>0.185</b>	0.298	0.330	0.330	0.053	70.53	66.69	66.67	67.96
<b>0.093</b>	0.407	0.397	0.401	0.053	57.46	58.59	58.13	58.06
<b>0.046</b>	0.509	0.503	0.475	0.055	45.47	46.22	49.58	47.09
<b>0.023</b>	0.608	0.596	0.699	0.052	33.25	34.69	22.26	33.97
<b>0.012</b>	0.688	0.653	0.675	0.052	23.69	27.88	25.30	25.62
<b>0.006</b>	0.801	0.801	0.696	0.053	10.13	10.13	22.76	14.34
<b>Kontrola</b>	0.887	0.877	0.801	0.049				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.058	0.056	0.055	0.056 ± 0.002
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					2.516	2.415	2.389	2.440 ± 0.067

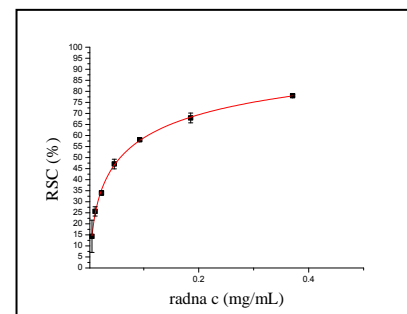
Grafik 9.557. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Chardonnay Belo Brdo 2012.

Tabela 9.587. Neutralizacija HO radikala – Chardonnay Šiljački 2014.

Chardonnay Šiljački 2014.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.445</b>	0.226	0.227	0.229	0.056	76.33	76.24	76.00	76.19
<b>0.223</b>	0.296	0.293	0.309	0.056	66.62	67.13	64.77	66.18
<b>0.111</b>	0.362	0.382	0.379	0.055	57.33	54.54	54.93	55.60
<b>0.056</b>	0.477	0.461	0.454	0.053	41.02	43.29	44.20	43.74
<b>0.028</b>	0.530	0.500	0.566	0.052	33.51	37.76	28.50	35.63
<b>0.014</b>	0.613	0.557	0.604	0.052	22.00	29.76	23.19	24.99
<b>0.007</b>	0.708	0.704	0.701	0.054	8.981	9.653	9.963	9.533
<b>Kontrola</b>	0.914	0.804	0.736	0.051				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.072	0.070	0.080	0.074 ± 0.005
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					2.612	2.541	2.903	2.685 ± 0.192

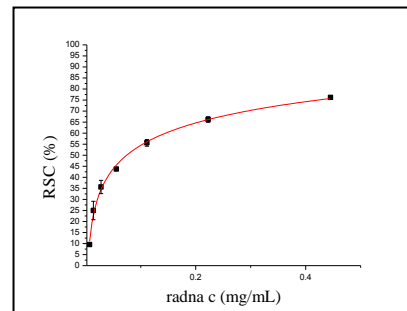
Grafik 9.558. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Chardonnay Šiljački 2014.

Tabela 9.588. Neutralizacija HO radikala – Chardonnay Došen 2015.

Chardonnay Došen 2015.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.432</b>	0.204	0.254	0.254	0.064	83.62	77.71	77.79	79.71
<b>0.216</b>	0.303	0.334	0.327	0.054	70.85	67.27	68.07	68.73
<b>0.108</b>	0.412	0.407	0.413	0.053	58.04	58.63	57.85	58.17
<b>0.054</b>	0.529	0.520	0.510	0.052	44.23	45.33	46.49	45.35
<b>0.027</b>	0.618	0.719	0.596	0.051	33.71	22.00	36.28	35.00
<b>0.014</b>	0.683	0.676	0.345	0.053	26.43	27.26	65.89	26.85
<b>0.007</b>	0.851	0.759	1.024	0.052	6.664	17.38	-	12.02
<b>Kontrola</b>	0.950	0.867	0.756	0.053			13.53	
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.067	0.067	0.067	0.067 ± 0.000
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					2.490	2.510	2.495	2.498 ± 0.010

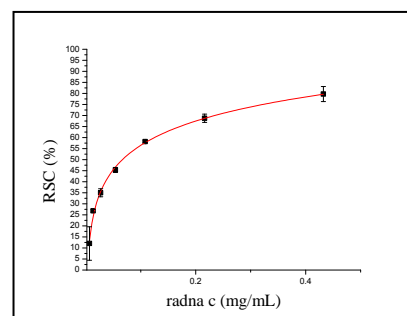
Grafik 9.559. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Chardonnay Došen 2015.

Tabela 9.589. Neutralizacija HO radikala – Rajnski Rizling Šijački 2014.

Rajnski Rizling Šijački 2014.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.818</b>	0.160	0.159	0.176	0.060	81.84	82.10	78.97	80.97
<b>0.409</b>	0.219	0.216	0.233	0.056	70.47	71.03	68.09	69.86
<b>0.204</b>	0.254	0.278	0.297	0.056	64.18	59.80	<b>56.43</b>	61.99
<b>0.102</b>	0.309	0.302	0.323	0.057	54.38	55.75	51.92	54.02
<b>0.051</b>	0.330	0.345	0.393	0.054	<b>50.05</b>	<b>47.35</b>	38.70	38.70
<b>0.026</b>	0.540	0.517	0.485	0.054	12.19	16.25	22.09	16.84
<b>Kontrola</b>	0.626	0.583	<b>0.466</b>	0.052				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.090	0.094	0.096	0.093 ± 0.003
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					3.559	3.695	3.776	3.677 ± 0.109

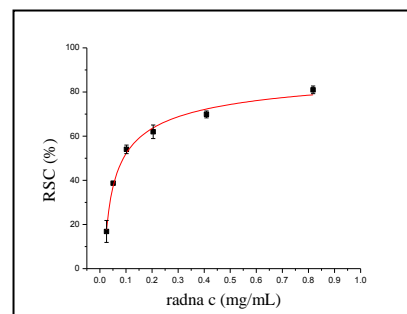
Grafik 9.560. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Rajnski Rizling Šijački 2014.

Tabela 9.590. Neutralizacija HO radikala – Misterija Kiš 2013. (Rajnski Rizling)

Misterija Kiš 2013. (Rajnski Rizling)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.841</b>	0.108	0.103	0.107	0.050	81.11	82.78	81.40	81.76
<b>0.421</b>	0.138	0.133	0.133	0.050	71.33	73.00	73.01	72.44
<b>0.210</b>	0.189	0.170	0.174	0.051	55.11	61.15	59.87	58.71
<b>0.105</b>	0.194	0.233	0.214	0.047	52.17	<b>39.77</b>	45.87	49.02
<b>0.053</b>	0.217	0.242	0.231	0.049	<b>45.24</b>	37.00	40.61	38.81
<b>0.026</b>	0.269	0.246	0.257	0.050	28.71	36.24	32.50	32.49
<b>Kontrola</b>	0.352	0.360	<b>0.285</b>	0.049				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.113	0.131	0.124	0.122 ± 0.009
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					4.346	5.006	4.737	4.696 ± 0.332

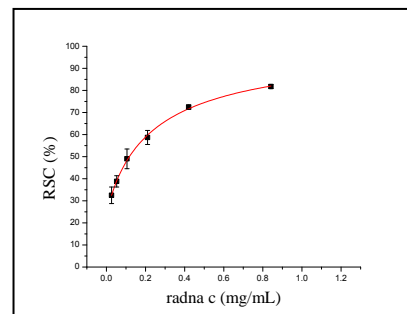
Grafik 9.561. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Misterija Kiš 2013. (Rajnski Rizling)

Tabela 9.591. Neutralizacija HO radikala – Incognito Mačkov Podrum 2013. (Rajnski Rizling)

Incognito Mačkov Podrum 2013. (Rajnski Rizling)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.606</b>	0.137	0.119	0.118	0.065	75.99	81.99	82.17	80.05
<b>0.303</b>	0.159	0.194	0.184	0.116	85.59	73.68	77.06	75.37
<b>0.152</b>	0.205	0.219	0.211	0.073	55.58	50.91	53.54	54.56
<b>0.076</b>	0.221	0.242	0.215	0.058	45.21	37.99	47.02	43.41
<b>0.038</b>	0.272	0.301	0.312	0.068	31.39	21.31	17.77	26.35
<b>0.019</b>	0.321	0.316	0.285	0.054	10.32	12.09	22.27	14.90
<b>Kontrola</b>	0.361	0.342	0.278	0.054				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.099	0.114	0.100	0.104 ± 0.008
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					5.258	6.068	5.323	5.550 ± 0.450

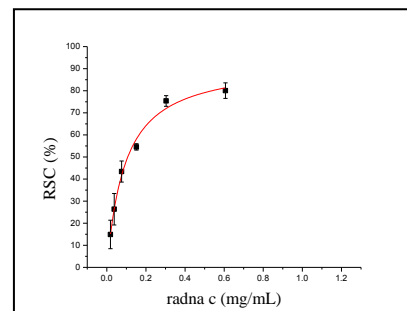
Grafik 9.562. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Incognito Mačkov Podrum 2013. (Rajnski Rizling)

Tabela 9.592. Neutralizacija HO radikala – Tamjanika Živanović 2014.

Tamjanika Živanović 2014.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>1.429</b>	0.136	0.133	0.138	0.071	88.13	88.63	87.66	88.14
<b>0.715</b>	0.150	0.150	0.151	0.055	82.57	82.63	82.38	82.53
<b>0.357</b>	0.211	0.211	0.218	0.056	71.49	71.56	70.20	71.08
<b>0.179</b>	0.302	0.312	0.285	0.055	54.71	52.93	57.84	53.82
<b>0.089</b>	0.394	0.370	0.366	0.054	37.64	42.05	42.83	40.84
<b>0.045</b>	0.510	0.506	0.461	0.054	16.34	17.12	25.34	19.60
<b>Kontrola</b>	0.620	0.603	0.571	0.053				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.143	0.134	0.123	0.133 ± 0.010
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					3.219	3.026	2.775	3.007 ± 0.223

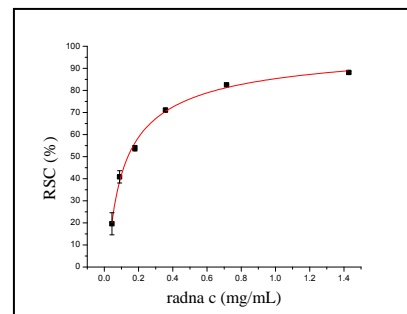
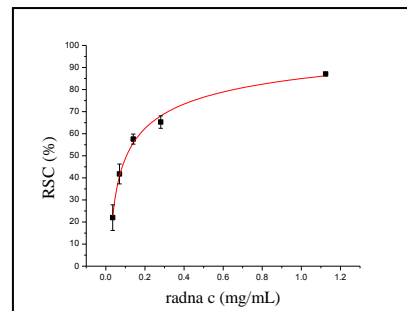
Grafik 9.563. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Tamjanika Živanović 2014.

Tabela 9.593. Neutralizacija HO radikala – Furmint Nagy-Sagmeister Boraszar 2013.

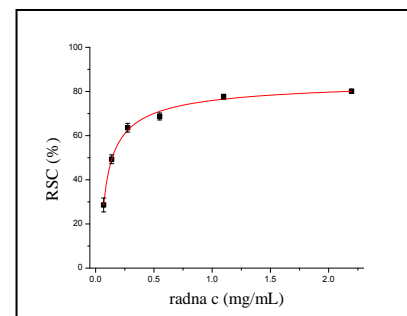
Furmint Nagy-Sagmeister Boraszar 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>1.124</b>	0.133	0.138	0.138	0.064	87.57	86.76	86.81	87.05
<b>0.562</b>	0.174	0.179	0.170	0.171	99.54	98.58	100.2	--
<b>0.281</b>	0.256	0.246	0.276	0.066	65.89	67.69	62.19	65.26
<b>0.141</b>	0.340	0.361	0.338	0.111	58.75	54.91	58.99	57.55
<b>0.070</b>	0.346	0.383	0.394	0.051	46.81	40.18	38.24	41.74
<b>0.035</b>	0.531	0.473	0.477	0.060	15.31	25.64	24.99	21.98
<b>Kontrola</b>	0.617	0.621	0.579	0.050				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.095	0.111	0.114	0.107 ± 0.010
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					2.718	3.193	3.272	3.061 ± 0.300



Grafik 9.564. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Furmint Nagy-Sagmeister Boraszar 2013.

Tabela 9.594. Neutralizacija HO radikala – UNS Petra Poljoprivredni fax NS 2013.

UNS Petra Poljoprivredni fax NS 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>2.197</b>	0.183	0.190	0.182	0.074	80.50	79.20	80.69	80.13
<b>1.098</b>	0.191	0.188	0.199	0.068	78.00	78.50	76.42	77.64
<b>0.549</b>	0.245	0.229	0.241	0.060	66.99	69.81	67.58	68.69
<b>0.275</b>	0.272	0.270	0.252	0.061	62.21	62.67	65.84	63.57
<b>0.137</b>	0.330	0.332	0.350	0.054	50.64	50.29	47.05	49.33
<b>0.069</b>	0.465	0.337	0.440	0.054	26.39	49.32	30.82	28.60
<b>Kontrola</b>	0.435	0.653	0.571	0.053				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.140	/	0.144	0.142 ± 0.002
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					2.059	/	2.108	2.083 ± 0.035



Grafik 9.565. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija UNS Petra Poljoprivredni fax NS 2013.

Tabela 9.595. Neutralizacija HO radikala – Venera Podrum Probus

Venera Podrum Probus (Pinot blanc)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
<b>0.839</b>	0.167	0.164	0.167	0.067	83.43	83.92	83.48	83.61
<b>0.419</b>	0.225	0.236	0.212	0.054	71.72	69.92	73.86	71.83
<b>0.210</b>	0.313	0.319	0.265	0.055	57.22	56.23	65.09	59.51
<b>0.105</b>	0.385	0.372	0.320	0.049	44.32	46.40	54.98	45.36
<b>0.052</b>	0.476	0.476	0.466	0.047	28.83	28.79	30.51	29.38
<b>0.026</b>	0.512	0.534	0.495	0.045	22.51	18.96	25.31	22.26
<b>Kontrola</b>	0.666	0.648	0.637	0.048				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.148	0.145	0.124	0.146 ± 0.002
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					5.682	5.572	4.770	5.627 ± 0.078

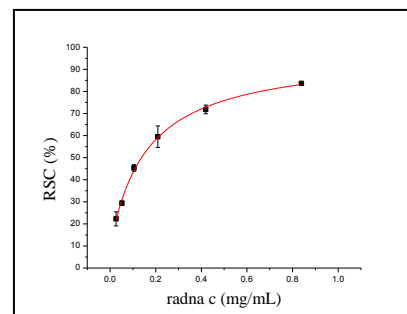
Grafik 9.566. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Venera Podrum Probus

Tabela 9.596. Neutralizacija HO radikala – Orfelin Beli Orfelin Podrum 2013.

Orfelin Beli Orfelin Podrum 2013. (Italijanski Rizling, Sauvignon blanc, Chardonnay, Župljanka)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
<b>0.704</b>	0.133	0.133	0.139	0.050	78.73	78.76	77.26	78.25
<b>0.352</b>	0.212	0.194	0.177	0.051	58.85	63.60	67.79	65.70
<b>0.176</b>	0.218	0.212	0.236	0.051	57.27	58.86	52.71	58.06
<b>0.088</b>	0.251	0.249	0.289	0.059	50.84	51.45	41.13	47.81
<b>0.044</b>	0.331	0.322	0.309	0.045	26.96	29.12	32.60	29.56
<b>0.022</b>	0.370	0.324	0.355	0.046	17.39	28.96	21.12	19.25
<b>Kontrola</b>	0.480	0.441	0.442	0.051				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.106	0.101	0.134	0.103 ± 0.003
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					4.849	4.627	6.127	4.738 ± 0.157

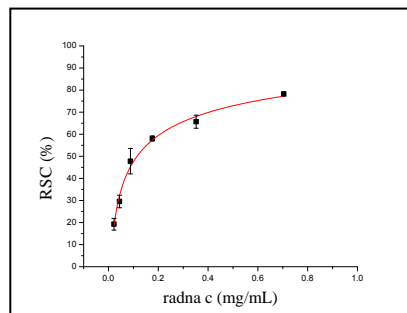
Grafik 9.567. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Orfelin Beli Orfelin Podrum 2013.

Tabela 9.597. Neutralizacija HO radikala – Cuvee Piquant Kovačević 2013.

Cuvee Piquant Kovačević 2013. (Traminac, Muscat Otonel, Pinot blanc, Pinot Gris)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
0.758	0.097	0.099	0.092	0.066	89.44	89.05	91.21	89.90
0.379	0.131	0.137	0.133	0.056	74.60	72.53	73.83	--
0.190	0.164	0.160	0.152	0.051	61.47	62.99	65.60	63.35
0.095	0.196	0.192	0.194	0.055	52.01	53.27	52.89	52.72
0.047	0.222	0.212	0.222	0.052	42.05	45.47	42.09	43.20
0.024	0.263	0.269	0.259	0.049	27.36	25.26	28.61	27.08
Kontrola	0.341	0.350	0.279	0.052				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.087	0.077	0.078	0.081 ± 0.005
ekvivalentna zapremina (μL)					3.707	3.292	3.338	3.446 ± 0.228

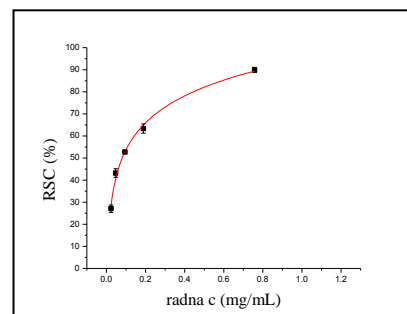
Grafik 9.568. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Cuvee Piquant Kovačević 2013.

Tabela 9.598. Neutralizacija HO radikala – Sirovina Vinum 2013.

Sirovina Vinum 2013. (Italijanski Rizling, Chardonnay, Traminac, Muškati žuti)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
0.774	0.193	0.201	0.188	0.054	69.03	67.31	70.09	68.81
0.387	0.280	0.234	0.243	0.060	50.88	61.26	59.12	60.19
0.194	0.304	0.342	0.282	0.062	46.12	37.66	50.95	44.91
0.097	0.392	0.317	0.422	0.070	28.20	44.87	21.34	31.47
0.048	0.384	0.657	0.562	0.053	26.29	-	-	26.29
0.024	0.417	0.598	0.441	0.057	19.74	-	14.24	4.387
Kontrola	0.497	0.540	0.491	0.061				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.225	0.190	0.198	0.204 ± 0.018
ekvivalentna zapremina (μL)					9.360	7.923	8.247	8.510 ± 0.754

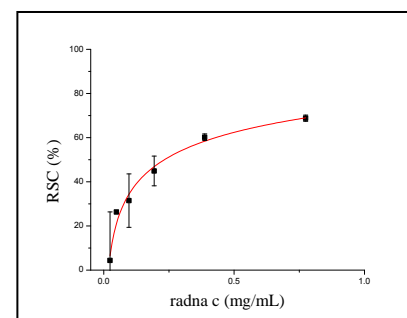
Grafik 9.569. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Sirovina Vinum 2013.

Tabela 9.599. Neutralizacija HO radikala – Mirna Bačka Vindulo 2013.

Mirna Bačka Vindulo 2013. (Chardonnay, Bačka)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.706</b>	0.150	0.176	0.149	0.066	78.42	71.76	78.69	76.29
<b>0.353</b>	0.195	0.205	0.217	0.059	64.86	62.26	59.14	63.56
<b>0.177</b>	0.248	0.254	0.263	0.064	52.48	51.06	48.64	50.73
<b>0.088</b>	0.286	0.318	0.345	0.069	44.11	35.90	29.08	36.36
<b>0.044</b>	0.316	0.342	0.376	0.055	32.89	26.10	17.35	21.72
<b>0.022</b>	0.428	0.395	0.425	0.054	3.649	11.96	4.455	6.689
<b>Kontrola</b>	0.484	0.440	0.441	0.052				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.136	0.173	0.192	0.182 ± 0.013
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					6.224	7.896	8.761	8.329 ± 0.611

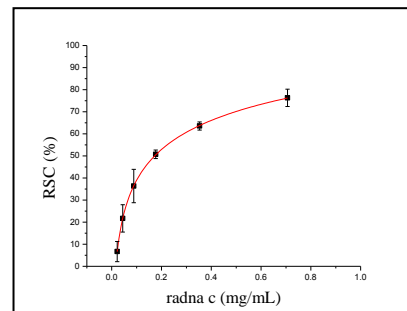
Grafik 9.570. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Mirna Bačka Vindulo 2013.

Tabela 9.600. Neutralizacija HO radikala – Saga Bjelica 2014.

Saga Bjelica 2014. (Sauvignon Blanc, Semillon)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.810</b>	0.191	0.180	0.183	0.060	77.61	79.50	79.00	78.70
<b>0.405</b>	0.218	0.221	0.224	0.054	71.96	71.39	70.91	71.42
<b>0.202</b>	0.286	0.291	0.312	0.053	60.21	59.24	55.76	59.73
<b>0.101</b>	0.401	0.396	0.382	0.055	40.86	41.72	44.17	42.25
<b>0.051</b>	0.468	0.450	0.505	0.053	28.95	32.05	22.64	27.88
<b>0.025</b>	0.642	0.603	0.607	0.055	- 0.386	6.345	5.655	6.000
<b>Kontrola</b>	0.670	0.649	0.602	0.056				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.141	0.126	0.130	0.133 ± 0.008
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					5.623	5.038	5.188	5.283 ± 0.304

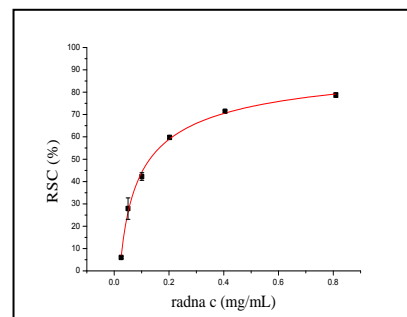
Grafik 9.571. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Saga Bjelica 2014.



Tabela 9.601. Neutralizacija HO radikala – Orfelin Roze Kovačević 2013.

Orfelin Roze Kovačević 2013. (Muscat Hamburg, Traminac, Cabernet Sauvignon)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.417</b>	0.284	0.270	0.272	0.056	69.91	71.78	71.47	71.05
<b>0.209</b>	0.311	0.339	0.349	0.056	66.44	62.66	61.35	63.48
<b>0.104</b>	0.393	0.440	0.435	0.054	55.25	48.98	49.65	51.29
<b>0.052</b>	0.521	0.535	0.528	0.053	38.26	36.39	37.42	37.36
<b>0.026</b>	0.576	0.597	0.635	0.055	31.33	28.53	23.53	27.79
<b>0.013</b>	0.660	0.710	0.733	0.054	20.15	13.52	10.50	14.72
<b>0.007</b>	0.635	0.781	0.807	0.055	<b>23.36</b>	4.210	0.678	2.444
<b>Kontrola</b>	0.777	0.842	<b>0.933</b>	0.052				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					<b>0.082</b>	0.106	0.105	0.105 ± 0.001
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					<b>3.163</b>	4.096	4.050	4.073 ± 0.033

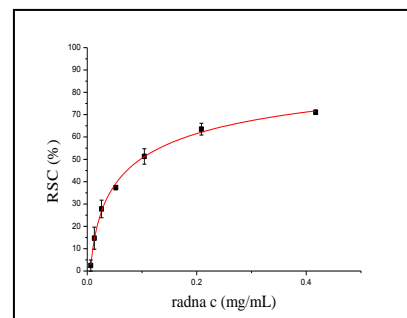
Grafik 9.572. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Orfelin Roze Kovačević 2013.

Tabela 9.602. Neutralizacija HO radikala – Vina dant animos/Rosetto Kovačević 2013.

Vina dant animos/Rosetto Kovačević 2013. (Cabernet Sauvignon)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.394</b>	0.254	0.254	0.261	0.062	71.42	71.32	70.23	70.99
<b>0.197</b>	0.318	0.309	0.316	0.057	61.14	62.54	61.55	61.75
<b>0.098</b>	0.428	0.390	0.385	0.054	<b>44.28</b>	50.07	50.77	50.42
<b>0.049</b>	0.470	0.456	0.462	0.054	38.11	40.20	39.31	39.21
<b>0.025</b>	0.548	0.522	0.572	0.048	25.52	29.46	<b>22.04</b>	27.49
<b>0.012</b>	0.584	0.575	0.564	0.053	20.93	22.35	23.98	22.42
<b>0.006</b>	0.639	0.615	0.676	0.052	12.43	16.03	6.981	11.81
<b>Kontrola</b>	0.707	0.736	<b>0.788</b>	0.050				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.102	0.093	0.090	0.095 ± 0.007
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					4.197	3.828	3.672	3.899 ± 0.270

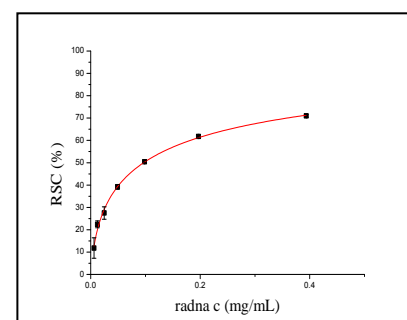
Grafik 9.573. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Vina dant animos/Rosetto Kovačević 2013.

Tabela 9.603. Neutralizacija HO radikala – Rose Ivana Šijački 2014.

Rose Ivana Šijački 2014.								
(Cabernet Sauvignon)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
<b>0.777</b>	0.184	0.224	0.206	0.072	79.46	72.23	75.51	75.73
<b>0.389</b>	0.239	0.227	0.249	0.060	67.31	69.52	65.41	67.41
<b>0.194</b>	0.320	0.298	0.317	0.066	53.80	57.79	54.33	55.31
<b>0.097</b>	0.418	0.399	0.389	0.062	34.98	38.57	40.38	39.48
<b>0.049</b>	0.443	0.458	0.409	0.078	33.39	30.76	39.56	32.08
<b>0.024</b>	0.514	0.501	0.433	0.063	17.55	20.02	32.41	23.33
<b>Kontrola</b>	0.616	0.615	0.465	0.068				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.143	0.142	0.166	0.150 ± 0.014
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					5.923	5.884	6.876	6.228 ± 0.562

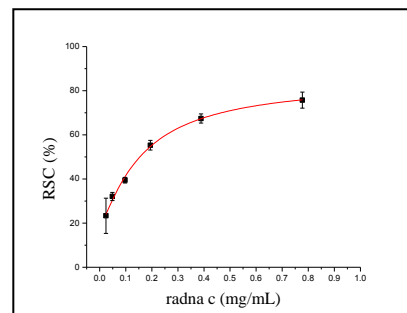
Grafik 9.574. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Rose Ivana Šijački 2014.

Tabela 9.604. Neutralizacija HO radikala – Frajla Mačkov Podrum 2014.

Frajla Mačkov Podrum 2014.								
(Portugizer, Pinot noir)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
<b>0.794</b>	0.162	0.163	0.169	0.072	85.66	85.47	84.47	85.20
<b>0.397</b>	0.207	0.209	0.214	0.075	79.01	78.66	77.80	78.49
<b>0.198</b>	0.319	0.301	0.311	0.073	60.70	63.61	61.94	62.08
<b>0.099</b>	0.502	0.375	0.417	0.069	30.74	51.17	44.46	44.46
<b>0.050</b>	0.520	0.508	0.500	0.062	26.73	28.68	29.90	28.44
<b>0.025</b>	0.575	0.577	0.517	0.069	19.00	18.75	28.29	22.01
<b>Kontrola</b>	0.800	0.660	0.737	0.073				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.136	0.119	0.128	0.128 ± 0.009
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					5.537	4.839	5.223	5.200 ± 0.349

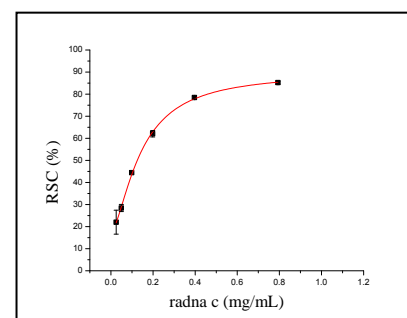
Grafik 9.575. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Frajla Mačkov Podrum 2014.

Tabela 9.605. Neutralizacija HO radikala – Rose Vinum 2013.

Rose Vinum 2013. (Pinot noir)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.450</b>	0.254	0.241	0.251	0.072	75.57	77.42	76.07	76.35
<b>0.225</b>	0.308	0.321	0.317	0.064	67.30	65.59	66.09	66.33
<b>0.113</b>	0.413	0.400	0.419	0.053	51.84	53.59	51.13	52.19
<b>0.056</b>	0.494	0.489	0.537	0.062	42.25	42.86	36.48	42.55
<b>0.028</b>	0.606	0.565	0.600	0.051	25.84	31.33	26.59	27.92
<b>0.014</b>	0.685	0.630	0.900	0.053	15.41	22.78	- 13.41	19.09
<b>0.007</b>	0.777	0.715	0.711	0.055	3.475	11.68	12.27	9.140
<b>Kontrola</b>	<b>0.761</b>	0.830	0.800	0.067				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.092	0.089	0.103	0.095 ± 0.007
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					3.289	3.186	3.690	3.388 ± 0.266

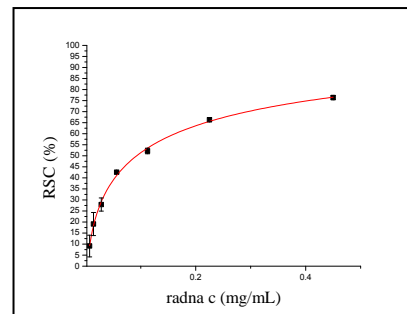
Grafik 9.576. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Rose Vinum 2013.

Tabela 9.606. Neutralizacija HO radikala – Roze Dulka 2014.

Roze Dulka 2014. (Merlot, Cabernet Sauvignon)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
0.995	0.172	0.172	0.165	0.076	84.06	84,03	85,16	84,42
0.498	0.201	0.205	0.199	0.061	76.76	76,06	77,18	76,66
0.249	0.262	0.267	0.262	0.056	65.92	65,14	65,89	65,65
0.124	0.340	0.366	0.356	0.057	53.11	48,80	50,46	50,79
0.062	0.426	0.448	0.437	0.053	38.20	34,47	36,39	36,36
0.031	0.561	0.528	0.487	0.058	16.56	22,07	28,77	22,47
<b>Kontrola</b>	0.653	0.671	0.723	0.059				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					<b>0,105</b>	0,128	0,123	0,125 ± 0.003
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					<b>3,408</b>	4,144	3,992	4,068 ± 0.170

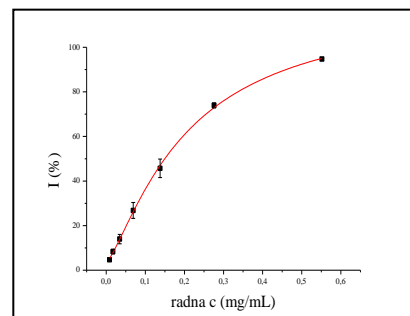
Grafik 9.577. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Roze Dulka 2014.

Tabela 9.607. Neutralizacija HO radikala – RosAnna Vindulo 2013.

RosAnna Vindulo 2013. (Cabernet Sauvignon, Frankovka)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.782</b>	0.182	0.177	0.178	0.062	80.88	81.71	81.53	81.38
<b>0.391</b>	0.206	0.230	0.223	0.057	76.22	72.34	73.49	74.02
<b>0.196</b>	0.297	0.291	0.313	0.058	61.83	62.85	59.39	61.35
<b>0.098</b>	0.368	0.378	0.390	0.060	50.93	49.36	47.46	49.25
<b>0.049</b>	0.480	0.477	0.482	0.051	31.60	32.14	31.28	31.68
<b>0.024</b>	0.553	0.567	0.615	0.052	20.16	18.04	10.39	16.19
<b>Kontrola</b>	0.651	0.685	0.702	0.052				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.103	0.104	0.112	0.106 ± 0.005
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					4.227	4.306	4.599	4.377 ± 0.196

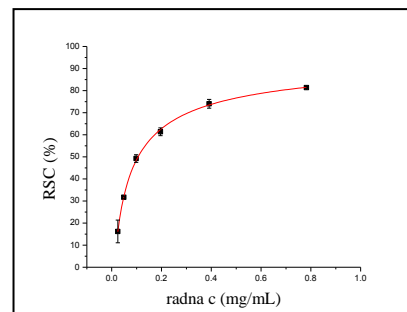
Grafik 9.578. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija RosAnna Vindulo 2013.

Tabela 9.608. Neutralizacija HO radikala – Roze D Došen 2014.

Roze D Došen 2014. (Merlot, Cabernet Sauvignon)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.808</b>	0.163	0.174	0.183	0.064	83.12	81.17	79.68	81.32
<b>0.404</b>	0.251	0.230	0.259	0.056	66.49	70.04	65.13	67.22
<b>0.202</b>	0.332	0.346	0.369	0.063	53.83	51.35	47.49	49.42
<b>0.101</b>	0.430	0.405	0.472	0.072	38.56	42.74	31.26	40.65
<b>0.051</b>	0.447	0.390	0.470	0.053	32.22	41.98	28.25	30.24
<b>0.025</b>	0.463	0.549	0.497	0.052	29.37	14.50	23.45	22.44
<b>Kontrola</b>	0.620	0.648	0.533	0.052				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.202	0.161	0.221	0.211 ± 0.013
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					8.047	6.418	8.804	8.425 ± 0.535

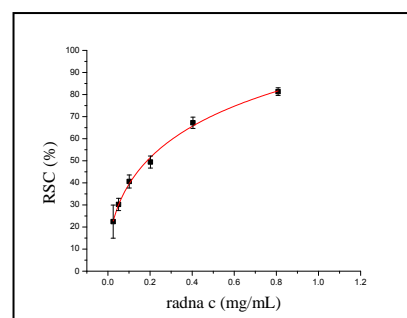
Grafik 9.579. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Roze D Došen 2014.

Tabela 9.609. Neutralizacija HO radikala – Muskat Hamburg Bajilo

Muskat Hamburg Bajilo								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.768</b>	0.174	0.206	0.171	0.070	81.61	76.00	82.26	79.96
<b>0.384</b>	0.256	0.245	0.240	0.058	65.31	67.19	68.14	66.88
<b>0.192</b>	0.295	0.335	0.344	0.057	58.20	51.25	49.63	50.44
<b>0.096</b>	0.345	0.410	0.413	0.054	48.97	37.71	37.10	37.41
<b>0.048</b>	0.389	0.488	0.486	0.062	42.57	25.19	25.67	25.43
<b>0.024</b>	0.397	0.497	0.468	0.057	40.35	22.84	27.79	22.84
<b>Kontrola</b>	0.639	0.637	0.587	0.051				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	0.177	0.186	0.182 ± 0.006
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					/	7.442	7.814	7.628 ± 0.263

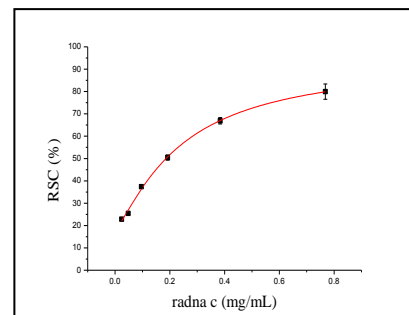
Grafik 9.580. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Muskat Hamburg Bajilo

Tabela 9.610. Neutralizacija HO radikala – Hamburg Žabić

Hamburg Žabić								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.810</b>	0.194	0.196	0.194	0.095	82.11	81.75	82.12	81.99
<b>0.405</b>	0.230	0.231	0.219	0.075	71.93	71.75	73.77	72.48
<b>0.202</b>	0.294	0.302	0.292	0.071	59.58	58.06	59.96	59.20
<b>0.101</b>	0.450	0.436	0.431	0.066	30.37	32.82	33.82	32.34
<b>0.051</b>	0.475	0.482	0.425	0.062	25.06	23.90	34.27	24.48
<b>0.025</b>	0.539	0.508	0.467	0.068	14.71	20.23	27.71	23.97
<b>Kontrola</b>	0.565	0.672	0.617	0.066				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.169	0.169	0.163	0.167 ± 0.003
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					6.725	6.724	6.510	6.653 ± 0.124

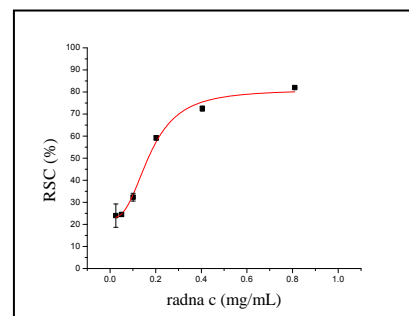
Grafik 9.581. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Hamburg Žabić

Tabela 9.611. Neutralizacija HO radikala – Cabernet Sauvignon Podrum Petrović 2014.

Cabernet Sauvignon Podrum Petrović 2014.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
<b>1.239</b>	0.212	0.216	0.232	0.141	76.54	75.09	69.89	73.84
<b>0.619</b>	0.175	0.177	0.179	0.101	75.23	74.70	73.78	--
<b>0.310</b>	0.207	0.197	0.206	0.081	57.84	61.33	58.19	59.12
<b>0.155</b>	0.212	0.215	0.212	0.064	50.83	49.78	50.82	50.48
<b>0.077</b>	0.268	0.269	0.266	0.065	32.41	31.97	32.99	32.46
<b>0.039</b>	0.275	0.363	0.300	0.054	26.26	- 3.003	17.79	13.68
<b>Kontrola</b>	0.341	0.354	0.351	0.048				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.178	0.152	0.164	0.165 ± 0.013
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					4.640	3.959	4.269	4.289 ± 0.341

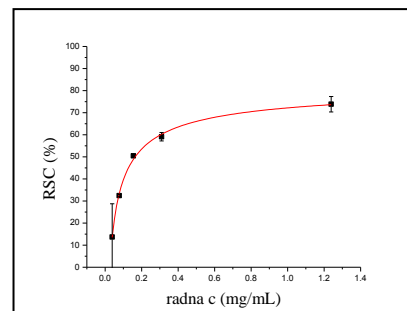
Grafik 9.582. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Cabernet Sauvignon Podrum Petrović 2014.

Tabela 9.612. Neutralizacija HO radikala – Cabernet Sauvignon MK Kosović 2014.

Cabernet Sauvignon MK Kosović 2014.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
<b>1.110</b>	0.166	0.163	0.173	0.111	82.10	82.83	79.88	81.60
<b>0.555</b>	0.166	0.180	0.164	0.083	72.98	68.57	73.76	71.77
<b>0.277</b>	0.185	0.201	0.195	0.068	61.80	56.65	58.80	60.30
<b>0.139</b>	0.225	0.204	0.231	0.058	46.03	52.82	44.15	52.82
<b>0.069</b>	0.230	0.230	0.240	0.054	42.89	43.10	39.88	41.96
<b>0.035</b>	0.269	0.278	0.283	0.050	29.00	26.13	24.35	26.49
<b>Kontrola</b>	0.356	0.353	0.363	0.049				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.118	0.119	0.135	0.124 ± 0.010
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					3.428	3.466	3.939	3.611 ± 0.285

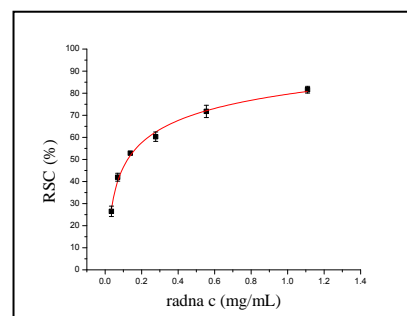
Grafik 9.583. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Cabernet Sauvignon MK Kosović 2014.

Tabela 9.613. Neutralizacija HO radikala – Cabernet Sauvignon Bajilo

Cabernet Sauvignon Bajilo								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
<b>0.982</b>	0.154	0.152	0.150	0.099	82.35	83.17	83.59	83.04
<b>0.491</b>	0.168	0.162	0.166	0.073	69.79	71.73	70.47	70.66
<b>0.246</b>	0.182	0.179	0.187	0.062	61.34	62.39	59.98	61.24
<b>0.123</b>	0.222	0.208	0.216	0.056	46.91	51.15	48.71	48.92
<b>0.061</b>	0.241	0.250	0.253	0.051	38.98	36.02	35.24	36.75
<b>0.031</b>	0.287	0.272	0.280	0.049	23.82	28.64	26.16	26.21
<b>Kontrola</b>	0.359	0.365	0.365	0.051				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.133	0.125	0.140	0.133 ± 0.007
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					4.367	4.118	4.605	4.363 ± 0.244

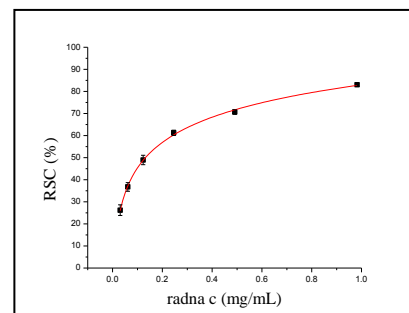
Grafik 9.584. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Cabernet Sauvignon Bajilo

Tabela 9.614. Neutralizacija HO radikala – Cabernet Sauvignon Dulka 2011.

Cabernet Sauvignon Dulka 2011.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
<b>1.442</b>	0.157	0.158	0.167	0.113	85.70	85.08	82.20	84.33
<b>0.721</b>	0.166	0.164	0.165	0.080	71.86	72.62	72.08	72.19
<b>0.360</b>	0.182	0.170	0.176	0.065	61.89	65.66	63.78	63.78
<b>0.180</b>	0.217	0.181	0.201	0.062	49.57	61.30	54.96	52.27
<b>0.090</b>	0.281	0.233	0.233	0.056	27.09	42.59	42.73	42.66
<b>0.045</b>	0.314	0.312	0.280	0.057	16.37	17.12	27.59	20.36
<b>Kontrola</b>	0.359	0.356	0.362	0.051				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.195	0.140	0.141	0.140 ± 0.001
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					4.358	3.126	3.153	3.139 ± 0.019

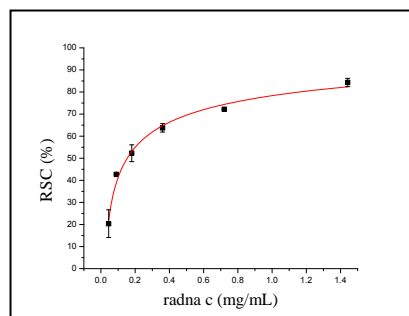
Grafik 9.585. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Cabernet Sauvignon Dulka 2011.

Tabela 9.615. Neutralizacija HO radikala – Cabernet Sauvignon Mrdanin 2013.

Cabernet Sauvignon Mrdanin 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.952</b>	0.152	0.145	0.148	0.106	85.25	87.47	86.26	86.32
<b>0.476</b>	0.144	0.162	0.147	0.083	80.24	74.43	79.41	79.83
<b>0.238</b>	0.159	0.164	0.176	0.064	69.10	67.50	63.85	68.30
<b>0.119</b>	0.193	0.186	0.198	0.051	54.12	56.11	52.27	54.16
<b>0.059</b>	0.230	0.227	0.234	0.057	44.15	44.96	42.66	43.92
<b>0.030</b>	0.273	0.259	0.272	0.047	26.92	31.68	27.33	28.64
<b>Kontrola</b>	0.217	0.341	0.364	0.043				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.086	0.081	0.096	0.088 ± 0.007
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					2.928	2.761	3.241	2.977 ± 0.244

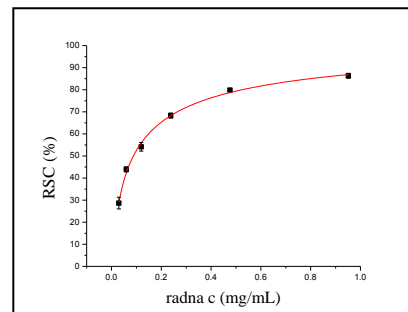
Grafik 9.586. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Cabernet Sauvignon Mrdanin 2013.

Tabela 9.616. Neutralizacija HO radikala – Cabernet Sauvignon Živanović 2009.

Cabernet Sauvignon Živanović 2009.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>1.258</b>	0.195	0.183	0.188	0.155	86.90	90.73	89.26	88.96
<b>0.629</b>	0.158	0.164	0.169	0.114	85.59	83.85	82.10	83.85
<b>0.315</b>	0.169	0.170	0.174	0.078	70.70	70.48	68.96	70.05
<b>0.157</b>	0.193	0.199	0.189	0.062	57.96	55.95	59.23	57.71
<b>0.079</b>	0.226	0.223	0.256	0.051	43.85	44.82	34.31	44.34
<b>0.039</b>	0.259	0.267	0.258	0.049	32.17	29.80	32.75	31.57
<b>Kontrola</b>	0.228	0.355	0.355	0.044				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.110	0.110	0.098	0.106 ± 0.007
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					2.829	2.814	2.522	2.722 ± 0.173

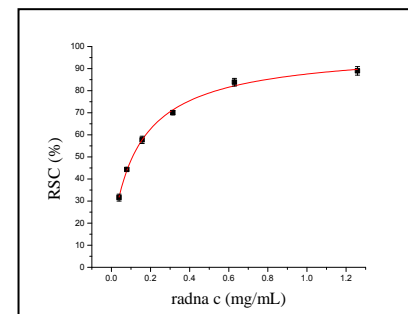
Grafik 9.587. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Cabernet Sauvignon Živanović 2009.



Tabela 9.617. Neutralizacija HO radikala – Merlot Šiljački 2012.

Merlot Šiljački 2012.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
1.217	0.209	0.214	0.213	0.126	84.78	83.73	83.91	84.14
0.609	0.226	0.249	0.224	0.093	75.55	71.16	75.94	75.75
0.304	0.268	0.287	0.295	0.077	64.85	61.35	59.88	63.10
0.152	0.307	0.316	0.267	0.067	55.57	53.96	63.05	57.53
0.076	0.359	0.367	0.415	0.057	44.36	42.84	33.91	40.37
0.038	0.418	0.511	0.458	0.059	33.83	16.62	26.42	25.63
Kontrola	0.608	0.595	0.477	0.059				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.109	0.126	0.115	0.117 ± 0.009
ekvivalentna zapremina (μL)					2.877	3.337	3.053	3.089 ± 0.232

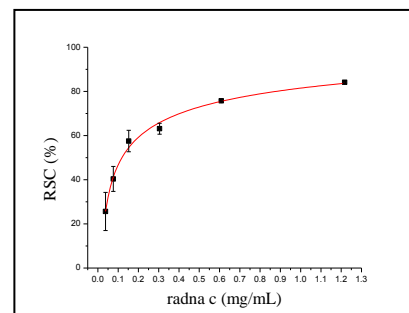
Grafik 9.588. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Merlot Šiljački 2012.

Tabela 9.618. Neutralizacija HO radikala – Merlot Mačkov Podrum 2013.

Merlot Mačkov Podrum 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
1.185	0.260	0.255	0.256	0.201	88.54	89.56	89.32	89.14
0.592	0.213	0.229	0.223	0.131	84.18	81.14	82.33	82.55
0.296	0.239	0.246	0.236	0.098	72.69	71.36	73.37	72.48
0.148	0.285	0.287	0.293	0.077	59.78	59.37	58.25	59.13
0.074	0.329	0.350	0.296	0.068	49.49	45.38	55.96	47.44
0.037	0.406	0.372	0.369	0.082	37.57	44.02	44.71	42.10
Kontrola	0.577	0.535	0.605	0.054				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.082	0.089	0.081	0.084 ± 0.004
ekvivalentna zapremina (μL)					2.234	2.417	2.211	2.287 ± 0.113

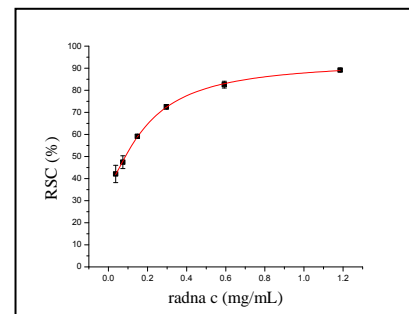
Grafik 9.589. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Merlot Mačkov Podrum 2013.

Tabela 9.619. Neutralizacija HO radikala – Merlot Dulka 2011.

Merlot Dulka 2011.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>1.160</b>	0.235	0.230	0.236	0.131	77.01	78.15	76.75	77.30
<b>0.580</b>	0.251	0.255	0.254	0.113	69.38	68.45	68.64	68.82
<b>0.290</b>	0.250	0.285	0.275	0.077	61.59	53.73	55.93	57.08
<b>0.145</b>	0.266	0.387	0.334	0.074	57.31	30.50	42.28	30.50
<b>0.072</b>	0.388	0.376	0.374	0.067	28.68	31.30	31.76	30.58
<b>0.036</b>	0.466	0.573	0.448	0.069	11.96	- 11.90	15.97	13.96
<b>Kontrola</b>	0.490	0.532	0.513	0.061				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.169	0.277	0.193	0.181 ± 0.017
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					4.710	7.715	5.367	5.039 ± 0.464

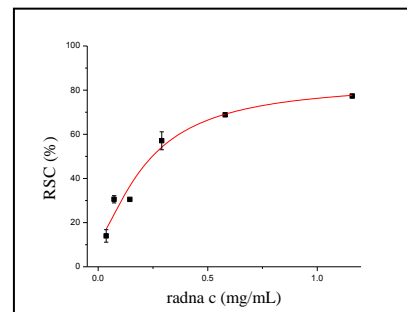
Grafik 9.590. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Merlot Dulka 2011.

Tabela 9.620. Neutralizacija HO radikala – Merlot Kiš 2012.

Merlot Kiš 2012.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>1.093</b>	0.194	0.192	0.192	0.150	93.14	93.58	93.47	93.40
<b>0.547</b>	0.222	0.219	0.225	0.092	79.80	80.19	79.36	79.78
<b>0.273</b>	0.306	0.282	0.294	0.077	64.41	68.09	66.21	66.24
<b>0.137</b>	0.383	0.391	0.353	0.071	51.39	50.24	56.08	50.81
<b>0.068</b>	0.443	0.465	0.468	0.059	40.43	36.94	36.43	36.68
<b>0.034</b>	0.531	0.526	0.527	0.056	26.16	26.96	26.80	26.64
<b>Kontrola</b>	0.804	0.681	0.745	0.069				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.130	0.131	0.135	0.132 ± 0.003
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					3.821	3.873	3.981	3.892 ± 0.082

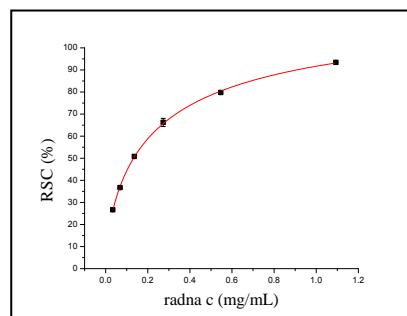
Grafik 9.591. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Merlot Kiš 2012.

Tabela 9.621. Neutralizacija HO radikala – Merlot Šukac 2014.

Merlot Šukac 2014.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
<b>1.013</b>	0.246	0.233	0.251	0.115	76.63	78.90	75.75	77.09
<b>0.506</b>	0.244	0.230	0.238	0.084	71.30	73.79	72.48	72.52
<b>0.253</b>	0.294	0.298	0.280	0.072	60.12	59.30	62.54	60.65
<b>0.127</b>	0.415	0.345	0.339	0.064	37.08	49.62	50.69	50.16
<b>0.063</b>	0.508	0.431	0.474	0.067	20.90	34.71	26.93	27.51
<b>0.032</b>	0.538	0.624	0.491	0.057	13.69	1.713	22.09	17.89
<b>Kontrola</b>	0.655	0.718	0.741	0.147				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					<b>0.180</b>	0.137	0.137	0.137 ± 0.000
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					<b>5.745</b>	4.371	4.352	4.362 ± 0.013

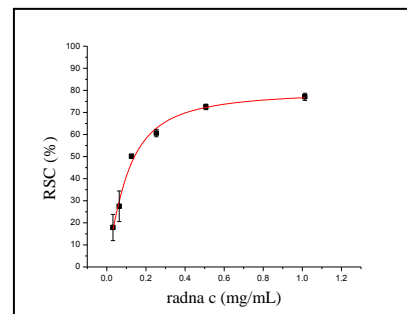
Grafik 9.592. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Merlot Šukac 2014.

Tabela 9.622. Neutralizacija HO radikala – Merlot Došen 2015.

Merlot Došen 2015.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
<b>0.929</b>	0.253	0.255	0.240	0.170	85.09	84.84	87.40	85.78
<b>0.465</b>	0.246	0.246	0.238	0.120	77.46	77.36	78.83	77.88
<b>0.232</b>	0.296	0.313	0.304	0.090	63.22	60.13	61.79	61.72
<b>0.116</b>	0.420	0.403	0.366	0.074	37.98	41.01	47.60	39.49
<b>0.058</b>	0.459	0.460	0.445	0.059	28.38	28.26	30.88	29.17
<b>0.029</b>	0.509	0.499	0.485	0.056	18.82	20.59	23.11	20.84
<b>Kontrola</b>	0.629	0.632	0.578	0.055				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.160	0.160	0.147	0.156 ± 0.008
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					5.564	5.570	5.106	5.413 ± 0.266

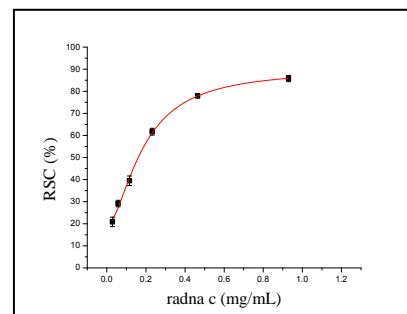
Grafik 9.593. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Merlot Došen 2015.

Tabela 9.623. Neutralizacija HO radikala – Merlot MK Kosović 2014.

Merlot MK Kosović 2014.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
1.171	0.150	0.138	0.138	0.102	80.84	85.39	85.59	83.94
0.585	0.137	0.124	0.138	0.084	78.88	83.79	78.23	80.30
0.293	0.144	0.152	0.147	0.061	66.66	63.51	65.64	65.27
0.146	0.171	0.186	0.178	0.061	55.80	49.76	53.02	54.41
0.073	0.214	0.200	0.211	0.058	37.48	42.89	38.48	39.62
0.037	0.236	0.230	0.243	0.055	27.65	29.97	24.63	27.42
Kontrola	0.301	0.302	0.313	0.056				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.123	0.121	0.128	0.124 ± 0.004
ekvivalentna zapremina (µL)					3.377	3.329	3.515	3.407 ± 0.097

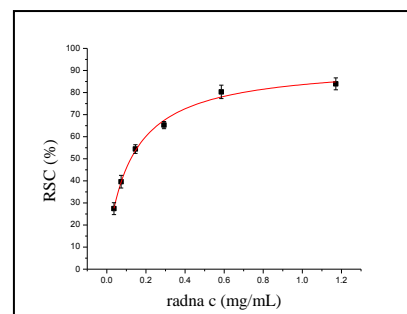
Grafik 9.594. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Merlot MK Kosović 2014.

Tabela 9.624. Neutralizacija HO radikala – Merlot Mrđanin 2013.

Merlot Mrđanin 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
1.044	0.240	0.229	0.222	0.112	77.54	79.45	80.80	79.26
0.522	0.249	0.259	0.264	0.085	71.22	69.54	68.68	69.81
0.261	0.348	0.303	0.354	0.065	50.17	58.10	49.18	52.48
0.130	0.446	0.449	0.449	0.055	31.23	30.80	30.69	30.91
0.065	0.548	0.429	0.412	0.049	12.20	33.09	36.19	12.20
0.033	0.596	0.499	0.501	0.053	4.563	21.61	21.32	15.83
Kontrola	0.564	0.673	0.609	0.047				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.244	0.222	0.273	0.233 ± 0.016
ekvivalentna zapremina (µL)					7.549	6.853	8.428	7.201 ± 0.492

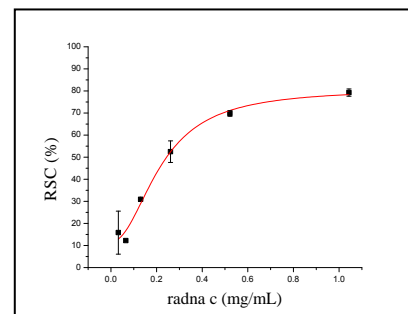
Grafik 9.595. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Merlot Mrđanin 2013.

Tabela 9.625. Neutralizacija HO radikala – Merlot Živanović 2009.

Merlot Živanović 2009.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>1.081</b>	0.195	0.200	0.189	0.102	83.30	82.47	84.45	83.41
<b>0.540</b>	0.205	0.206	0.211	0.096	80.59	80.24	79.41	80.08
<b>0.270</b>	0.249	0.234	0.237	0.067	67.31	70.03	69.48	68.94
<b>0.135</b>	0.303	0.291	0.307	0.056	55.78	57.84	55.02	56.21
<b>0.068</b>	0.427	0.431	0.359	0.052	32.76	32.16	45.06	32.46
<b>0.034</b>	0.495	0.492	0.502	0.056	21.33	21.79	19.92	21.01
<b>Kontrola</b>	0.641	0.608	0.596	0.058				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.120	0.114	0.111	0.115 ± 0.005
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					3.582	3.406	3.310	3.433 ± 0.138

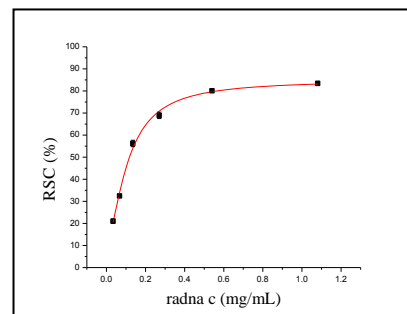
Grafik 9.596. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Merlot Živanović 2009.

Tabela 9.626. Neutralizacija HO radikala – Imperia Podrum Probus

Imperia Podrum Probus								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>1.076</b>	0.225	0.214	0.216	0.123	83.17	84.91	84.62	84.23
<b>0.538</b>	0.223	0.217	0.224	0.086	77.48	78.41	77.20	77.69
<b>0.269</b>	0.265	0.264	0.265	0.070	67.75	67.84	67.77	67.79
<b>0.134</b>	0.300	0.342	0.329	0.064	61.08	54.05	56.29	58.68
<b>0.067</b>	0.377	0.394	0.369	0.055	46.77	44.03	48.02	46.27
<b>0.034</b>	0.513	0.523	0.542	0.050	23.57	21.85	18.78	21.40
<b>Kontrola</b>	0.673	0.645	0.645	0.049				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.081	0.092	0.089	0.087 ± 0.005
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					2.431	2.748	2.658	2.612 ± 0.163

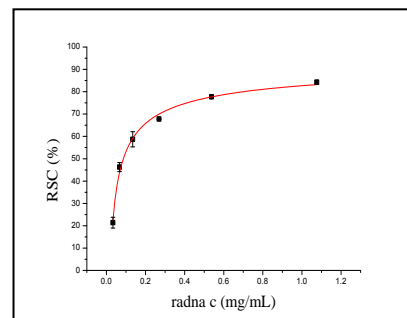
Grafik 9.597. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Imperia Podrum Probus

Tabela 9.627. Neutralizacija HO radikala – Pinot noir Dumo 2013.

Pinot noir Dumo 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.898</b>	0.055	0.054	0.053	0.055	99.99	100.1	100.3	99.99
<b>0.449</b>	0.205	0.213	0.206	0.078	81.89	80.84	81.81	81.51
<b>0.225</b>	0.282	0.291	0.280	0.065	69.20	67.91	69.44	68.85
<b>0.112</b>	0.350	0.375	0.366	0.059	58.70	55.12	56.33	56.72
<b>0.056</b>	0.469	0.489	0.477	0.051	40.65	37.77	39.48	39.30
<b>0.028</b>	0.598	0.596	0.577	0.051	22.18	22.51	25.24	23.31
<b>0.014</b>	0.635	0.635	0.631	0.051	16.99	16.98	17.50	17.16
<b>Kontrola</b>	0.739	0.770	0.872	0.051				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.090	0.096	0.089	0.092 ± 0.004
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					3.233	3.432	3.198	3.287 ± 0.126

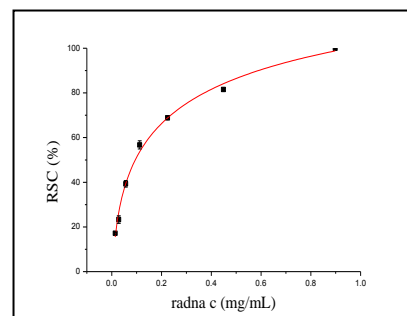
Grafik 9.598. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Pinot noir Dumo 2013.

Tabela 9.628. Neutralizacija HO radikala – Pinot noir Mačkov Podrum 2011.

Pinot noir Mačkov Podrum 2011.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.887</b>	0.196	0.194	0.186	0.100	88.70	88.84	89.80	89.11
<b>0.444</b>	0.215	0.219	0.213	0.074	83.36	82.85	83.52	83.24
<b>0.222</b>	0.251	0.260	0.255	0.061	77.47	76.48	77.07	77.01
<b>0.111</b>	0.383	0.335	0.361	0.056	61.32	67.03	63.90	65.46
<b>0.055</b>	0.474	0.460	0.469	0.055	50.42	52.14	50.99	51.18
<b>0.028</b>	0.620	0.593	0.553	0.054	32.94	36.21	40.89	38.55
<b>0.014</b>	0.693	1.043	0.921	0.062	25.26	- 16.14	- 1.672	25.26
<b>Kontrola</b>	0.906	0.878	0.902	0.051				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.054	0.049	0.052	0.052 ± 0.003
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					1.969	1.786	1.892	1.883 ± 0.092

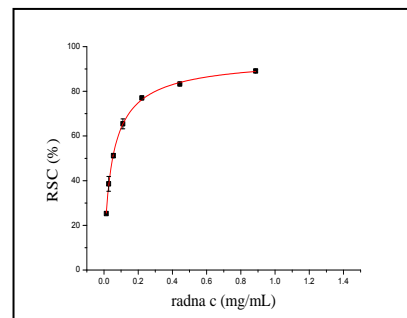
Grafik 9.599. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Pinot noir Mačkov Podrum 2011.

Tabela 9.629. Neutralizacija HO radikala – Pinot noir Mačkov Podrum 2012.

Pinot noir Mačkov Podrum 2012.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.850</b>	0.210	0.171	0.136	0.108	88.31	92.76	96.76	92.61
<b>0.425</b>	0.218	0.218	0.218	0.077	83.87	83.84	83.82	83.84
<b>0.213</b>	0.266	0.281	0.285	0.063	76.73	74.93	74.54	75.40
<b>0.106</b>	0.385	0.361	0.400	0.056	62.20	64.96	60.56	62.57
<b>0.053</b>	0.402	0.484	0.497	0.051	59.70	50.24	48.81	49.52
<b>0.027</b>	0.529	0.600	0.622	0.050	45.01	36.85	34.29	40.93
<b>0.013</b>	0.681	0.704	0.698	0.049	27.43	24.71	25.46	25.87
<b>Kontrola</b>	0.911	0.935	0.910	0.048				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.039	0.051	0.057	0.054 ± 0.004
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					1.494	1.945	2.148	2.046 ± 0.144

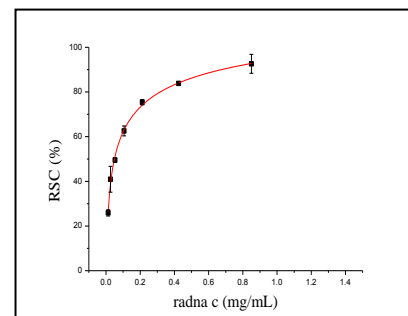
Grafik 9.600. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Pinot noir Mačkov Podrum 2012.

Tabela 9.630. Neutralizacija HO radikala – Pinot noir Belo Brdo 2012.

Pinot noir Belo Brdo 2012.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.499</b>	0.223	0.238	0.235	0.079	85.01	83.45	83.70	84.05
<b>0.249</b>	0.300	0.325	0.401	0.062	75.09	72.50	64.53	73.80
<b>0.125</b>	0.351	0.383	0.387	0.052	68.85	65.42	65.03	66.43
<b>0.062</b>	0.511	0.470	0.486	0.051	51.97	56.28	54.55	54.27
<b>0.031</b>	0.555	0.529	0.615	0.047	46.85	49.60	40.65	43.75
<b>0.016</b>	0.720	0.682	0.704	0.047	29.61	33.61	31.28	31.50
<b>0.008</b>	0.729	0.680	0.796	0.045	28.56	33.73	21.54	27.94
<b>Kontrola</b>	1.003	1.000	0.868	0.044				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.048	0.047	0.051	0.049 ± 0.002
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					1.552	1.530	1.635	1.572 ± 0.055

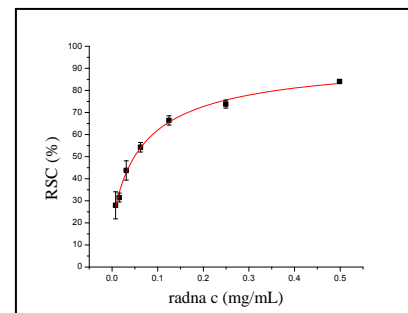
Grafik 9.601. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Pinot noir Belo Brdo 2012.

Tabela 9.631. Neutralizacija HO radikala – Pinot noir Nagy-Sagmeister Boraszar 2013.

Pinot noir Nagy-Sagmeister Boraszar 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>1.058</b>	0.176	0.175	0.174	0.092	89.69	89.78	89.98	89.82
<b>0.529</b>	0.195	0.186	0.187	0.072	84.89	86.04	85.89	85.60
<b>0.265</b>	0.253	0.237	0.238	0.060	76.50	78.41	78.31	77.74
<b>0.132</b>	0.388	0.334	0.331	0.056	59.49	66.11	66.48	66.29
<b>0.066</b>	0.444	0.423	0.433	0.052	52.17	54.80	53.52	53.50
<b>0.033</b>	0.484	0.519	0.514	0.053	47.47	43.15	43.79	44.80
<b>0.017</b>	0.619	0.594	0.573	0.055	31.33	34.38	36.92	34.21
<b>Kontrola</b>	0.890	0.872	0.848	0.050				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.047	0.052	0.053	0.051 ± 0.003
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					1.447	1.570	1.614	1.544 ± 0.086

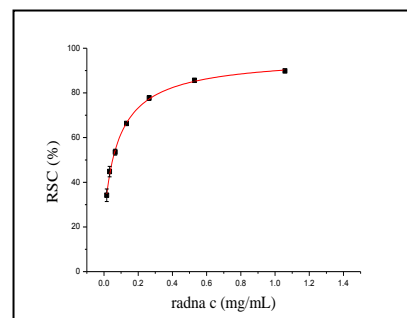
Grafik 9.602. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Pinot noir Nagy-Sagmeister Boraszar 2013.

Tabela 9.632. Neutralizacija HO radikala – Portugizer Mačkov Podrum 2013.

Portugizer Mačkov Podrum 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.524</b>	0.228	0.249	0.247	0.085	82.93	80.43	80.67	81.34
<b>0.262</b>	0.290	0.280	0.282	0.066	73.27	74.52	74.24	74.01
<b>0.131</b>	0.404	0.410	0.247	0.053	58.12	57.34	76.81	57.73
<b>0.065</b>	0.511	0.537	0.478	0.049	44.86	41.80	48.83	45.16
<b>0.033</b>	0.634	0.636	0.546	0.051	30.44	30.18	40.96	30.31
<b>0.016</b>	0.758	0.665	0.610	0.044	14.86	25.95	32.56	29.25
<b>0.008</b>	0.726	0.720	0.708	0.053	19.68	20.40	21.78	20.62
<b>Kontrola</b>	0.788	0.892	0.872	0.043				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.088	0.093	0.063	0.090 ± 0.003
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					2.711	2.863	1.930	2.787 ± 0.107

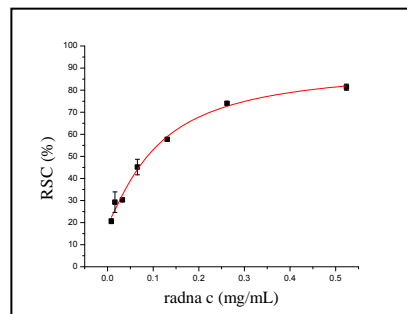
Grafik 9.603. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Portugizer Mačkov Podrum 2013.



Tabela 9.633. Neutralizacija HO radikala – Portugizer Mačkov Podrum 2014.

Portugizer Mačkov Podrum 2014.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.502</b>	0.243	0.263	0.259	0.072	83.46	81.52	81.95	82.31
<b>0.251</b>	0.313	0.294	0.271	0.047	74.24	76.08	78.33	76.22
<b>0.125</b>	0.392	0.416	0.444	0.050	66.89	64.55	61.88	64.44
<b>0.063</b>	0.537	0.521	0.598	0.049	52.74	54.25	46.85	53.49
<b>0.031</b>	0.455	0.387	0.940	0.045	60.35	66.86	13.38	--
<b>0.016</b>	0.983	0.806	0.826	0.051	9.793	26.86	24.97	25.91
<b>0.008</b>	1.068	1.178	0.906	0.046	1.059	- 9.646	16.74	8.901
<b>Kontrola</b>	1.089	1.188	1.074	0.049				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.054	0.051	0.066	0.052 ± 0.002
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					1.726	1.647	2.127	1.686 ± 0.055

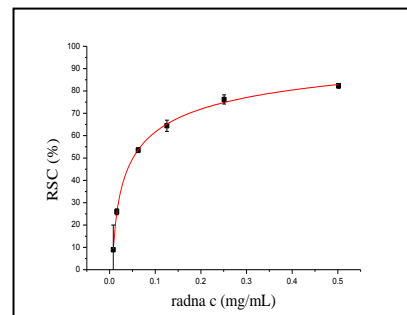
Grafik 9.604. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Portugizer Mačkov Podrum 2014.

Tabela 9.634. Neutralizacija HO radikala – Portugizer Mačkov Podrum 2015.

Portugizer Mačkov Podrum 2015.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.499</b>	0.277	0.290	0.296	0.096	81.54	80.14	79.54	80.41
<b>0.250</b>	0.319	0.333	0.343	0.074	75.01	73.58	72.52	73.70
<b>0.125</b>	0.432	0.353	0.456	0.062	62.22	70.27	59.77	62.22
<b>0.062</b>	0.538	0.561	0.572	0.054	50.63	48.32	47.18	48.71
<b>0.031</b>	0.665	0.703	0.703	0.066	38.86	34.99	34.98	34.98
<b>0.016</b>	0.782	0.832	0.838	0.053	25.64	20.55	19.94	22.04
<b>0.008</b>	0.876	0.865	0.914	0.050	15.66	16.83	11.83	14.77
<b>Kontrola</b>	0.981	1.076	1.106	0.049				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.061	0.066	0.069	0.065 ± 0.004
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					1.965	2.141	2.225	2.110 ± 0.133

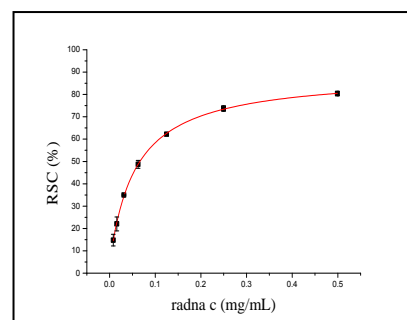
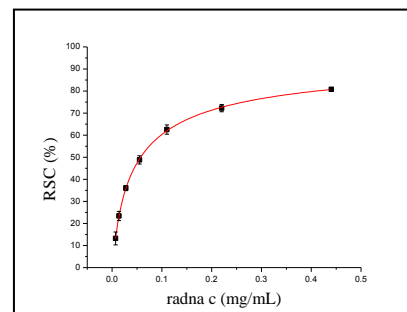
Grafik 9.605. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Portugizer Mačkov Podrum 2015.

Tabela 9.635. Neutralizacija HO radikala – Portugizer Bajilo

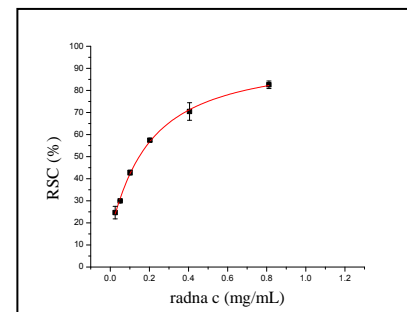
Portugizer Bajilo								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.440</b>	0.286	0.286	0.284	0.091	80.76	80.70	80.96	80.81
<b>0.220</b>	0.339	0.356	0.373	0.075	73.92	72.25	70.63	72.27
<b>0.110</b>	0.434	0.475	0.445	0.072	64.26	60.23	63.25	62.58
<b>0.055</b>	0.577	0.597	0.559	0.058	48.89	46.93	50.68	48.83
<b>0.028</b>	0.688	0.698	0.711	0.049	37.10	36.05	34.85	36.00
<b>0.014</b>	0.806	0.832	0.847	0.051	25.65	22.99	21.57	23.40
<b>0.007</b>	0.898	0.946	0.952	0.051	16.60	11.81	11.23	13.21
<b>Kontrola</b>	<b>0.922</b>	1.059	1.068	0.048				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.054	0.062	0.056	0.057 ± 0.004
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					1.993	2.255	2.052	2.100 ± 0.138



Grafik 9.606. Zavisnost RSC<sub>HO·</sub> - radna koncentracija Portugizer Bajilo

Tabela 9.636. Neutralizacija HO radikala – Frankovka Vindulo 2013.

Frankovka Vindulo 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.811</b>	0.140	0.148	0.144	0.100	84.21	80.83	82.63	82.56
<b>0.406</b>	0.165	0.153	0.146	0.080	66.16	71.19	74.04	70.46
<b>0.203</b>	0.171	0.169	0.172	0.063	57.33	58.09	56.84	57.42
<b>0.101</b>	0.197	0.210	0.201	0.054	43.57	38.54	42.04	42.81
<b>0.051</b>	0.211	0.228	0.228	0.051	36.82	29.98	29.94	29.96
<b>0.025</b>	0.255	0.242	0.253	0.060	22.71	27.90	23.35	24.65
<b>Kontrola</b>	0.297	0.302	0.313	0.052				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.149	0.153	0.147	0.149 ± 0.003
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					5.906	6.068	5.847	5.940 ± 0.114



Grafik 9.607. Zavisnost RSC<sub>HO·</sub> - radna koncentracija Frankovka Vindulo 2013.

Tabela 9.637. Neutralizacija HO radikala – Frankovka Erdevik 2012.

Frankovka Erdevik 2012.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
<b>1.164</b>	0.326	0.331	0.313	0.170	76.69	75.92	78.55	77.05
<b>0.582</b>	0.317	0.302	0.315	0.118	70.23	72.35	70.46	71.01
<b>0.291</b>	0.328	0.345	0.329	0.088	64.20	61.61	64.02	63.28
<b>0.145</b>	0.401	0.366	0.399	0.074	51.03	56.27	51.42	52.90
<b>0.073</b>	0.442	0.476	0.581	0.065	43.64	38.47	22.88	41.05
<b>0.036</b>	0.544	0.508	0.504	0.061	27.76	33.13	33.80	31.56
<b>Kontrola</b>	0.700	0.750	0.784	0.056				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.117	0.124	0.128	0.123 ± 0.006
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					3.237	3.432	3.538	3.402 ± 0.153

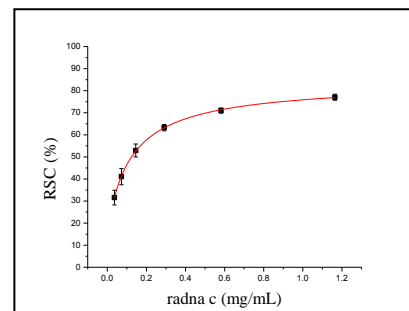
Grafik 9.608. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Frankovka Erdevik 2012.

Tabela 9.638. Neutralizacija HO radikala – Fortuna Podrum Probus

Fortuna Podrum Probus								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
<b>0.974</b>	0.232	0.214	0.220	0.161	84.23	88.12	86.88	86.41
<b>0.487</b>	0.212	0.189	0.207	0.122	80.05	85.15	81.04	82.08
<b>0.244</b>	0.222	0.234	0.223	0.079	68.23	65.53	67.94	67.23
<b>0.122</b>	0.286	0.264	0.281	0.075	53.11	57.90	54.13	55.05
<b>0.061</b>	0.320	0.284	0.333	0.066	43.66	51.65	40.66	42.16
<b>0.030</b>	0.388	0.342	0.360	0.064	27.93	38.26	34.19	33.46
<b>Kontrola</b>	0.527	0.501	0.506	0.062				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.093	0.086	0.103	0.094 ± 0.008
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					3.079	2.858	3.403	3.113 ± 0.274

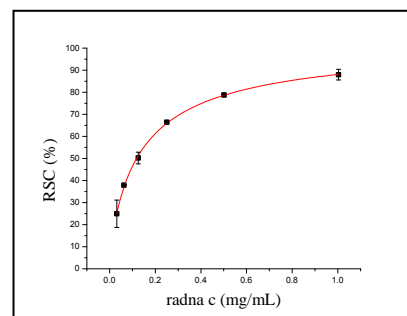
Grafik 9.609. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Fortuna Podrum Probus

Tabela 9.639. Neutralizacija HO radikala – Cabernet Franc Đurđić 2012.

Cabernet Franc Đurđić 2012.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
1.061	0.189	0.185	0.184	0.162	90.76	92.36	92.62	91.91
0.531	0.163	0.165	0.165	0.134	90.18	89.44	89.59	89.44
0.265	0.187	0.183	0.190	0.082	64.64	66.15	63.73	64.84
0.133	0.213	0.217	0.219	0.067	50.73	49.47	48.73	49.65
0.066	0.256	0.241	0.250	0.055	32.14	37.47	34.28	33.21
0.033	0.277	0.283	0.281	0.052	24.31	22.22	22.85	23.13
Kontrola	0.237	0.342	0.355	0.051				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.140	0.142	0.142	0.141 ± 0.001
ekvivalentna zapremina (μL)					4.247	4.319	4.322	4.296 ± 0.042

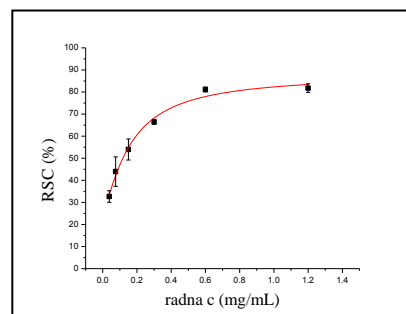
Grafik 9.610. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Cabernet Franc Đurđić 2012.

Tabela 9.640. Neutralizacija HO radikala – Cabernet Franc Urošević 2015.

Cabernet Franc Urošević 2015.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
0.989	0.302	0.290	0.300	0.206	82.04	84.43	82.41	82.96
0.494	0.270	0.252	0.261	0.131	74.23	77.47	75.81	75.84
0.247	0.282	0.291	0.277	0.091	64.40	62.79	65.36	64.18
0.124	0.370	0.381	0.397	0.072	44.57	42.62	39.54	42.06
0.062	0.431	0.404	0.401	0.059	31.04	36.05	36.60	34.56
0.031	0.517	0.450	0.521	0.059	15.04	27.54	14.27	18.95
Kontrola	0.425	0.640	0.536	0.049				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.141	0.134	0.141	0.139 ± 0.004
ekvivalentna zapremina (μL)					4.608	4.383	4.607	4.533 ± 0.130

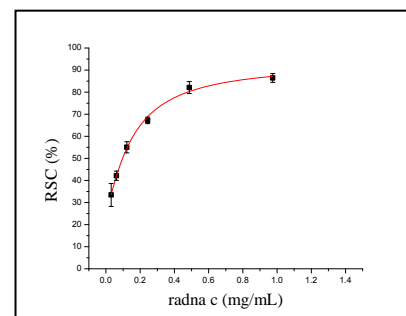
Grafik 9.611. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Cabernet Franc Urošević 2015.

Tabela 9.641. Neutralizacija HO radikala – UNS Probus Poljoprivredni fax NS 2015.

UNS Probus Poljoprivredni fax NS 2015.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
1.355	0.239	0.238	0.244	0.163	84.25	84.54	83.29	84.03
0.677	0.252	0.210	0.220	0.116	71.74	80.43	78.47	79.45
0.339	0.244	0.226	0.230	0.083	66.63	70.31	69.62	68.85
0.169	0.262	0.255	0.247	0.066	59.54	60.82	62.66	61.01
0.085	0.313	0.303	0.312	0.057	47.14	49.07	47.35	47.85
0.042	0.349	0.390	0.372	0.079	44.18	35.75	39.45	39.79
Kontrola	0.558	0.507	0.634	0.049				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.092	0.091	0.090	0.091 ± 0.001
ekvivalentna zapremina (μL)					2.196	2.162	2.154	2.171 ± 0.022

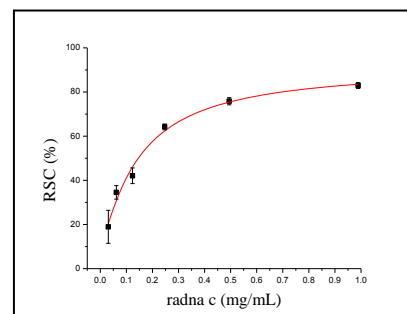
Grafik 9.612. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija UNS Probus Poljoprivredni fax NS 2015.

Tabela 9.642. Neutralizacija HO radikala – Probus Živanović

Probus Živanović								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
1.086	0.237	0.236	0.252	0.155	84.27	84.37	81.37	83.33
0.543	0.223	0.230	0.223	0.101	76.37	75.03	76.33	75.91
0.271	0.239	0.230	0.243	0.076	68.44	70.30	67.71	68.82
0.136	0.267	0.248	0.289	0.065	60.85	64.57	56.67	60.70
0.068	0.322	0.364	0.342	0.059	49.19	40.96	45.31	45.15
0.034	0.388	0.364	0.373	0.056	35.69	40.44	38.64	38.26
Kontrola	0.572	0.566	0.598	0.062				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.072	0.086	0.092	0.083 ± 0.010
ekvivalentna zapremina (μL)					2.145	2.547	2.736	2.476 ± 0.302

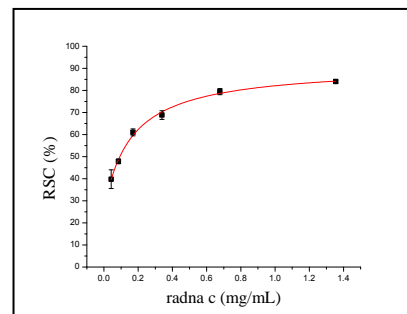
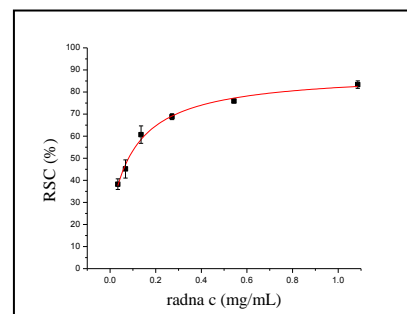
Grafik 9.613. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Probus Živanović

Tabela 9.643. Neutralizacija HO radikala – Vina dant animos/Aurelius Kovačević 2011.

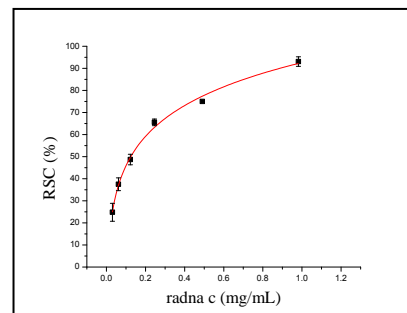
Vina dant animos/Aurelius Kovačević 2011.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.982</b>	0.168	0.166	0.178	0.150	93.85	94.72	90.60	93.06
<b>0.491</b>	0.162	0.163	0.161	0.085	74.61	74.22	75.01	75.01
<b>0.245</b>	0.177	0.182	0.187	0.077	67.08	65.50	64.06	65.55
<b>0.123</b>	0.220	0.222	0.209	0.061	47.80	46.87	51.39	48.69
<b>0.061</b>	0.243	0.231	0.248	0.051	36.78	40.71	35.01	37.50
<b>0.031</b>	0.277	0.293	0.268	0.051	25.44	20.48	28.49	24.80
<b>Kontrola</b>	0.233	0.353	0.348	0.047				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.126	0.120	0.125	0.124 ± 0.003
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					4.149	3.947	4.112	4.069 ± 0.108



Grafik 9.614. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Vina dant animos/Aurelius Kovačević 2011.

Tabela 9.644. Neutralizacija HO radikala – Orfelin Crveni Orfelin Podrum 2013.

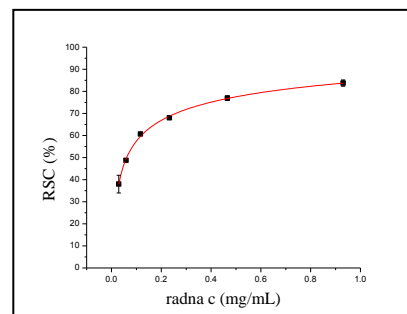
Orfelin Crveni Orfelin Podrum 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>1.003</b>	0.260	0.288	0.267	0.198	89.89	85.30	88.74	87.98
<b>0.502</b>	0.283	0.258	0.262	0.129	75.04	79.07	78.41	78.74
<b>0.251</b>	0.299	0.300	0.206	0.092	66.53	66.30	81.53	66.42
<b>0.125</b>	0.356	0.362	0.387	0.061	52.14	51.32	47.21	50.22
<b>0.063</b>	0.443	0.445	0.446	0.062	38.12	37.86	37.73	37.91
<b>0.031</b>	0.559	0.529	0.484	0.061	19.22	24.14	31.48	24.95
<b>Kontrola</b>	0.692	0.672	0.649	0.055				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.110	0.114	0.142	0.112 ± 0.003
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					3.550	3.679	4.557	3.615 ± 0.091



Grafik 9.615. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Orfelin Crveni Orfelin Podrum 2013.

Tabela 9.645. Neutralizacija HO radikala – Camerlot Mačkov Podrum 2013.

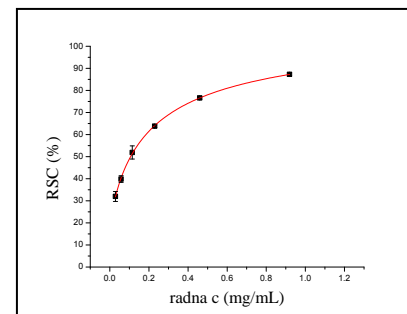
Camerlot Mačkov Podrum 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.931</b>	0.201	0.195	0.210	0.115	83.92	85.06	82.25	83.74
<b>0.465</b>	0.210	0.202	0.185	0.082	76.19	77.67	80.74	76.93
<b>0.233</b>	0.238	0.246	0.242	0.068	68.31	66.96	67.71	68.01
<b>0.116</b>	0.272	0.268	0.270	0.059	60.34	60.97	60.70	60.67
<b>0.058</b>	0.357	0.328	0.328	0.053	43.38	48.73	48.74	48.73
<b>0.029</b>	0.371	0.412	0.380	0.055	41.01	33.46	39.49	37.99
<b>Kontrola</b>	0.595	0.532	0.629	0.048				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.055	0.063	0.060	0.059 ± 0.004
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					1.898	2.171	2.075	2.048 ± 0.138



Grafik 9.616. Zavisnost RSC<sub>HO·</sub> - radna koncentracija Camerlot Mačkov Podrum 2013.

Tabela 9.646. Neutralizacija HO radikala – Three Star Vindulo 2009.

Three Star Vindulo 2009.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.919</b>	0.136	0.133	0.133	0.102	86.47	87.63	87.66	87.26
<b>0.460</b>	0.137	0.134	0.135	0.077	75.97	77.14	76.65	76.58
<b>0.230</b>	0.156	0.154	0.153	0.064	63.20	63.94	64.29	63.81
<b>0.115</b>	0.174	0.170	0.184	0.055	52.59	54.46	48.64	51.90
<b>0.057</b>	0.198	0.203	0.205	0.050	40.90	38.78	38.24	39.84
<b>0.029</b>	0.223	0.223	0.213	0.049	30.77	30.61	34.57	31.98
<b>Kontrola</b>	0.303	0.294	0.303	0.049				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.101	0.101	0.120	0.101 ± 0.000
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					3.536	3.527	4.208	3.532 ± 0.006



Grafik 9.617. Zavisnost RSC<sub>HO·</sub> - radna koncentracija Three Star Vindulo 2009.

Tabela 9.647. Neutralizacija HO radikala – Graffiti crveno Bjelica 2013.

Graffiti crveno Bjelica 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
<b>1.121</b>	0.216	0.227	0.214	0.158	87.52	85.16	87.94	86.88
<b>0.560</b>	0.220	0.209	0.197	0.111	76.53	78.71	81.47	78.90
<b>0.280</b>	0.230	0.222	0.205	0.083	68.30	70.03	73.53	70.62
<b>0.140</b>	0.264	0.279	0.269	0.066	57.24	54.04	56.24	56.74
<b>0.070</b>	0.297	0.308	0.270	0.056	48.17	45.70	53.91	46.93
<b>0.035</b>	0.370	0.351	0.347	0.069	34.97	39.25	39.97	38.07
<b>Kontrola</b>	0.525	0.501	0.534	0.056				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.085	0.093	0.100	0.093 ± 0.007
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					2.452	2.674	2.869	2.665 ± 0.208

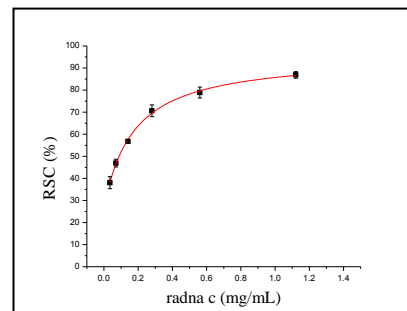
Grafik 9.618. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Graffiti crveno Bjelica 2013.

Tabela 9.648. Neutralizacija HO radikala – Troloks (T)

Troloks								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
<b>1.613</b>	0.108	0.102	0.115	0.062	83.68	85.62	80.99	83.43
<b>0.806</b>	0.115	0.115	0.119	0.062	81.19	81.20	79.82	80.74
<b>0.403</b>	0.148	0.130	0.122	0.059	67.88	74.35	77.51	75.93
<b>0.202</b>	0.179	0.199	0.194	0.059	57.23	50.15	52.04	51.09
<b>0.101</b>	0.205	0.248	0.233	0.055	46.39	30.99	36.37	36.37
<b>0.050</b>	0.238	0.234	0.241	0.060	36.55	37.74	35.28	36.52
<b>Kontrola</b>	0.116	0.371	0.313	0.062				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					/	0.199	0.193	0.196 ± 0.004
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					/	3.982	3.860	3.921 ± 0.086

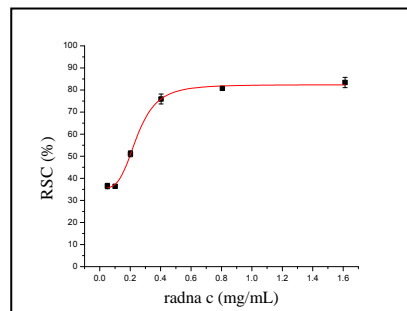
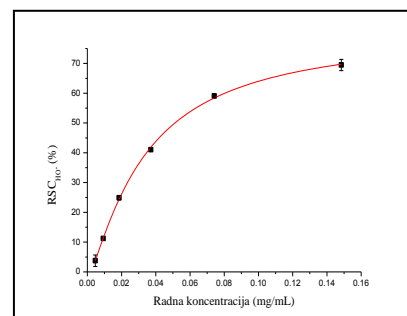
Grafik 9.619. Zavisnost RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija Troloks



Tabela 9.649. Neutralizacija HO radikala – Propil galat (PG)

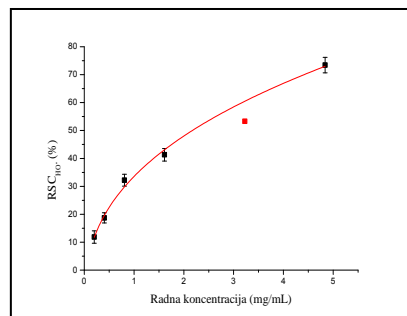
Propil galat								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.148</b>	0.106	0.113	0.109	0.051	71.12	67.41	69.89	69.47
<b>0.074</b>	0.126	0.126	0.124	0.047	58.69	58.86	59.73	59.09
<b>0.037</b>	0.162	0.163	0.164	0.050	41.54	40.89	40.65	41.03
<b>0.019</b>	0.191	0.192	0.190	0.048	24.84	24.21	25.63	24.89
<b>0.009</b>	0.203	0.207	0.217	0.048	18.65	16.33	11.25	11.25
<b>0.005</b>	0.233	0.236	0.229	0.049	3.781	1.834	5.694	3.770
<b>Kontrola</b>	0.243	0.242	0.235	0.049				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.051	0.051	0.051	0.051 ± 0.000
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>								±



Grafik 9.620. Zavisnost  
RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija  
Propil galat

Tabela 9.650. Neutralizacija HO radikala – Butilovani hidroksitoluen (BHT)

Butilovani hidroksitoluen								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>4.839</b>	0.489	0.475	0.497	0.380	72.93	76.41	70.94	73.43
<b>3.226</b>	0.411	0.398	0.403	0.215	51.32	54.55	53.31	53.31
<b>1.613</b>	0.407	0.404	0.390	0.164	39.65	40.40	43.87	41.31
<b>0.806</b>	0.386	0.398	0.373	0.119	33.69	30.71	36.92	32.20
<b>0.403</b>	0.368	0.379	0.382	0.049	20.78	18.05	17.30	18.71
<b>0.202</b>	0.449	0.453	0.436	0.091	11.09	10.10	14.32	11.84
<b>Kontrola</b>	0.430	0.461	0.437	0.040				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					2.206	2.174	2.470	2.171 ± 0.023
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>								±



Grafik 9.621. Zavisnost  
RSC<sub>HO•</sub> - radna koncentracija  
Butilovani hidroksitoluen

9.3.4. Sposobnost neutralizacije O<sub>2</sub><sup>•-</sup>

Tabela 9.651. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Cabernet Sauvignon Bajilo sok 1. godina

Cabernet Sauvignon Bajilo sok (1. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.317</b>	0.105	0.076	0.073	0.054	70.44	87.17	88.96	87.17
<b>0.158</b>	0.069	0.086	0.116	0.057	93.04	83.17	66.07	88.11
<b>0.079</b>	0.117	0.099	0.190	0.051	62.10	72.68	20.02	67.39
<b>0.040</b>	0.144	0.150	0.185	0.049	45.25	41.97	22.03	43.61
<b>0.020</b>	0.179	0.177	0.237	0.050	25.44	27.05	-7.527	26.25
<b>0.010</b>	0.216	0.235	0.275	0.050	4.060	-6.976	-29.48	--
<b>0.005</b>	0.192	0.207	0.231	0.064	26.30	17.59	3.901	21.94
<b>Kontrola</b>	0.221	0.201	0.240	0.047				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.054	0.046	/	0.050 ± 0.006
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					0.335	0.285	/	0.310 ± 0.036

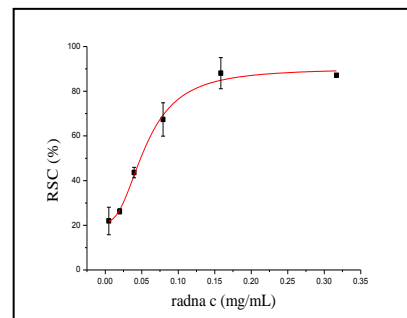
Grafik 9.622. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Cabernet Sauvignon Bajilo soka 1. godina

Tabela 9.652. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Cabernet Sauvignon Bajilo vino 1. godina

Cabernet Sauvignon Bajilo vino (1. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.517</b>	0.134	0.132	0.140	0.108	85.29	86.05	81.74	84.36
<b>0.259</b>	0.096	0.096	0.098	0.080	90.55	90.84	89.36	90.25
<b>0.129</b>	0.089	0.089	0.087	0.071	89.81	89.72	90.95	90.16
<b>0.065</b>	0.091	0.091	0.091	0.062	83.18	83.57	83.48	83.41
<b>0.032</b>	0.099	0.095	0.100	0.058	76.24	78.67	75.44	76.78
<b>0.016</b>	0.161	0.148	0.165	0.052	37.84	45.46	35.24	39.51
<b>0.008</b>	0.166	0.151	0.186	0.053	35.28	43.61	23.54	34.14
<b>Kontrola</b>	0.211	0.239	0.281	0.051				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.022	0.019	0.021	0.021 ± 0.001
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					0.668	0.587	0.634	0.630 ± 0.040

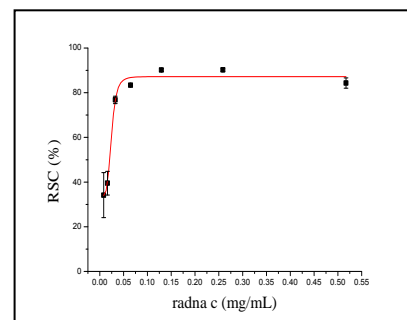
Grafik 9.623. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Cabernet Sauvignon vina Bajilo 1. godina

Tabela 9.653. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Merlot Šukac sok 1. godina

Merlot Šukac sok (1. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>1.588</b>	0.194	0.199	0.210	0.127	78.98	77.52	73.86	--
<b>0.794</b>	0.121	0.111	0.121	0.081	87.40	90.34	87.37	88.37
<b>0.397</b>	0.090	0.094	0.086	0.060	90.41	89.37	91.71	90.50
<b>0.198</b>	0.092	0.101	0.097	0.056	88.74	85.83	87.28	87.28
<b>0.099</b>	0.132	0.156	0.147	0.050	74.05	66.46	69.38	69.96
<b>0.050</b>	0.192	0.220	0.214	0.047	54.23	45.52	47.36	46.44
<b>0.025</b>	0.223	0.250	0.218	0.046	44.41	35.81	45.85	42.02
<b>Kontrola</b>	0.369	0.350	0.374	0.047				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.069	0.060	0.059	0.063 ± 0.005
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					1.366	1.191	1.169	1.242 ± 0.108

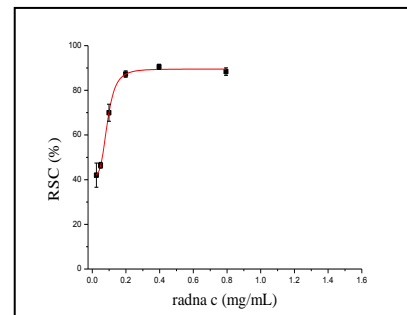
Grafik 9.624. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Merlot Šukac soka 1. godina

Tabela 9.654. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Merlot Šukac vino 1. godina

Merlot Šukac vino (1. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.127</b>	0.083	0.085	0.084	0.060	87.98	86.87	87.59	87.48
<b>0.064</b>	0.104	0.109	0.103	0.051	72.49	70.05	73.15	71.90
<b>0.032</b>	0.142	0.138	0.142	0.047	51.11	53.11	51.03	51.75
<b>0.016</b>	0.149	0.144	0.153	0.046	47.39	49.66	45.22	47.42
<b>0.008</b>	0.158	0.164	0.170	0.052	45.81	42.72	39.43	42.65
<b>0.004</b>	0.170	0.181	0.185	0.043	34.93	29.33	27.48	30.58
<b>0.002</b>	0.233	0.284	0.281	0.062	12.33	-	-	--
<b>Kontrola</b>	0.229	0.210	0.277	0.043				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.021	0.020	0.023	0.021 ± 0.002
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					0.659	0.608	0.700	0.656 ± 0.046

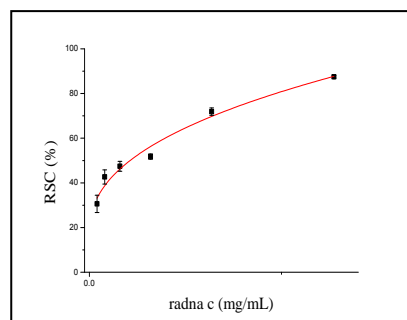
Grafik 9.625. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Merlot Šukac vina 1. godina

Tabela 9.655. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Frankovka Vinum sok 1. godina

Frankovka Vinum sok (1. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
2.115	0.070	0.066	0.068	0.055	90.84	93.29	91.98	92.03
1.058	0.078	0.105	0.101	0.057	87.08	70.06	72.79	71.42
0.529	0.115	0.131	0.135	0.049	59.42	49.48	46.85	51.92
0.264	0.136	0.138	0.143	0.052	47.94	46.91	43.53	46.12
0.132	0.144	0.154	0.161	0.049	41.42	35.03	31.15	33.09
0.066	0.161	0.162	0.163	0.051	32.12	31.10	30.60	31.27
0.033	0.171	0.184	0.186	0.050	25.01	17.04	15.78	19.28
Kontrola	0.221	0.207	0.209	0.051				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.300	0.407	0.451	0.429 ± 0.031
ekvivalentna zapremina (µL)					1.107	1.503	1.666	1.585 ± 0.115

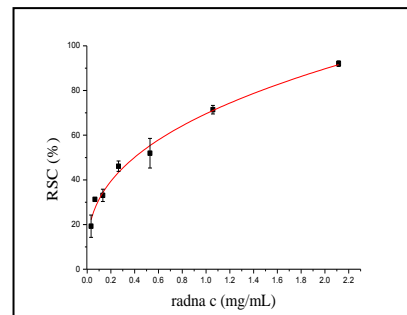
Grafik 9.626. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Frankovka Vinum soka 1. godina

Tabela 9.656. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Frankovka Vinum vino 1. godina

Frankovka Vinum vino (1. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
0.207	0.073	0.076	0.078	0.060	92.94	91.64	90.11	91.56
0.104	0.128	0.109	0.129	0.054	59.35	69.75	59.12	62.74
0.052	0.179	0.178	0.179	0.053	31.32	32.02	31.26	31.54
0.026	0.225	0.216	0.210	0.052	5.730	10.79	14.21	--
0.013	0.253	0.203	0.187	0.049	11.40	16.18	24.74	--
0.006	0.185	0.166	0.204	0.058	30.65	41.18	20.52	30.78
0.003	0.187	0.189	0.198	0.059	29.95	29.34	24.38	27.89
Kontrola	0.235	0.232	0.209	0.050				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.093	0.098	0.087	0.092 ± 0.005
ekvivalentna zapremina (µL)					3.499	3.684	3.287	3.490 ± 0.198

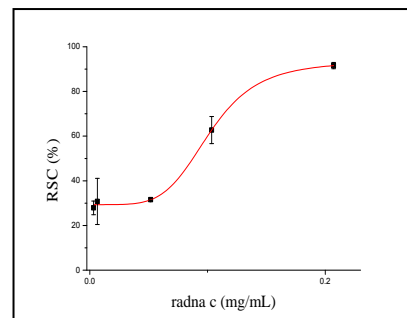
Grafik 9.627. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Frankovka Vinum vina 1. godina

Tabela 9.657. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Muskat Hamburg Bajilo sok 1. godina

Muskat Hamburg Bajilo sok (1. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>6.244</b>	0.118	0.113	0.117	0.075	79.47	81.58	79.54	80.20
<b>3.122</b>	0.095	0.089	0.093	0.070	87.67	90.51	88.54	88.91
<b>1.561</b>	0.097	0.102	0.101	0.062	82.84	80.68	81.11	81.55
<b>0.780</b>	0.121	0.114	0.113	0.051	66.40	69.42	70.28	68.70
<b>0.390</b>	0.145	0.150	0.138	0.052	55.37	53.07	58.58	55.67
<b>0.195</b>	0.187	0.186	0.180	0.053	35.26	35.84	38.71	36.60
<b>0.098</b>	0.188	0.189	0.186	0.048	32.77	32.12	33.50	32.80
<b>Kontrola</b>	0.211	0.251	0.294	0.045				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.359	0.368	0.306	0.344 ± 0.033
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					1.797	1.840	1.532	1.723 ± 0.167

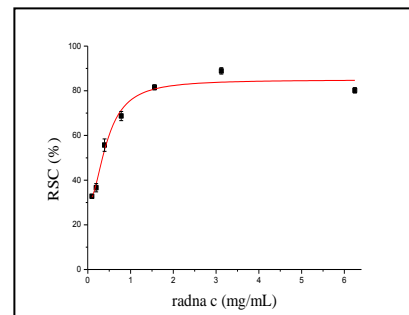
Grafik 9.628. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Muskat Hamburg Bajilo soka 1. godina

Tabela 9.658. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Muskat Hamburg Bajilo vino 1. godina

Muskat Hamburg Bajilo vino (1. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.728</b>	0.070	0.065	0.068	0.064	97.13	99.29	97.99	98.14
<b>0.364</b>	0.076	0.069	0.075	0.060	93.30	95.94	93.75	94.33
<b>0.182</b>	0.081	0.090	0.077	0.058	90.20	86.17	91.82	89.39
<b>0.091</b>	0.108	0.100	0.102	0.056	77.51	81.22	80.21	79.65
<b>0.046</b>	0.179	0.175	0.169	0.047	43.29	45.14	47.88	45.44
<b>0.023</b>	0.229	0.237	0.232	0.057	26.24	22.85	24.91	24.67
<b>0.011</b>	0.253	0.261	0.244	0.057	15.63	12.09	19.44	15.72
<b>Kontrola</b>	0.261	0.280	0.311	0.051				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.051	0.048	0.047	0.049 ± 0.002
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					2.168	2.073	2.037	2.093 ± 0.068

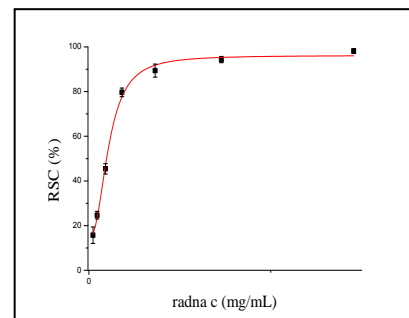
Grafik 9.629. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Muskat Hamburg Bajilo vina 1. godina

Tabela 9.659. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Sila Bajilo sok 1. godina

Sila Bajilo sok (1. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.356</b>	0.064	0.059	0.074	0.051	92.41	95.29	86.71	91.47
<b>0.178</b>	0.073	0.066	0.068	0.053	88.98	92.62	91.77	91.12
<b>0.089</b>	0.066	0.068	0.069	0.049	90.73	89.87	89.04	89.88
<b>0.044</b>	0.067	0.076	0.126	0.049	90.17	85.15	56.94	87.66
<b>0.022</b>	0.106	0.106	0.174	0.052	69.59	69.45	31.78	69.52
<b>0.011</b>	0.207	0.195	0.202	0.052	13.33	20.44	16.12	16.63
<b>0.006</b>	0.224	0.218	0.223	0.049	1.921	5.213	2.316	3.150
<b>Kontrola</b>	0.231	0.219	0.227	0.047				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.018	0.017	0.016	0.017 ± 0.001
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					0.097	0.094	0.090	0.094 ± 0.004

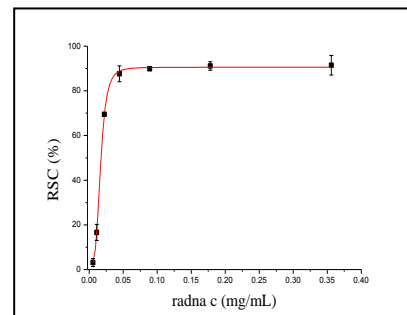
Grafik 9.630. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Sila Bajilo soka 1. godina

Tabela 9.660. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Sila Bajilo vino 1. godina

Sila Bajilo vino (1. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.079</b>	0.070	0.079	0.082	0.061	94.85	89.43	87.88	94.85
<b>0.039</b>	0.085	0.085	0.087	0.049	79.32	79.12	78.12	78.62
<b>0.020</b>	0.088	0.092	0.095	0.050	78.36	76.00	74.18	76.18
<b>0.010</b>	0.100	0.098	0.100	0.049	70.64	71.56	70.29	70.83
<b>0.005</b>	0.108	0.102	0.102	0.049	65.95	69.05	69.05	68.01
<b>0.002</b>	0.119	0.127	0.147	0.056	63.18	58.58	47.04	56.27
<b>0.001</b>	0.155	0.161	0.177	0.051	39.55	36.10	26.90	34.18
<b>Kontrola</b>	0.221	0.230	0.225	0.053				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.002	0.002	0.003	0.002 ± 0.000
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					0.087	0.090	0.131	0.088 ± 0.002

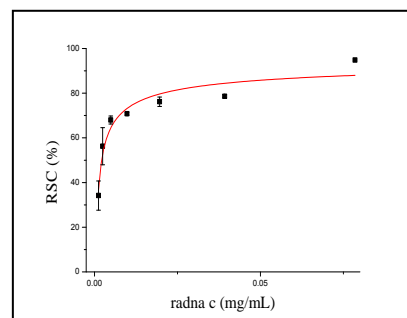
Grafik 9.631. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Sila Bajilo vina 1. godina

Tabela 9.661. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Italijanski Rizling Bajilo sok 1. godina

Italijanski Rizling Bajilo sok (1. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.453</b>	0.064	0.059	0.061	0.049	90.81	93.89	92.57	92.42
<b>0.227</b>	0.066	0.062	0.063	0.053	92.34	94.25	94.08	93.56
<b>0.113</b>	0.068	0.065	0.061	0.051	89.89	91.97	93.93	91.93
<b>0.057</b>	0.091	0.073	0.082	0.050	76.16	86.38	81.26	83.82
<b>0.028</b>	0.086	0.066	0.107	0.049	78.49	90.13	65.84	72.17
<b>0.014</b>	0.168	0.098	0.175	0.048	29.52	70.86	25.72	27.62
<b>0.007</b>	0.190	0.146	0.195	0.048	16.57	42.73	13.85	15.21
<b>Kontrola</b>	0.212	0.217	0.236	0.044				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.019	0.009	0.022	0.021 ± 0.002
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					0.082	0.039	0.096	0.089 ± 0.010

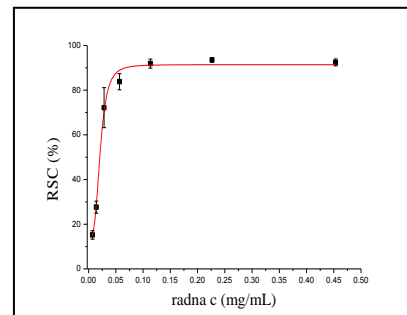
Grafik 9.632. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Italijanski Rizling Bajilo soka 1. godina

Tabela 9.662. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Italijanski Rizling Bajilo vino 1. godina

Italijanski Rizling Bajilo vino (1. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.180</b>	0.064	0.072	0.067	0.052	93.18	88.46	91.31	90.98
<b>0.090</b>	0.074	0.070	0.077	0.050	85.54	87.65	83.65	85.61
<b>0.045</b>	0.083	0.087	0.083	0.050	80.24	78.33	80.38	79.65
<b>0.023</b>	0.088	0.096	0.082	0.050	77.45	72.31	81.09	76.95
<b>0.011</b>	0.124	0.109	0.109	0.051	56.01	65.03	65.38	62.14
<b>0.006</b>	0.128	0.126	0.131	0.047	51.57	52.67	49.62	51.29
<b>0.003</b>	0.146	0.136	0.141	0.048	41.52	47.74	44.69	44.65
<b>Kontrola</b>	0.220	0.208	0.219	0.048				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.006	0.004	0.005	0.006 ± 0.000
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					0.252	0.165	0.235	0.244 ± 0.012

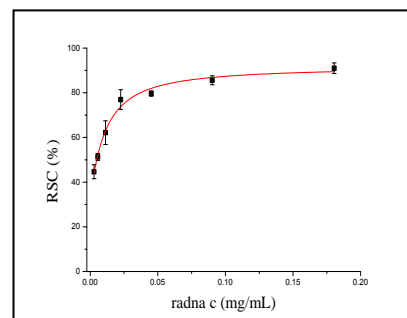
Grafik 9.633. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Italijanski Rizling Bajilo vina 1. godina

Tabela 9.663. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Italijanski Rizling Agner sok 1. godina

Italijanski Rizling Agner sok (1. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
7.103	0.071	0.074	0.075	0.070	99.35	98.10	97.23	98.23
3.552	0.080	0.076	0.079	0.056	86.44	88.69	87.04	87.39
1.776	0.108	0.108	0.115	0.052	67.21	66.95	63.05	65.74
0.888	0.156	0.162	0.154	0.049	37.51	34.15	38.58	36.75
0.444	0.222	0.182	0.186	0.050	- 0.584	22.95	20.64	21.79
0.222	0.159	0.181	0.195	0.055	38.76	26.23	18.24	27.74
0.111	0.160	0.170	0.176	0.057	40.20	33.87	30.33	--
Kontrola	0.260	0.220	0.221	0.049				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					1.257	1.316	1.267	1.280 ± 0.032
ekvivalentna zapremina (µL)					5.528	5.791	5.575	5.631 ± 0.140

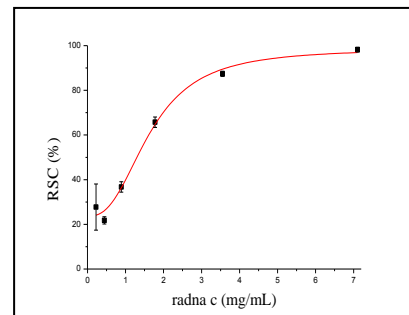
Grafik 9.634. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Italijanski Rizling Agner soka 1. godina

Tabela 9.664. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Italijanski Rizling Agner vino 1. godina

Italijanski Rizling Agner vino (1. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
0.467	0.060	0.062	0.062	0.054	97.00	95.92	95.96	96.29
0.234	0.072	0.074	0.072	0.050	88.51	87.85	88.84	88.40
0.117	0.102	0.111	0.115	0.047	72.20	67.26	65.42	68.29
0.058	0.174	0.186	0.179	0.047	34.85	28.83	32.50	32.06
0.029	0.210	0.209	0.212	0.044	15.14	15.84	14.00	14.99
0.015	0.224	0.235	0.211	0.046	8.732	3.211	15.63	5.972
0.007	0.206	0.227	0.205	0.045	17.57	6.920	18.28	--
Kontrola	0.245	0.250	0.232	0.046				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.077	0.085	0.085	0.083 ± 0.005
ekvivalentna zapremina (µL)					2.588	2.856	2.851	2.765 ± 0.153

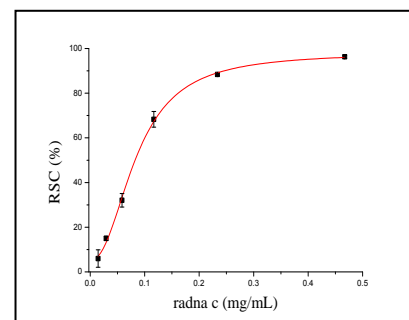
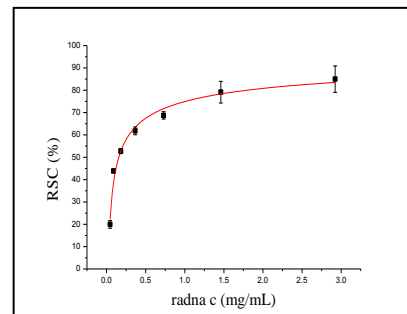
Grafik 9.635. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Italijanski Rizling Agner vina 1. godina



Tabela 9.665. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Župljanka Agner sok 1. godina

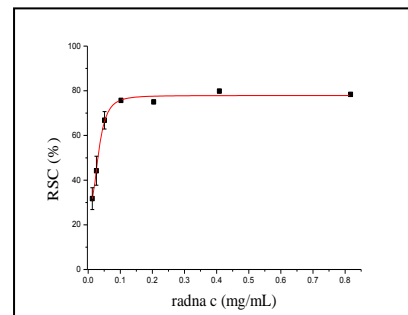
Župljanka Agner sok (1. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>2.922</b>	0.073	0.091	0.089	0.059	91.79	80.96	82.21	84.99
<b>1.461</b>	0.074	0.089	0.087	0.049	84.76	76.04	76.66	79.15
<b>0.730</b>	0.099	0.096	0.099	0.046	67.79	69.92	67.58	68.75
<b>0.365</b>	0.109	0.105	0.110	0.044	60.59	63.07	59.92	61.83
<b>0.183</b>	0.119	0.118	0.122	0.042	52.99	53.80	51.55	52.78
<b>0.091</b>	0.137	0.132	0.139	0.045	44.46	47.15	43.28	43.87
<b>0.046</b>	0.181	0.177	0.182	0.047	19.49	21.89	18.53	19.97
<b>Kontrola</b>	0.224	0.214	0.200	0.047				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.157	0.152	0.155	0.155 ± 0.002
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					0.838	0.814	0.831	0.828 ± 0.012



Grifik 9.636. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Župljanka Agner soka 1. godina

Tabela 9.666. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Chardonnay Došen sok 1. godina

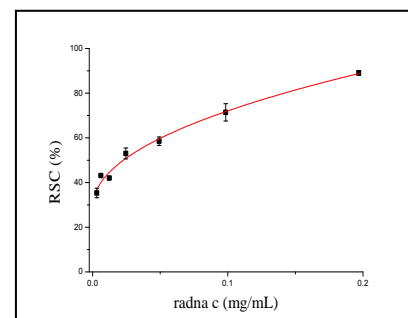
Chardonnay Došen sok (1. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.817</b>	0.107	0.096	0.095	0.052	72.77	78.20	78.59	78.40
<b>0.409</b>	0.096	0.095	0.125	0.055	79.55	80.16	65.38	79.86
<b>0.204</b>	0.114	0.108	0.109	0.058	72.00	75.18	74.79	74.99
<b>0.102</b>	0.099	0.093	0.099	0.050	75.66	78.82	75.73	75.70
<b>0.051</b>	0.112	0.108	0.123	0.047	67.98	69.99	62.43	66.80
<b>0.026</b>	0.159	0.151	0.176	0.049	45.85	49.70	37.05	44.20
<b>0.013</b>	0.184	0.178	0.197	0.048	32.90	35.89	26.37	31.72
<b>Kontrola</b>	0.248	0.238	0.257	0.045				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.029	0.026	0.037	0.027 ± 0.002
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					0.138	0.123	0.175	0.131 ± 0.011



Grafik 9.637. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Chardonnay Došen soka 1. godina

Tabela 9.667. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Chardonnay Došen vino 1. godina

Chardonnay Došen vino (1. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.197</b>	0.071	0.072	0.075	0.052	89.80	89.55	87.81	89.05
<b>0.098</b>	0.094	0.103	0.109	0.048	75.56	70.90	67.83	71.43
<b>0.049</b>	0.130	0.135	0.137	0.056	60.60	58.09	56.87	58.52
<b>0.025</b>	0.148	0.139	0.142	0.055	50.33	55.16	53.58	53.03
<b>0.012</b>	0.158	0.136	0.157	0.048	41.74	53.41	42.23	41.98
<b>0.006</b>	0.166	0.157	0.166	0.059	43.02	47.97	43.20	43.11
<b>0.003</b>	0.178	0.175	0.183	0.057	35.69	37.26	33.00	35.32
<b>Kontrola</b>	0.236	0.220	0.264	0.051				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.024	0.021	0.025	0.023 ± 0.002
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					0.965	0.821	0.979	0.922 ± 0.087



Grafik 9.638. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Chardonnay Došen vina 1. godina

Tabela 9.668. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Cabernet Sauvignon Bajilo sok 2. godina

Cabernet Sauvignon Bajilo sok (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
0.045	0.096	0.085	0.084	0.063	85.74	90.50	91.03	89.09
0.022	0.071	0.070	0.075	0.063	96.15	96.80	94.72	95.89
0.011	0.103	0.090	0.127	0.059	80.61	86.25	70.31	79.06
0.006	0.168	0.166	0.174	0.057	51.74	52.67	48.94	51.12
0.003	0.225	0.212	0.223	0.060	28.38	33.97	29.05	30.47
0.001	0.230	0.238	0.263	0.059	25.81	22.05	11.38	19.75
0.001	0.297	0.274	0.284	0.058	3.435	6.190	1.978	1.978
Kontrola	0.287	0.283	0.298	0.059				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.005	0.005	0.006	0.005 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (µL)					0.119	0.112	0.120	0.117 ± 0.005

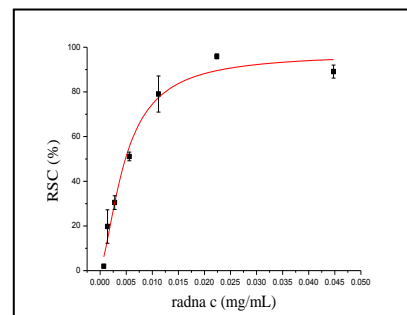
Grafik 9.639. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Cabernet Sauvignon Bajilo soka 2. godina

Tabela 9.669. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Cabernet Sauvignon Bajilo vino 2. godina

Cabernet Sauvignon Bajilo vino (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
0.030	0.086	0.081	0.084	0.060	88.91	91.07	89.81	89.93
0.015	0.115	0.109	0.113	0.068	79.54	82.13	80.41	80.69
0.008	0.163	0.159	0.161	0.068	59.18	60.91	60.05	60.05
0.004	0.190	0.191	0.192	0.060	43.84	43.23	43.03	43.37
0.002	0.217	0.070	0.191	0.062	32.93	96.26	44.08	32.93
0.001	0.237	0.233	0.241	0.060	23.58	25.41	22.12	23.70
0.000	0.257	0.263	0.271	0.060	14.94	12.46	9.168	12.19
Kontrola	0.276	0.294	0.302	0.059				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.005	0.005	0.005	0.005 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (µL)					0.153	0.150	0.153	0.152 ± 0.002

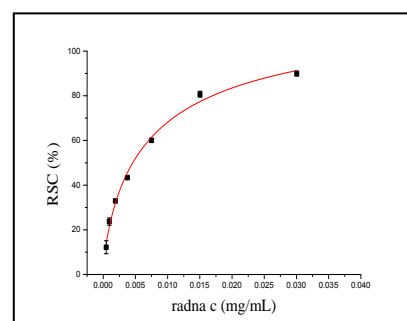
Grafik 9.640. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Cabernet Sauvignon Bajilo vina 2. godina

Tabela 9.670. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Merlot Šukac sok 2. godina

Merlot Šukac sok (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
0.218	0.089	0.087	0.093	0.059	85.10	86.13	82.83	84.69
0.109	0.122	0.128	0.101	0.057	67.58	64.52	78.25	66.05
0.055	0.145	0.157	0.161	0.055	55.71	49.45	47.48	50.88
0.027	0.163	0.168	0.177	0.056	47.43	44.64	40.41	43.92
0.014	0.183	0.187	0.178	0.057	37.65	35.75	40.21	37.87
0.007	0.203	0.203	0.213	0.062	30.30	30.05	25.17	28.51
0.003	0.216	0.209	0.247	0.057	21.40	24.90	6.144	23.15
Kontrola	0.244	0.261	0.270	0.056				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.036	0.053	0.055	0.054 ± 0.001
ekvivalentna zapremina (μL)					0.159	0.238	0.244	0.241 ± 0.005

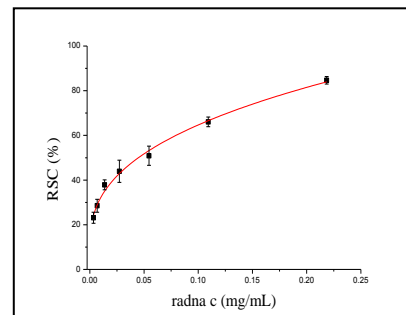
Grafik 9.641. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Merlot Šukac soka 2. godina

Tabela 9.671. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Merlot Šukac vino 2. godina

Merlot Šukac vino (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
0.031	0.087	0.089	0.092	0.056	83.80	82.97	81.25	82.67
0.016	0.093	0.092	0.106	0.064	84.80	85.24	78.00	82.68
0.008	0.096	0.107	0.116	0.052	76.55	71.09	66.31	71.32
0.004	0.121	0.148	0.127	0.052	63.96	49.65	60.52	62.24
0.002	0.171	0.165	0.177	0.055	38.41	41.55	35.46	38.47
0.001	0.184	0.186	0.182	0.054	31.50	30.44	32.39	31.44
0.000	0.187	0.209	0.219	0.054	29.48	17.66	12.56	19.90
Kontrola	0.227	0.238	0.262	0.053				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.003	0.003	0.003	0.003 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (μL)					0.087	0.083	0.089	0.086 ± 0.003

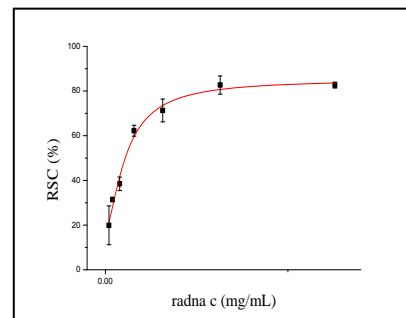
Grafik 9.642. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Merlot Šukac vina 2. godina

Tabela 9.672. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Frankovka Vinum sok 2. godina

Frankovka Vinum sok (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.236</b>	0.062	0.079	0.080	0.058	97.77	88.30	87.97	91.35
<b>0.118</b>	0.081	0.080	0.082	0.055	85.52	85.90	85.01	85.48
<b>0.059</b>	0.084	0.087	0.089	0.054	83.52	81.96	80.57	82.02
<b>0.029</b>	0.092	0.099	0.111	0.052	78.02	74.31	67.31	70.81
<b>0.015</b>	0.141	0.149	0.144	0.052	51.07	46.94	49.37	49.13
<b>0.007</b>	0.194	0.154	0.179	0.051	21.31	43.31	29.77	25.54
<b>0.004</b>	0.237	0.238	0.237	0.051	-	-	-	--
<b>Kontrola</b>	0.229	0.205	0.261	0.050				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.014	0.015	0.015	0.015 ± 0.001
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					0.060	0.064	0.063	0.062 ± 0.002

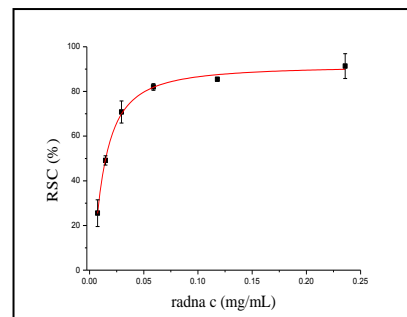
Grafik 9.643. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Frankovka Vinum soka 2. godina

Tabela 9.673. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Frankovka Vinum vino 2. godina

Frankovka Vinum vino (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.034</b>	0.086	0.081	0.082	0.056	80.42	83.24	82.61	82.09
<b>0.017</b>	0.095	0.088	0.093	0.055	74.44	78.82	75.41	76.22
<b>0.008</b>	0.102	0.096	0.101	0.049	65.75	69.74	66.81	67.43
<b>0.004</b>	0.110	0.109	0.106	0.049	60.10	60.96	62.91	61.33
<b>0.002</b>	0.129	0.116	0.132	0.050	48.85	57.14	47.10	47.98
<b>0.001</b>	0.135	0.156	0.154	0.051	45.14	32.09	33.08	32.58
<b>0.001</b>	0.166	0.172	0.185	0.049	24.35	20.74	12.05	22.55
<b>Kontrola</b>	0.185	0.197	0.238	0.052				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.002	0.003	0.002	0.002 ± 0.000
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					0.065	0.072	0.068	0.068 ± 0.004

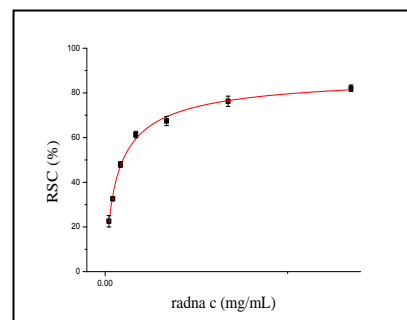
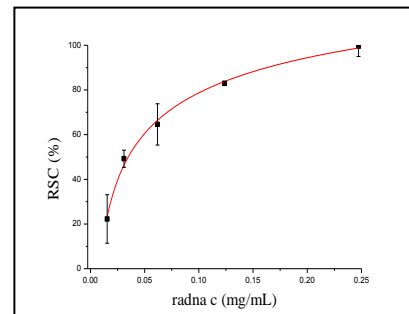
Grafik 9.644. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Frankovka Vinum vina 2. godina

Tabela 9.674. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Muskat Hamburg Bajilo sok 2. godina

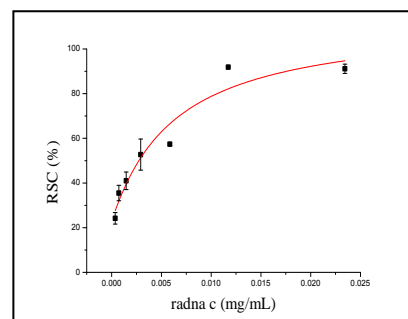
Muskat Hamburg Bajilo sok (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.247</b>	0.086	0.086	0.074	0.081	96.77	97.15	105.0	99.62
<b>0.124</b>	0.089	0.088	0.086	0.063	82.27	82.62	83.98	82.96
<b>0.062</b>	0.119	0.112	0.093	0.056	57.21	61.64	74.96	64.60
<b>0.031</b>	0.129	0.125	0.136	0.057	49.95	52.67	45.07	49.23
<b>0.015</b>	0.154	0.173	0.186	0.058	33.77	20.85	12.16	22.26
<b>0.008</b>	0.213	0.207	0.206	0.057	- 6.810	- 2.521	- 2.041	--
<b>0.004</b>	0.240	0.221	0.257	0.060	- 23.79	- 11.11	- 35.79	--
<b>Kontrola</b>	0.202	0.217	0.249	0.077				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.037	0.034	0.034	0.035 ± 0.002
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					0.147	0.135	0.135	0.139 ± 0.007



Grafik 9.645. Zavisnost  
RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija  
Muskat Hamburg Bajilo soka  
2. godina

Tabela 9.675. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Muskat Hamburg Bajilo vino 2. godina

Muskat Hamburg Bajilo vino (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.023</b>	0.080	0.073	0.088	0.056	89.67	92.60	86.28	91.13
<b>0.012</b>	0.073	0.071	0.073	0.053	91.54	92.29	91.82	91.88
<b>0.006</b>	0.104	0.155	0.157	0.054	79.08	57.80	57.00	57.40
<b>0.003</b>	0.146	0.172	0.177	0.053	60.67	49.65	47.85	52.72
<b>0.001</b>	0.185	0.198	0.203	0.055	45.38	39.86	37.75	41.00
<b>0.001</b>	0.213	0.208	0.224	0.062	36.34	38.48	31.69	35.50
<b>0.000</b>	0.232	0.229	0.241	0.054	25.02	26.28	21.31	24.20
<b>Kontrola</b>	0.194	0.308	0.275	0.054				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.002	0.003	0.004	0.004 ± 0.000
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					0.074	0.140	0.153	0.146 ± 0.009



Grafik 9.646. Zavisnost  
RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija  
Muskat Hamburg Bajilo vina  
2. godina

Tabela 9.676. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Sila Bajilo sok 2. godina

Sila Bajilo sok (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
0.209	0.084	0.083	0.090	0.055	87.32	87.57	84.51	86.47
0.104	0.092	0.092	0.094	0.058	84.48	84.86	83.98	84.44
0.052	0.125	0.094	0.134	0.058	69.99	84.02	66.11	68.05
0.026	0.147	0.137	0.146	0.053	57.64	62.12	58.23	59.33
0.013	0.191	0.184	0.198	0.056	39.31	42.56	36.10	39.32
0.007	0.207	0.202	0.211	0.054	31.22	33.36	29.37	31.32
0.003	0.241	0.229	0.266	0.055	16.06	21.43	4.851	14.12
Kontrola	0.267	0.150	0.285	0.054				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.019	0.016	0.019	0.018 ± 0.002
ekvivalentna zapremina (µL)					0.088	0.076	0.090	0.085 ± 0.008

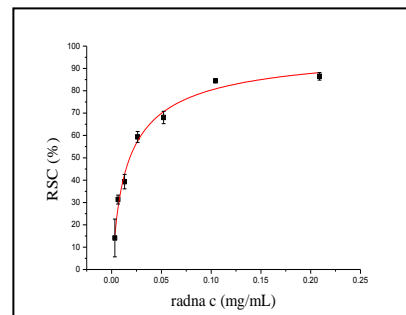
Grafik 9.647. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Sila Bajilo soka 2. godina

Tabela 9.677. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Sila Bajilo vino 2. godina

Sila Bajilo vino (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
0.020	0.080	0.081	0.084	0.060	88.98	88.52	87.16	88.22
0.010	0.086	0.091	0.089	0.055	83.08	80.22	81.20	81.50
0.005	0.092	0.118	0.099	0.058	81.50	67.25	77.64	79.57
0.002	0.116	0.128	0.122	0.056	66.43	60.26	63.60	63.43
0.001	0.147	0.147	0.140	0.052	47.61	47.57	51.41	48.86
0.001	0.170	0.171	0.189	0.061	39.97	39.13	29.15	36.08
0.000	0.190	0.225	0.246	0.053	24.56	4.710	6.729	14.63
Kontrola	0.125	0.215	0.253	0.053				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.001	0.001	0.001	0.001 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (µL)					0.059	0.061	0.060	0.060 ± 0.001

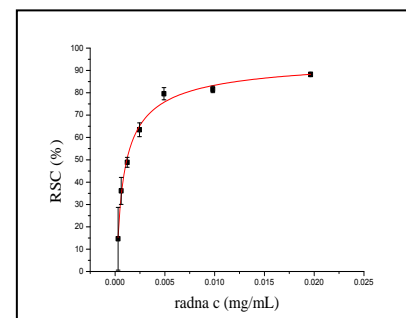
Grafik 9.648. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Sila Bajilo vina 2. godina

Tabela 9.678. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Italijanski Rizling Bajilo sok 2. godina

Italijanski Rizling Bajilo sok (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.228</b>	0.075	0.080	0.080	0.053	87.84	84.80	84.69	85.77
<b>0.114</b>	0.081	0.081	0.081	0.051	82.89	82.67	82.50	82.69
<b>0.057</b>	0.086	0.086	0.104	0.050	79.44	79.52	69.30	76.09
<b>0.028</b>	0.117	0.130	0.135	0.052	62.88	55.49	52.75	57.04
<b>0.014</b>	0.158	0.146	0.155	0.055	41.46	48.04	42.92	44.14
<b>0.007</b>	0.191	0.165	0.200	0.054	21.71	36.56	17.11	25.13
<b>0.004</b>	0.250	0.241	0.240	0.052	-	-	-	--
<b>Kontrola</b>	0.227	<b>0.174</b>	0.230	0.053				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.019	0.021	0.021	0.020 ± 0.001
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					0.079	0.088	0.091	0.086 ± 0.006

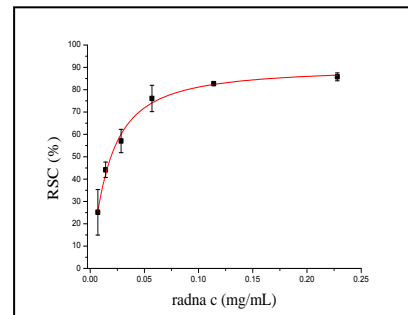
Grafik 9.649. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Italijanski Rizling Bajilo soka 2. godina

Tabela 9.679. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Italijanski Rizling Bajilo vino 2. godina

Italijanski Rizling Bajilo vino (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.043</b>	0.085	0.083	0.076	0.055	86.95	87.90	90.97	88.61
<b>0.022</b>	0.089	0.086	0.082	0.053	84.16	85.37	87.16	85.56
<b>0.011</b>	0.094	0.095	0.097	0.054	82.18	81.85	80.87	81.63
<b>0.005</b>	0.111	0.107	0.122	0.053	74.39	76.25	69.76	73.47
<b>0.003</b>	0.176	0.153	0.182	0.050	44.72	54.66	42.11	47.16
<b>0.001</b>	0.209	0.197	0.196	0.056	33.00	38.03	38.56	36.53
<b>0.001</b>	0.242	0.210	0.241	0.053	<b>16.81</b>	<b>30.73</b>	<b>17.16</b>	--
<b>Kontrola</b>	0.289	<b>0.194</b>	0.270	0.052				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.003	<b>0.002</b>	0.003	0.003 ± 0.000
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					0.139	<b>0.104</b>	0.152	0.145 ± 0.009

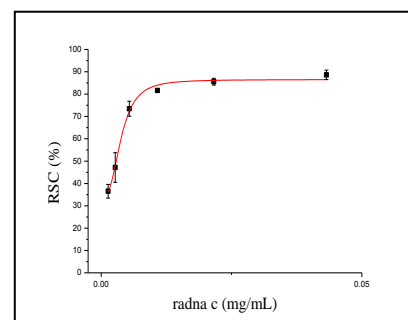
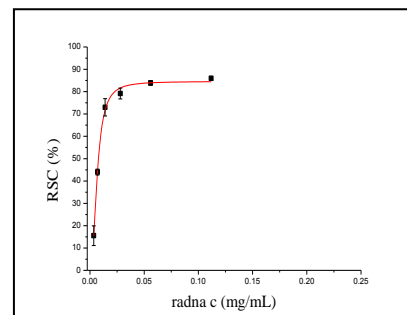
Grafik 9.650. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Italijanski Rizling Bajilo vina 2. godina



Tabela 9.680. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Italijanski Rizling Agner sok 2. godina

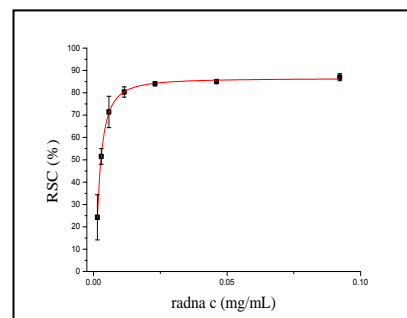
Italijanski Rizling Agner sok (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.224</b>	0.068	0.064	0.072	0.081	<b>107.6</b>	<b>109.8</b>	<b>105.6</b>	--
<b>0.112</b>	0.076	0.073	0.075	0.051	84.98	86.82	86.04	85.95
<b>0.056</b>	0.081	0.078	0.080	0.052	82.95	84.98	83.81	83.91
<b>0.028</b>	0.083	0.090	0.083	0.050	80.63	76.41	80.47	79.17
<b>0.014</b>	0.094	0.104	0.091	0.050	74.57	68.57	75.85	73.00
<b>0.007</b>	0.148	0.145	0.144	0.049	42.49	44.42	45.07	43.99
<b>0.003</b>	0.188	0.203	0.194	0.050	19.50	10.79	16.29	15.53
<b>Kontrola</b>	0.222	0.257	0.201	0.055				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.008	0.008	0.008	0.008 ± 0.000
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					0.035	0.035	0.033	0.034 ± 0.001



Grafik 9.651. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Italijanski Rizling Agner soka 2. godina

Tabela 9.681. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Italijanski Rizling Agner vino 2. godina

Italijanski Rizling Agner vino (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.092</b>	0.081	0.084	0.087	0.057	88.61	86.88	85.44	86.98
<b>0.046</b>	0.089	0.089	0.089	0.057	85.06	84.88	85.01	84.98
<b>0.023</b>	0.091	0.091	0.090	0.057	83.78	83.87	84.31	83.99
<b>0.012</b>	0.103	0.099	0.093	0.057	78.29	79.97	82.82	80.36
<b>0.006</b>	0.106	0.103	0.124	0.053	<b>75.12</b>	76.39	66.44	71.41
<b>0.003</b>	0.159	0.148	0.162	0.054	50.25	55.46	48.78	51.50
<b>0.001</b>	0.221	0.195	0.238	0.058	22.74	35.05	14.97	24.25
<b>Kontrola</b>	0.259	0.255	0.282	0.053				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.003	<b>0.002</b>	0.003	0.003 ± 0.000
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					0.121	<b>0.102</b>	0.129	0.125 ± 0.006



Grafik 9.652. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Italijanski Rizling Agner vina 2. godina

Tabela 9.682. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Župljanka Agner sok 2. godina

Župljanka Agner sok (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.249</b>	0.076	0.083	0.101	0.085	105.7	101.0	88.47	88.47
<b>0.124</b>	0.076	0.075	0.075	0.051	82.99	83.07	83.04	83.03
<b>0.062</b>	0.078	0.086	0.077	0.054	83.55	78.57	84.60	82.24
<b>0.031</b>	0.097	0.082	0.096	0.055	71.52	81.58	72.14	75.08
<b>0.016</b>	0.114	0.115	0.142	0.051	56.88	56.36	37.60	56.62
<b>0.008</b>	0.149	0.158	0.176	0.051	33.21	26.60	14.47	24.76
<b>0.004</b>	0.181	0.188	0.211	0.050	10.33	5.747	- 10.10	8.038
<b>Kontrola</b>	0.193	0.187	0.206	0.049				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.013	0.013	0.019	0.013 ± 0.000
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					0.049	0.051	0.074	0.050 ± 0.001

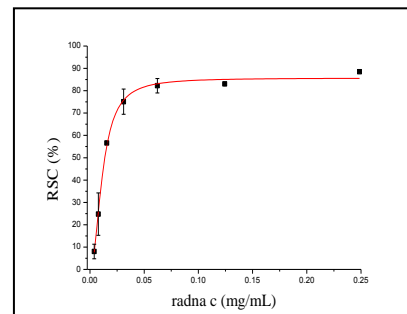
Grafik 9.653. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Župljanka Agner soka 2. godina

Tabela 9.683. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Župljanka Agner vino 2. godina

Župljanka Agner vino (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.027</b>	0.080	0.077	0.068	0.068	90.34	92.58	100.1	--
<b>0.013</b>	0.086	0.082	0.083	0.054	75.01	77.99	76.80	76.60
<b>0.007</b>	0.091	0.089	0.088	0.054	71.13	72.48	73.47	72.36
<b>0.003</b>	0.093	0.100	0.095	0.051	67.27	61.44	65.63	64.78
<b>0.002</b>	0.113	0.115	0.121	0.054	53.52	51.95	46.97	50.81
<b>0.001</b>	0.152	0.162	0.165	0.050	20.32	11.76	9.456	13.85
<b>0.000</b>	0.169	0.175	0.174	0.051	7.208	1.905	2.849	2.377
<b>Kontrola</b>	0.187	0.182	0.212	0.066				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.001	0.002	0.002	0.002 ± 0.000
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					0.055	0.065	0.067	0.062 ± 0.007

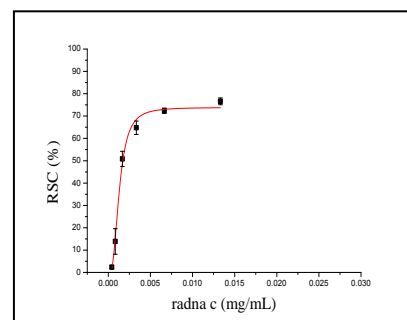
Grafik 9.654. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Župljanka Agner vina 2. godina

Tabela 9.684. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Chardonnay Došen sok 2. godina

Chardonnay Došen sok (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.264</b>	0.090	0.094	0.095	0.055	82.93	80.89	80.35	81.39
<b>0.132</b>	0.095	0.098	0.115	0.055	80.51	79.22	70.89	76.87
<b>0.066</b>	0.141	0.144	0.149	0.053	56.98	55.31	53.11	55.13
<b>0.033</b>	0.152	0.161	0.199	0.054	51.99	47.76	28.81	49.88
<b>0.017</b>	0.203	0.202	0.220	0.054	26.94	27.17	18.66	24.26
<b>0.008</b>	0.245	0.244	0.253	0.057	7.965	8.423	3.924	6.771
<b>0.004</b>	0.273	0.271	0.274	0.052	-	-	-	--
<b>Kontrola</b>	0.227	0.259	0.285	0.053	7.994	7.173	8.853	--
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.036	0.040	0.056	0.038 ± 0.003
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					0.134	0.148	0.208	0.141 ± 0.010

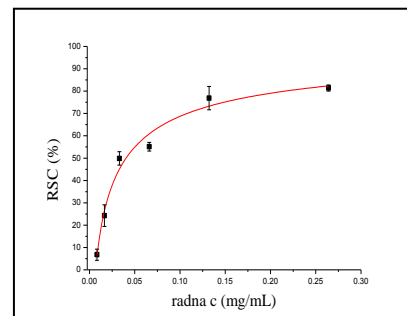
Grafik 9.655. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Chardonnay Došen soka 2. godina

Tabela 9.685. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Chardonnay Došen vino 2. godina

Chardonnay Došen vino (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.027</b>	0.085	0.086	0.080	0.054	84.47	83.88	86.96	85.10
<b>0.014</b>	0.088	0.101	0.087	0.053	82.61	76.39	83.43	80.81
<b>0.007</b>	0.109	0.132	0.111	0.052	72.06	60.78	71.17	68.00
<b>0.003</b>	0.132	0.173	0.149	0.051	60.53	40.66	52.28	60.53
<b>0.002</b>	0.179	0.187	0.175	0.051	37.56	33.73	39.52	36.94
<b>0.001</b>	0.189	0.204	0.199	0.052	32.72	25.35	27.89	26.62
<b>0.000</b>	0.243	0.271	0.267	0.052	6.707	-	-	6.707
<b>Kontrola</b>	0.251	0.242	0.263	0.047	6.841	4.824	-	6.707
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.003	0.004	0.003	0.003 ± 0.000
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					0.089	0.148	0.097	0.093 ± 0.006

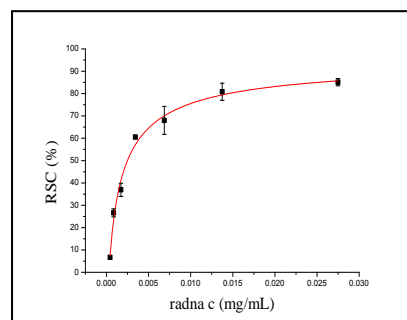
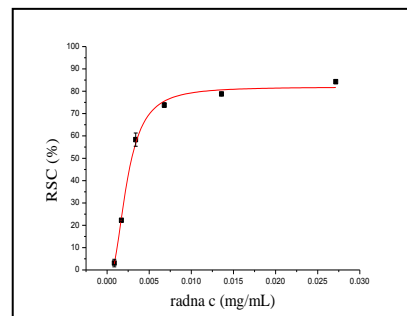
Grafik 9.656. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Chardonnay Došen vina 2. godina

Tabela 9.686. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Merlot Došen vino 2. godina

Merlot Došen vino (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
0.027	0.089	0.091	0.090	0.064	85.19	83.52	84.15	84.29
0.014	0.093	0.095	0.094	0.058	79.34	78.20	78.80	78.78
0.007	0.098	0.098	0.101	0.055	74.34	74.37	72.68	73.80
0.003	0.128	0.184	0.135	0.061	60.42	27.10	56.23	58.33
0.002	0.187	0.205	0.186	0.056	21.94	10.71	22.57	22.26
0.001	0.217	0.213	0.231	0.053	1.897	4.286	- 6.262	3.092
0.000	0.234	0.229	0.257	0.054	- 7.279	- 4.416	- 21.19	--
Kontrola	0.199	0.231	0.271	0.066				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.003	0.005	0.003	0.003 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (µL)					0.102	0.174	0.103	0.102 ± 0.001



Grafik 9.657. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Merlot Došen vina 2. godina

Tabela 9.687. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Cabernet Sauvignon Bajilo sok 3. godina

Cabernet Sauvignon Bajilo sok (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
0.028	0.077	0.080	0.081	0.059	87.78	85.21	84.75	84.98
0.014	0.084	0.086	0.085	0.053	77.74	76.98	77.26	77.33
0.007	0.087	0.091	0.089	0.049	73.48	70.56	72.00	72.01
0.003	0.091	0.095	0.095	0.048	69.96	67.40	67.14	68.17
0.002	0.096	0.099	0.109	0.050	68.02	65.43	58.57	64.01
0.001	0.117	0.146	0.142	0.050	52.92	32.65	35.48	34.06
0.000	0.148	0.189	0.157	0.050	31.75	3.016	25.19	19.99
Kontrola	0.196	0.213	0.181	0.054				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.001	0.001	0.001	0.001 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (µL)					0.025	0.045	0.049	0.047 ± 0.003

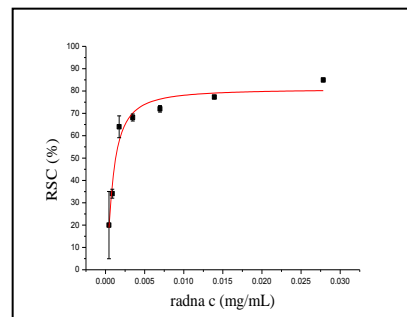
Grafik 9.658. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Cabernet Sauvignon Bajilo soka 3. godina

Tabela 9.688. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Cabernet Sauvignon Bajilo vino 3. godina

Cabernet Sauvignon Bajilo vino (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
0.027	0.082	0.081	0.083	0.054	80.11	81.26	79.65	80.34
0.013	0.095	0.088	0.092	0.050	67.89	73.38	70.43	70.56
0.007	0.107	0.109	0.102	0.050	59.35	57.79	62.96	60.03
0.003	0.119	0.118	0.114	0.048	49.47	50.48	52.96	50.97
0.002	0.124	0.128	0.127	0.050	47.65	44.99	45.54	46.06
0.001	0.142	0.166	0.159	0.048	33.70	16.64	21.16	27.43
0.000	0.166	0.176	0.179	0.049	17.01	9.984	7.933	11.64
Kontrola	0.204	0.193	0.174	0.049				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.003	0.003	0.003	0.003 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (µL)					0.101	0.108	0.099	0.103 ± 0.005

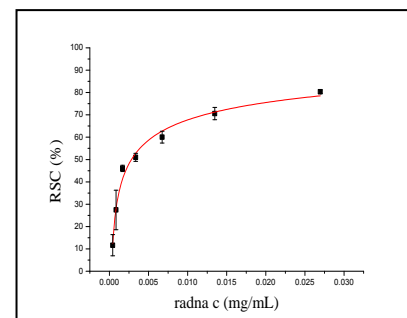
Grafik 9.659. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Cabernet Sauvignon vina Bajilo 3. godina

Tabela 9.689. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Merlot Šukac sok 3. godina

Merlot Šukac sok (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
<b>0.122</b>	0.090	0.091	0.086	0.056	72.93	72.24	76.17	73.78
<b>0.061</b>	0.095	0.093	0.092	0.064	75.43	76.53	77.30	76.42
<b>0.030</b>	0.098	0.100	0.102	0.059	68.69	67.22	65.29	67.07
<b>0.015</b>	0.104	0.103	0.105	0.055	60.87	61.98	60.21	61.02
<b>0.008</b>	0.110	0.108	0.113	0.058	57.93	59.21	55.86	57.67
<b>0.004</b>	0.123	0.130	0.138	0.055	45.80	40.28	33.73	39.94
<b>0.002</b>	0.149	0.156	0.196	0.057	26.25	20.75	11.04	23.50
<b>Kontrola</b>	<b>0.144</b>	0.181	0.208	0.070				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.005	0.005	<b>0.007</b>	0.005 ± 0.000
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					0.040	0.044	<b>0.056</b>	0.042 ± 0.003

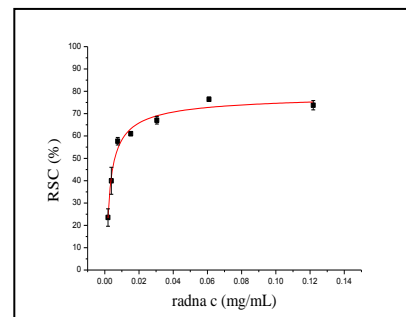
Grafik 9.660. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Merlot Šukac soka 3. godina

Tabela 9.690. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Merlot Šukac vino 3. godina

Merlot Šukac vino (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
<b>0.031</b>	0.089	0.087	0.087	0.069	87.29	88.45	88.62	88.12
<b>0.015</b>	0.092	0.094	0.094	0.057	77.86	76.81	76.58	77.08
<b>0.008</b>	0.095	0.100	0.100	0.060	78.32	75.11	75.15	76.19
<b>0.004</b>	0.106	0.104	0.109	0.053	66.83	67.83	65.19	66.61
<b>0.002</b>	0.117	0.124	0.115	0.055	60.37	56.41	61.83	59.53
<b>0.001</b>	0.140	0.137	0.141	0.064	52.08	54.02	51.50	52.54
<b>0.000</b>	0.194	0.157	0.190	0.056	12.95	36.36	15.59	21.63
<b>Kontrola</b>	<b>0.107</b>	0.237	0.187	0.054				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.001	0.001	0.001	0.001 ± 0.000
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					0.035	0.032	0.036	0.034 ± 0.002

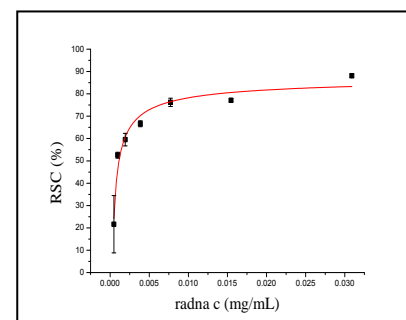
Grafik 9.661. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Merlot Šukac vina 3. godina

Tabela 9.691. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Frankovka Vinum sok 3. godina

Frankovka Vinum sok (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
0.195	0.089	0.095	0.098	0.056	75.06	70.40	68.42	71.29
0.098	0.098	0.100	0.103	0.058	69.62	68.19	66.11	67.97
0.049	0.110	0.109	0.112	0.056	59.23	60.23	58.09	59.18
0.024	0.105	0.115	0.119	0.055	62.57	54.99	51.36	56.31
0.012	0.128	0.135	0.131	0.079	63.28	57.62	60.72	--
0.006	0.156	0.144	0.146	0.056	24.29	33.24	31.70	29.74
0.003	0.171	0.176	0.174	0.057	13.72	10.14	11.63	11.83
Kontrola	0.228	0.182	0.162	0.058				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.017	0.016	0.020	0.016 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (µL)					0.083	0.080	0.100	0.081 ± 0.002

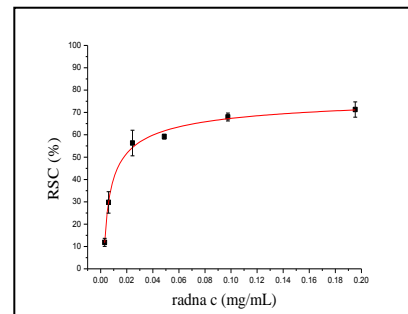
Grafik 9.662. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Frankovka Vinum soka 3. godina

Tabela 9.692. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Frankovka Vinum vino 3. godina

Frankovka Vinum vino (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
0.030	0.085	0.084	0.088	0.060	80.94	81.89	78.75	80.53
0.015	0.094	0.095	0.093	0.060	73.72	72.93	74.51	73.72
0.008	0.099	0.100	0.095	0.063	72.49	71.76	75.32	73.19
0.004	0.100	0.102	0.099	0.058	67.66	66.60	68.78	67.68
0.002	0.107	0.105	0.102	0.059	62.91	64.71	66.87	64.83
0.001	0.120	0.122	0.130	0.057	51.67	50.38	44.32	48.79
0.000	0.156	0.148	0.194	0.059	25.76	31.74	3.026	28.75
Kontrola	0.202	0.184	0.175	0.056				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.001	0.001	0.001	0.001 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (µL)					0.031	0.030	0.035	0.032 ± 0.002

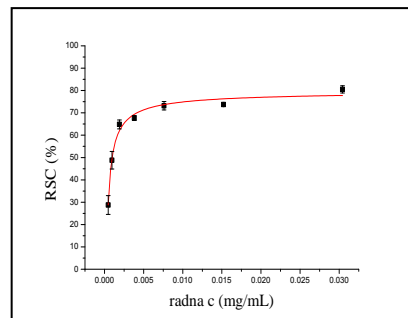
Grafik 9.663. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Frankovka Vinum vina 3. godina

Tabela 9.693. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Muskat Hamburg Bajilo sok 3. godina

Muskat Hamburg Bajilo sok (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
0.041	0.082	0.085	0.088	0.053	79.06	77.49	75.28	77.28
0.020	0.089	0.091	0.091	0.049	71.97	70.13	70.26	70.79
0.010	0.094	0.093	0.094	0.049	68.34	69.07	68.30	68.57
0.005	0.100	0.099	0.115	0.047	62.09	63.27	51.42	62.68
0.003	0.128	0.139	0.130	0.050	44.49	36.72	43.69	41.64
0.001	0.167	0.174	0.149	0.048	15.15	10.13	28.50	17.93
0.001	0.203	0.203	0.196	0.049	-	-	-	--
Kontrola	0.186	0.172	0.210	0.048	9.829	9.383	4.697	--
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.003	0.003	0.003	0.003 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (µL)					0.074	0.083	0.081	0.079 ± 0.005

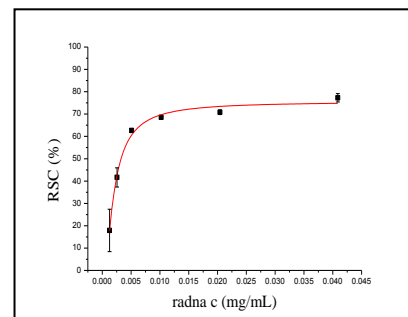
Grafik 9.664. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Muskat Hamburg Bajilo soka 3. godina

Tabela 9.694. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Muskat Hamburg Bajilo vino 3. godina

Muskat Hamburg Bajilo vino (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
0.027	0.085	0.089	0.092	0.058	80.94	77.50	75.19	77.88
0.013	0.093	0.094	0.096	0.052	70.26	69.58	68.17	69.34
0.007	0.096	0.100	0.101	0.050	65.94	62.82	62.27	63.68
0.003	0.106	0.106	0.108	0.049	58.45	58.90	57.28	58.21
0.002	0.125	0.134	0.132	0.049	44.12	37.54	39.28	40.31
0.001	0.145	0.155	0.156	0.048	29.05	21.08	20.86	23.66
0.000	0.164	0.165	0.162	0.047	14.40	13.45	15.99	14.61
Kontrola	0.186	0.195	0.192	0.054				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.002	0.003	0.003	0.003 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (µL)					0.084	0.098	0.098	0.093 ± 0.008

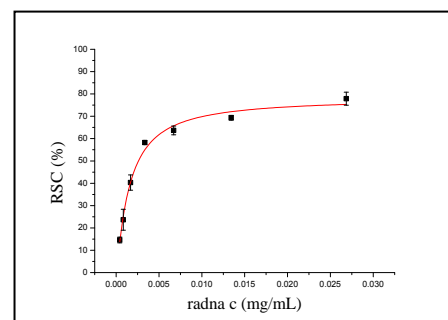
Grafik 9.665. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Muskat Hamburg Bajilo vina 3. godina



Tabela 9.695. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Sila Bajilo sok 3. godina

Sila Bajilo sok (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.809</b>	0.086	0.090	0.084	0.059	84.82	82.77	86.03	84.54
<b>0.404</b>	0.092	0.093	0.094	0.058	81.19	80.56	80.27	80.68
<b>0.202</b>	0.097	0.099	0.100	0.057	77.73	76.72	76.29	76.91
<b>0.101</b>	0.103	0.107	0.112	0.056	73.60	71.47	68.48	72.53
<b>0.051</b>	0.112	0.123	0.132	0.059	70.40	64.43	59.28	61.86
<b>0.025</b>	0.140	0.146	0.145	0.058	54.52	50.86	51.73	52.37
<b>0.013</b>	0.199	0.207	0.214	0.058	21.45	16.71	12.97	17.04
<b>Kontrola</b>	0.258	0.237	0.223	0.060				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.023	0.026	0.028	0.026 ± 0.003
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					0.112	0.127	0.137	0.126 ± 0.013

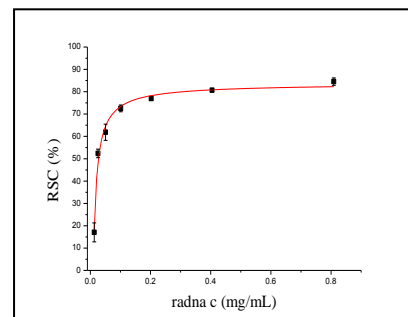
Grafik 9.666. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Sila Bajilo soka 3. godina

Tabela 9.696. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Sila Bajilo vino 3. godina

Sila Bajilo vino (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.019</b>	0.086	0.088	0.090	0.057	77.66	76.49	74.51	76.22
<b>0.009</b>	0.092	0.096	0.100	0.053	69.94	66.72	63.78	66.81
<b>0.005</b>	0.103	0.104	0.111	0.055	63.06	61.91	56.79	62.49
<b>0.002</b>	0.111	0.113	0.116	0.052	53.69	52.51	49.98	52.06
<b>0.001</b>	0.117	0.130	0.147	0.049	47.36	37.21	24.07	30.64
<b>0.001</b>	0.157	0.149	0.164	0.053	19.81	25.97	14.37	20.05
<b>0.000</b>	0.197	0.219	0.212	0.057	- 9.006	- 25.83	- 20.37	--
<b>Kontrola</b>	0.158	0.177	0.205	0.051				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.002	0.002	0.002	0.002 ± 0.000
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					0.104	0.116	0.126	0.115 ± 0.011

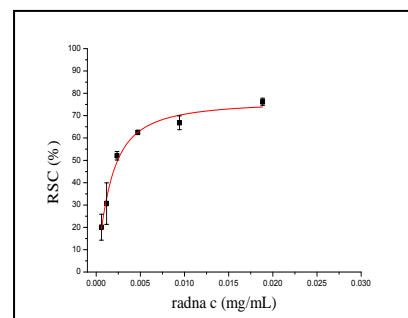
Grafik 9.667. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Sila Bajilo vina 3. godina

Tabela 9.697. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Italijanski Rizling Bajilo sok 3. godina

Italijanski Rizling Bajilo sok (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
0.082	0.099	0.105	0.103	0.055	75.75	72.46	73.90	74.04
0.041	0.114	0.117	0.124	0.056	67.55	65.87	62.23	65.22
0.021	0.133	0.125	0.127	0.055	56.81	61.36	60.49	59.55
0.010	0.164	0.138	0.184	0.053	38.34	53.02	27.30	38.34
0.005	0.185	0.186	0.187	0.054	27.91	27.37	26.81	27.36
0.003	0.190	0.200	0.215	0.056	26.17	20.35	12.35	16.35
0.001	0.231	0.250	0.246	0.054	2.295	-	-	2.295
Kontrola	0.195	0.239	0.271	0.054				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.016	0.013	0.014	0.014 ± 0.001
ekvivalentna zapremina (µL)					0.187	0.153	0.161	0.167 ± 0.017

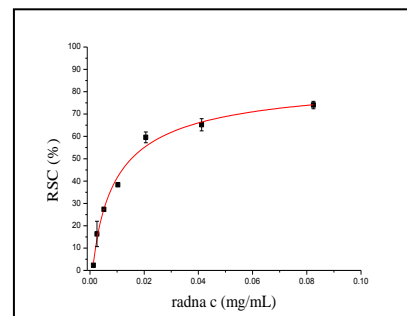
Grafik 9.668. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Italijanski Rizling Bajilo soka 3. godina

Tabela 9.698. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Italijanski Rizling Bajilo vino 3. godina

Italijanski Rizling Bajilo vino (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
0.019	0.099	0.105	0.103	0.051	70.17	66.48	68.09	68.25
0.010	0.117	0.114	0.124	0.053	60.40	62.28	56.32	59.67
0.005	0.125	0.127	0.133	0.052	54.60	53.63	49.50	54.12
0.002	0.138	0.164	0.184	0.049	45.22	28.76	16.39	22.58
0.001	0.185	0.186	0.187	0.051	17.18	16.58	15.95	16.57
0.001	0.190	0.200	0.215	0.052	14.87	8.348	-	7.528
0.000	0.231	0.246	0.250	0.052	-	-	-	--
Kontrola	0.240	0.198	0.191	0.048				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.004	0.004	0.008	0.004 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (µL)					0.219	0.224	0.406	0.221 ± 0.004

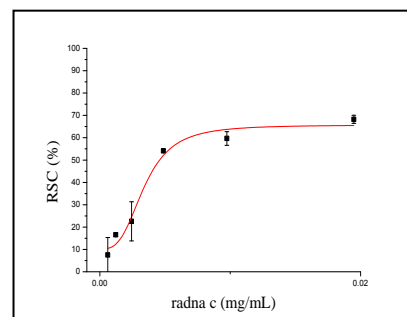
Grafik 9.669. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Italijanski Rizling Bajilo vina 3. godina

Tabela 9.699. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Italijanski Rizling Agner sok 3. godina

Italijanski Rizling Agner sok (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.229</b>	0.085	0.085	0.085	0.059	83.80	83.67	83.96	83.81
<b>0.114</b>	0.085	0.093	0.086	0.055	81.27	<b>76.92</b>	81.15	81.21
<b>0.057</b>	0.096	0.099	0.098	0.056	75.25	73.48	74.01	74.25
<b>0.029</b>	0.106	0.112	0.113	0.052	66.47	63.11	62.48	64.02
<b>0.014</b>	0.112	0.124	0.139	0.050	<b>62.02</b>	54.41	45.15	49.78
<b>0.007</b>	0.142	0.160	0.187	0.050	<b>43.39</b>	32.22	<b>15.22</b>	32.22
<b>0.004</b>	0.195	0.221	0.210	0.050	10.18	- <b>5.678</b>	0.755	5.468
<b>Kontrola</b>	<b>0.134</b>	0.187	0.238	0.051				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.013	0.013	<b>0.017</b>	0.013 ± 0.000
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					0.056	0.056	<b>0.073</b>	0.056 ± 0.000

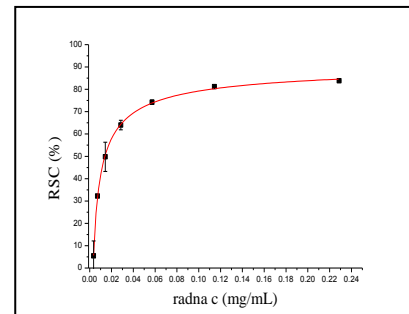
Grafik 9.670. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Italijanski Rizling Agner soka 3. godina

Tabela 9.700. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Italijanski Rizling Agner vino 3. godina

Italijanski Rizling Agner vino (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.023</b>	0.086	0.085	0.085	0.064	85.66	86.75	86.65	86.36
<b>0.011</b>	0.092	0.090	0.092	0.065	82.54	83.98	82.52	83.01
<b>0.006</b>	0.096	0.094	0.096	0.052	71.28	72.97	71.43	71.89
<b>0.003</b>	0.099	0.098	0.105	0.051	68.66	69.76	64.94	67.79
<b>0.001</b>	0.108	0.111	0.130	0.051	<b>63.18</b>	61.09	<b>49.21</b>	61.09
<b>0.001</b>	0.139	0.143	0.150	0.052	44.08	41.10	36.79	40.66
<b>0.000</b>	0.150	0.215	0.221	0.054	38.11	- <b>3.787</b>	- <b>7.930</b>	38.11
<b>Kontrola</b>	0.191	<b>0.140</b>	0.232	0.056				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.001	0.001	<b>0.001</b>	0.001 ± 0.000
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					0.042	0.041	<b>0.055</b>	0.042 ± 0.001

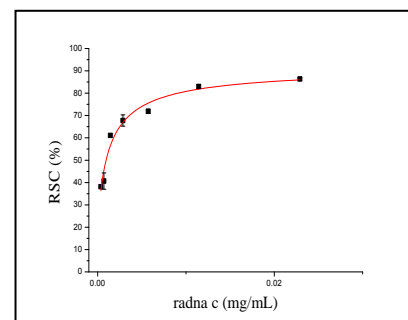
Grafik 9.671. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Italijanski Rizling Agner vina 3. godina

Tabela 9.701. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Župljanka Agner sok 3. godina

Župljanka Agner sok (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
0.234	0.085	0.088	0.088	0.057	81.41	79.33	79.20	79.98
0.117	0.088	0.088	0.089	0.058	79.61	79.77	78.97	79.45
0.058	0.090	0.100	0.100	0.056	77.09	70.44	70.64	70.64
0.029	0.104	0.108	0.125	0.053	66.03	63.33	52.28	64.68
0.015	0.128	0.146	0.157	0.053	50.36	38.38	31.24	34.81
0.007	0.160	0.176	0.174	0.052	28.24	17.52	18.76	21.51
0.004	0.183	0.207	0.218	0.059	17.48	1.954	- 5.419	9.717
Kontrola	0.119	0.215	0.195	0.054				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.016	0.019	0.026	0.018 ± 0.002
ekvivalentna zapremina (µL)					0.067	0.081	0.110	0.074 ± 0.010

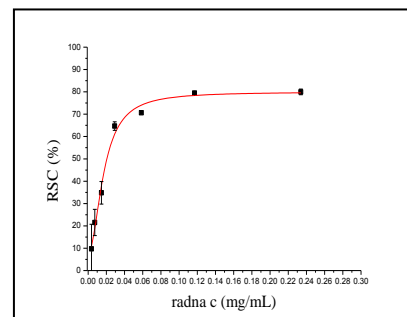
Grafik 9.672. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Župljanka Agner soka 3. godina

Tabela 9.702. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Župljanka Agner vino 3. godina

Župljanka Agner vino (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
0.023	0.077	0.072	0.082	0.070	95.45	98.34	92.06	95.28
0.011	0.085	0.081	0.092	0.061	83.77	86.42	79.09	85.10
0.006	0.092	0.093	0.099	0.055	75.02	74.00	69.74	72.92
0.003	0.098	0.108	0.103	0.052	69.28	62.60	65.71	64.15
0.001	0.129	0.140	0.129	0.053	48.53	41.37	49.14	48.84
0.001	0.169	0.180	0.179	0.053	21.72	14.56	15.58	17.29
0.000	0.218	0.201	0.199	0.051	- 12.69	- 1.421	0.461	0.461
Kontrola	0.232	0.132	0.184	0.060				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.002	0.002	0.002	0.002 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (µL)					0.070	0.083	0.075	0.076 ± 0.007

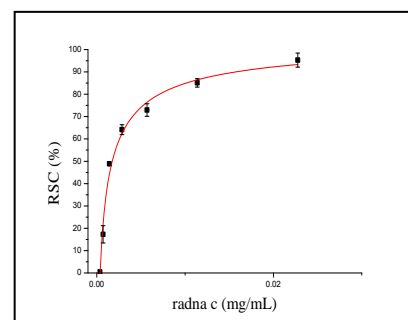
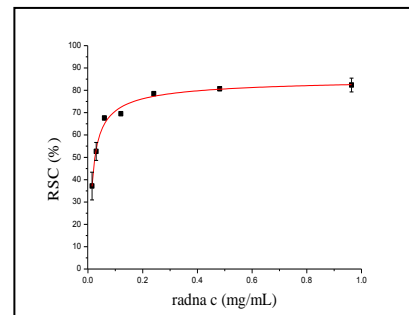
Grafik 9.673. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Župljanka Agner vina 3. godina

Tabela 9.703. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Chardonnay Došen sok 3. godina

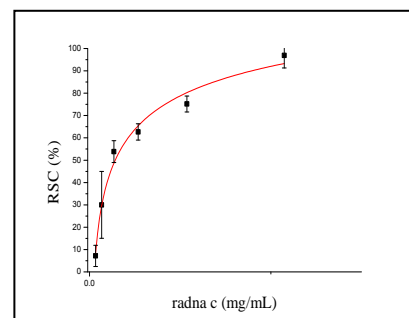
Chardonnay Došen sok (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.964</b>	0.089	0.089	0.081	0.061	80.79	80.39	85.92	82.37
<b>0.482</b>	0.091	0.092	0.093	0.063	81.45	80.80	79.87	80.71
<b>0.241</b>	0.094	0.095	0.094	0.063	78.98	77.88	78.55	78.47
<b>0.120</b>	0.107	0.103	0.103	0.058	66.97	69.67	69.39	69.53
<b>0.060</b>	0.105	0.119	0.105	0.058	67.79	58.12	67.45	67.62
<b>0.030</b>	0.121	0.132	0.122	0.056	55.34	48.05	54.58	52.66
<b>0.015</b>	0.139	0.157	0.153	0.058	44.15	32.25	35.05	37.15
<b>Kontrola</b>	0.175	0.189	0.242	0.056				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.022	0.034	0.026	0.024 ± 0.002
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					0.090	0.136	0.104	0.097 ± 0.010



Grafik 9.674. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Chardonnay Došen soka 3. godina

Tabela 9.704. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Chardonnay Došen vino 3. godina

Chardonnay Došen vino (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.107</b>	0.090	0.078	0.077	0.077	90.42	99.77	100.5	96.89
<b>0.054</b>	0.095	0.093	0.086	0.059	72.49	73.81	79.22	75.17
<b>0.027</b>	0.098	0.106	0.106	0.055	66.84	60.27	60.84	62.65
<b>0.013</b>	0.110	0.113	0.119	0.055	57.32	55.50	50.40	53.86
<b>0.007</b>	0.129	0.143	0.168	0.056	43.50	32.62	13.89	30.01
<b>0.003</b>	0.174	0.182	0.192	0.057	10.53	3.817	-	7.175
<b>0.002</b>	0.192	0.199	0.201	0.056	-	-	-	--
<b>Kontrola</b>	0.184	0.193	0.197	0.061				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.010	0.017	0.017	0.017 ± 0.000
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					0.365	0.626	0.601	0.614 ± 0.017



Grafik 9.675. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Chardonnay Došen vina 3. godina

Tabela 9.705. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Merlot Došen sok 3. godina

Merlot Došen sok (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
<b>0.038</b>	0.084	0.085	0.085	0.062	84.44	83.17	83.61	83.74
<b>0.019</b>	0.087	0.088	0.088	0.055	76.68	75.45	75.46	75.86
<b>0.010</b>	0.092	0.094	0.097	0.057	74.06	72.66	70.63	72.45
<b>0.005</b>	0.099	0.099	0.098	0.050	64.30	64.20	64.63	64.25
<b>0.002</b>	0.102	0.106	0.104	0.054	65.53	62.30	63.54	63.79
<b>0.001</b>	0.114	0.115	0.116	0.058	59.59	58.43	57.85	58.62
<b>0.001</b>	0.138	0.133	0.150	0.050	35.90	39.33	27.09	34.11
<b>Kontrola</b>	0.200	0.119	0.172	0.049				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.001	0.001	0.001	0.001 ± 0.000
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					0.025	0.025	0.027	0.025 ± 0.001

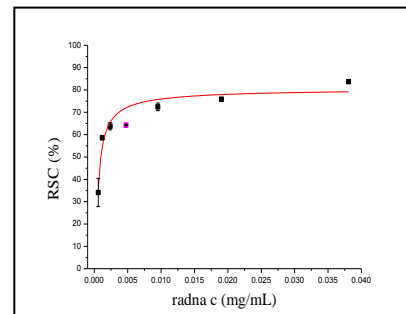
Grafik 9.676. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Merlot Došen soka 3. godina

Tabela 9.706. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Merlot Došen vino 3. godina

Merlot Došen vino (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
<b>0.029</b>	0.077	0.086	0.088	0.056	84.96	78.19	76.68	79.94
<b>0.014</b>	0.089	0.088	0.089	0.055	75.35	75.67	75.08	75.37
<b>0.007</b>	0.093	0.092	0.093	0.052	70.66	71.03	70.20	70.63
<b>0.004</b>	0.099	0.094	0.097	0.049	64.01	67.22	65.49	65.58
<b>0.002</b>	0.101	0.104	0.100	0.047	60.49	58.72	61.40	60.20
<b>0.001</b>	0.144	0.139	0.140	0.049	31.13	34.52	34.05	33.23
<b>0.000</b>	0.174	0.166	0.181	0.053	11.53	17.73	6.293	11.85
<b>Kontrola</b>	0.111	0.189	0.190	0.053				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.002	0.001	0.001	0.001 ± 0.000
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					0.052	0.048	0.046	0.049 ± 0.003

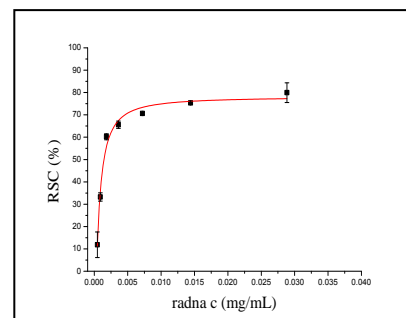
Grafik 9.677. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Merlot Došen vina 3. godina

Tabela 9.707. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Sauvignon blanc Đurđić 2013.

Sauvignon blanc Đurđić 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
0.019	0.109	0.081	0.089	0.050	64.65	81.39	76.84	79.12
0.010	0.087	0.074	0.091	0.052	79.22	87.01	76.54	80.93
0.005	0.083	0.080	0.107	0.049	79.26	81.38	64.73	75.12
0.002	0.119	0.141	0.135	0.048	57.88	44.35	48.17	50.14
0.001	0.177	0.183	0.163	0.049	23.31	19.73	31.39	24.81
0.001	0.191	0.195	0.193	0.049	15.11	12.75	14.01	13.96
0.000	0.227	0.206	0.256	0.047	- 7.624	4.943	- 25.24	4.943
Kontrola	0.235	0.217	0.202	0.051				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.002	0.003	0.002	0.002 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (μL)					0.106	0.129	0.125	0.120 ± 0.012

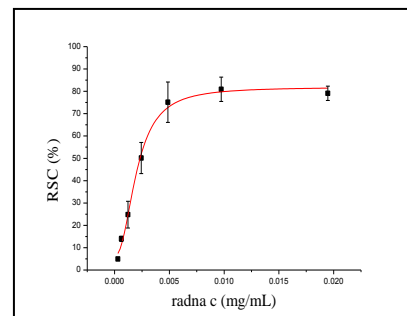
Grafik 9.678. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Sauvignon blanc Đurđić 2013.

Tabela 9.708. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Sauvignon Kovačević 2014.

Sauvignon Kovačević 2014.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
0.026	0.118	0.113	0.103	0.062	65.58	68.78	74.85	69.74
0.013	0.097	0.106	0.110	0.056	75.07	69.10	66.97	70.38
0.006	0.108	0.105	0.090	0.050	64.55	66.45	75.79	65.50
0.003	0.114	0.107	0.115	0.050	60.92	64.91	60.10	61.98
0.002	0.152	0.151	0.161	0.049	36.79	37.70	31.64	35.38
0.001	0.203	0.202	0.190	0.049	5.911	6.701	13.54	8.718
0.000	0.203	0.252	0.236	0.047	4.356	- 25.29	- 15.51	4.356
Kontrola	0.199	0.214	0.232	0.052				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.002	0.002	0.002	0.002 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (μL)					0.081	0.075	0.092	0.083 ± 0.008

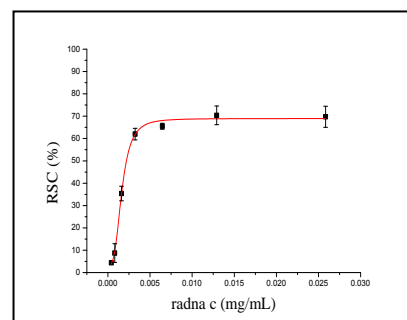
Grafik 9.679. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Sauvignon Kovačević 2014.

Tabela 9.709. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Sauvignon blanc Mačkov Podrum 2014.

Sauvignon blanc Mačkov Podrum 2014.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
0.026	0.100	0.095	0.097	0.056	75.04	78.33	76.68	76.68
0.013	0.125	0.104	0.119	0.058	62.01	73.91	65.57	69.74
0.006	0.136	0.134	0.128	0.064	59.05	60.35	63.71	61.04
0.003	0.142	0.155	0.146	0.058	52.28	45.12	50.42	49.27
0.002	0.172	0.190	0.181	0.057	35.37	24.84	30.25	30.15
0.001	0.205	0.210	0.210	0.056	15.93	12.89	12.85	13.89
0.000	0.214	0.244	0.232	0.059	12.31	-	4.184	2.289
Kontrola	0.232	0.217	0.251	0.056				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.003	0.004	0.003	0.003 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (μL)					0.120	0.152	0.126	0.123 ± 0.005

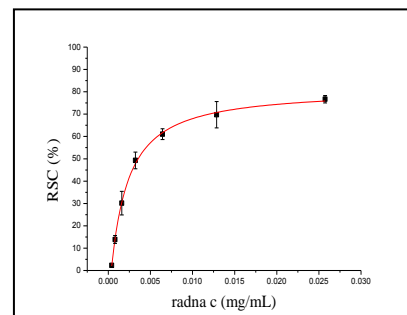
Grafik 9.680. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Sauvignon blanc Mačkov Podrum 2014.

Tabela 9.710. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Sauvignon blanc Vinum 2012.

Sauvignon blanc Vinum 2012.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
0.026	0.094	0.089	0.089	0.061	80.07	83.30	83.09	82.15
0.013	0.105	0.102	0.103	0.063	74.34	76.14	75.48	75.32
0.007	0.112	0.106	0.107	0.051	62.96	66.17	65.49	65.83
0.003	0.113	0.119	0.118	0.051	61.93	58.33	58.93	59.73
0.002	0.120	0.125	0.135	0.050	57.80	54.79	48.62	56.30
0.001	0.152	0.136	0.143	0.052	39.29	49.12	44.54	44.31
0.000	0.216	0.159	0.191	0.052	0.741	35.15	16.08	17.32
Kontrola	0.210	0.181	0.269	0.055				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.001	0.001	0.002	0.001 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (μL)					0.046	0.046	0.057	0.050 ± 0.006

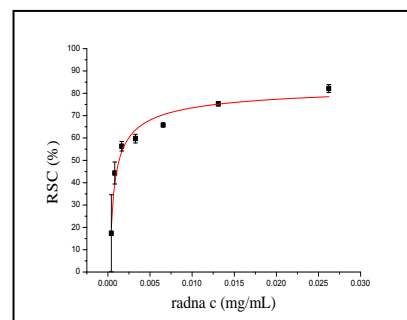
Grafik 9.681. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Sauvignon blanc Vinum 2012.



Tabela 9.711. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Sauvignon blanc Vinum 2013.

Sauvignon blanc Vinum 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
0.026	0.091	0.092	0.086	0.082	94.03	93.65	97.53	95.07
0.013	0.100	0.101	0.094	0.054	70.05	69.32	74.05	--
0.006	0.102	0.103	0.102	0.057	70.62	70.07	70.26	70.32
0.003	0.102	0.106	0.107	0.053	67.46	64.95	64.31	65.57
0.002	0.116	0.119	0.124	0.053	58.65	56.51	53.28	56.14
0.001	0.134	0.148	0.137	0.053	47.01	37.49	44.88	43.12
0.000	0.192	0.214	0.232	0.053	8.490	5.829	17.60	8.490
Kontrola	0.102	0.205	0.195	0.048				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.001	0.001	0.001	0.001 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (µL)					0.044	0.053	0.046	0.048 ± 0.005

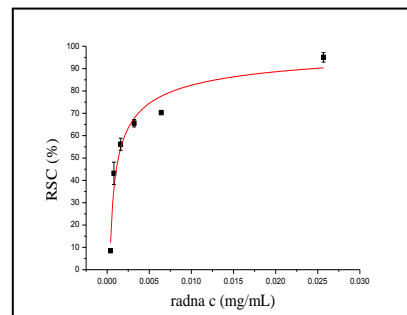
Grafik 9.682. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Sauvignon blanc Vinum 2013.

Tabela 9.712. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Sauvignon blanc Dulka 2011.

Sauvignon blanc Dulka 2011.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
0.027	0.092	0.085	0.087	0.056	76.09	80.47	78.93	78.50
0.013	0.095	0.094	0.092	0.050	68.99	69.51	70.89	69.80
0.007	0.104	0.101	0.101	0.054	66.24	68.13	68.42	67.60
0.003	0.111	0.111	0.107	0.047	56.41	56.70	58.92	57.67
0.002	0.114	0.119	0.112	0.048	54.85	51.38	56.47	54.23
0.001	0.123	0.128	0.125	0.052	52.15	48.58	50.42	50.38
0.000	0.141	0.160	0.150	0.048	36.99	23.80	30.35	30.38
Kontrola	0.096	0.185	0.203	0.047				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.001	0.001	0.001	0.001 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (µL)					0.040	0.046	0.040	0.042 ± 0.003

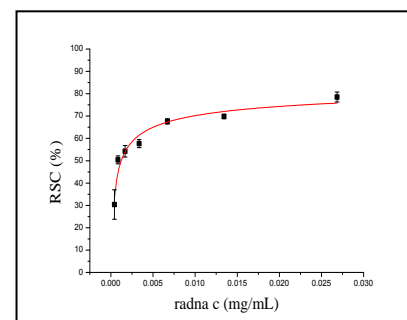
Grafik 9.683. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Sauvignon blanc Dulka 2011.

Tabela 9.713. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Sauvignon blanc Belo Brdo 2012.

Sauvignon blanc Belo Brdo 2012.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.022</b>	0.089	0.098	0.093	0.075	<b>90.66</b>	<b>84.93</b>	<b>88.27</b>	--
<b>0.011</b>	0.108	0.112	0.118	0.056	66.37	63.14	59.77	63.09
<b>0.005</b>	0.118	0.121	0.123	0.055	58.73	56.48	55.08	56.76
<b>0.003</b>	0.128	0.127	0.130	0.056	52.75	53.42	51.55	52.58
<b>0.001</b>	0.131	0.138	0.163	0.056	50.64	45.95	<b>29.16</b>	48.30
<b>0.001</b>	0.165	0.168	0.179	0.057	28.89	27.11	19.86	25.29
<b>0.000</b>	0.189	0.190	0.200	0.054	11.58	10.78	4.279	8.878
<b>Kontrola</b>	0.230	0.215	0.241	0.077				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.002	0.002	<b>0.003</b>	0.002 ± 0.000
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					0.080	0.088	<b>0.114</b>	0.084 ± 0.006

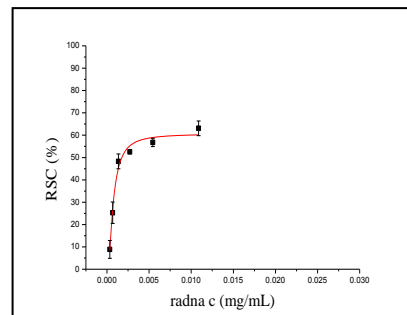
Grafik 9.684. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Sauvignon blanc Belo Brdo 2012.

Tabela 9.714. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Sauvignon blanc Šukac 2014.

Sauvignon blanc Šukac 2014.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.023</b>	0.081	0.089	0.088	0.058	85.38	80.45	81.07	82.30
<b>0.011</b>	0.093	0.113	0.111	0.049	72.26	<b>59.76</b>	<b>61.04</b>	72.26
<b>0.006</b>	0.114	0.117	0.120	0.054	62.38	60.53	58.80	60.57
<b>0.003</b>	0.127	0.126	0.127	0.047	49.52	50.45	49.51	49.83
<b>0.001</b>	0.187	0.174	0.189	0.047	10.95	19.18	10.02	13.38
<b>0.001</b>	0.204	0.217	0.214	0.052	3.919	-	-	-0.853
<b>0.000</b>	0.223	0.226	0.233	0.046	-	-	-	--
<b>Kontrola</b>	0.186	0.184	0.246	0.047				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.003	0.003	0.003	0.003 ± 0.000
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					0.148	0.138	0.149	0.145 ± 0.006

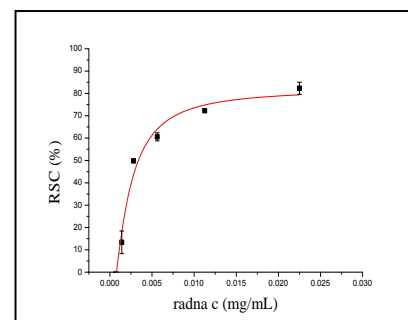
Grafik 9.685. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Sauvignon blanc Šukac 2014.

Tabela 9.715. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Traminac Đurđić 2013.

Traminac Đurđić 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
0.017	0.075	0.073	0.072	0.066	93.27	94.85	95.94	94.69
0.009	0.082	0.084	0.076	0.050	77.91	76.07	81.97	78.65
0.004	0.110	0.094	0.090	0.049	57.50	68.56	71.70	70.13
0.002	0.113	0.146	0.117	0.049	55.14	31.97	52.63	53.89
0.001	0.155	0.156	0.149	0.049	25.76	24.76	29.97	26.83
0.001	0.161	0.165	0.177	0.050	22.39	19.49	11.43	20.94
0.000	0.178	0.183	0.182	0.048	8.902	5.933	5.991	6.942
Kontrola	0.177	0.185	0.219	0.051				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.002	0.003	0.002	0.002 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (μL)					0.125	0.144	0.117	0.129 ± 0.014

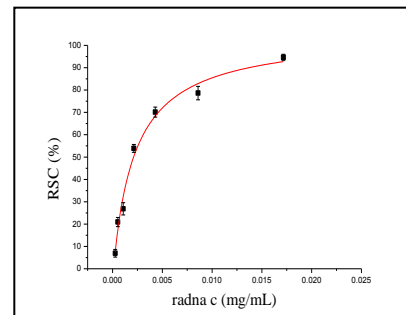
Grafik 9.686. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Traminac Đurđić 2013.

Tabela 9.716. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – MCC Traminac MCC 2012.

MCC Traminac MCC 2012.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
0.022	0.074	0.075	0.076	0.058	88.26	87.44	86.75	87.48
0.011	0.077	0.080	0.081	0.051	81.44	78.75	78.54	79.58
0.006	0.082	0.089	0.085	0.048	75.70	70.16	73.20	73.02
0.003	0.101	0.118	0.121	0.049	61.75	49.69	47.45	47.45
0.001	0.124	0.123	0.132	0.050	46.09	46.93	40.42	44.48
0.001	0.152	0.154	0.176	0.050	25.38	23.40	7.925	24.39
0.000	0.184	0.197	0.197	0.048	0.608	8.486	8.572	0.608
Kontrola	0.177	0.201	0.198	0.055				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.002	0.002	0.003	0.002 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (μL)					0.070	0.075	0.130	0.072 ± 0.004

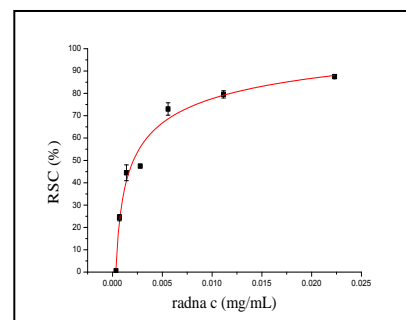
Grafik 9.687. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija MCC Traminac MCC 2012.

Tabela 9.717. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Traminac Mačkov Podrum 2013.

Traminac Mačkov Podrum 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
0.024	0.086	0.096	0.095	0.054	82.19	76.24	76.58	78.34
0.012	0.099	0.110	0.102	0.057	75.52	69.75	73.93	73.07
0.006	0.112	0.115	0.115	0.055	67.11	65.59	65.26	65.99
0.003	0.144	0.160	0.151	0.055	48.93	40.18	45.39	44.83
0.002	0.164	0.182	0.195	0.058	39.29	28.99	21.78	25.38
0.001	0.207	0.211	0.206	0.058	14.72	12.26	15.24	14.08
0.000	0.241	0.257	0.253	0.057	-	-	-	--
Kontrola	0.235	0.195	0.272	0.059				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.003	0.004	0.004	0.003 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (μL)					0.125	0.149	0.142	0.139 ± 0.012

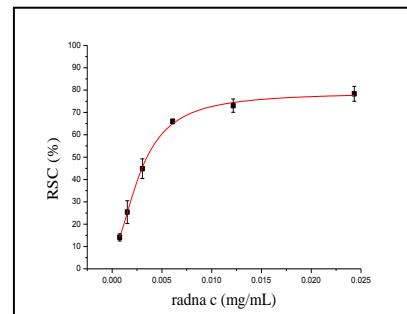
Grafik 9.688. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Traminac Mačkov Podrum 2013.

Tabela 9.718. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – UNS Probus Rizling Italijanski Poljoprivredni fax NS 2014.

UNS Probus Rizling Italijanski Poljoprivredni fax NS 2014.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
0.020	0.084	0.098	0.094	0.049	78.35	69.71	72.29	73.45
0.010	0.104	0.109	0.103	0.052	67.87	64.62	68.58	67.03
0.005	0.111	0.121	0.122	0.049	61.90	55.68	55.32	57.63
0.003	0.123	0.126	0.141	0.048	53.90	51.97	42.61	52.93
0.001	0.151	0.150	0.160	0.048	36.58	37.03	30.87	34.83
0.001	0.164	0.177	0.175	0.049	28.84	21.09	22.05	23.99
0.000	0.211	0.244	0.250	0.048	-	-	-	--
Kontrola	0.179	0.215	0.243	0.050				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.002	0.003	0.004	0.002 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (μL)					0.115	0.126	0.175	0.120 ± 0.008

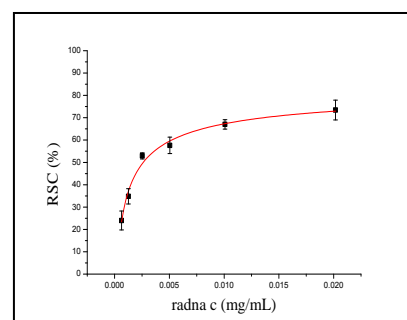
Grafik 9.689. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija UNS Probus Rizling Italijanski Poljoprivredni fax NS 2014.

Tabela 9.719. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Italijanski Rizling Vinum 2013.

Italijanski Rizling Vinum 2013.									
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost	
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>		
0.026	0.095	0.092	0.097	0.059	74.28	76.12	73.02	74.47	
0.013	0.102	0.104	0.108	0.055	66.22	64.61	62.24	64.36	
0.007	0.113	0.111	0.113	0.054	57.76	59.57	58.19	58.50	
0.003	0.121	0.126	0.136	0.052	50.18	47.06	39.68	48.62	
0.002	0.145	0.141	0.159	0.052	33.30	36.02	22.95	30.76	
0.001	0.171	0.163	0.184	0.050	13.44	19.30	3.812	12.18	
0.000	0.185	0.200	0.237	0.053	5.985	-	5.074	31.59	5.985
Kontrola	0.161	0.197	0.181	0.049					
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.004	0.004	0.005	0.004 ± 0.000	
ekvivalentna zapremina (µL)					0.137	0.141	0.177	0.139 ± 0.003	

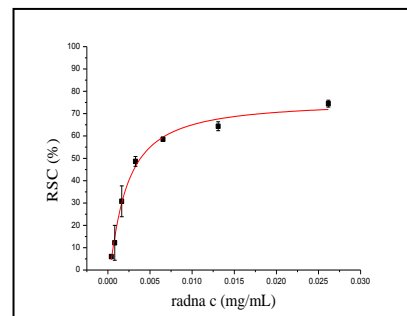
Grafik 9.690. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Italijanski Rizling Vinum 2013.

Tabela 9.720. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Italijanski Rizling Dulka 2011.

Italijanski Rizling Dulka 2011.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
0.019	0.097	0.094	0.094	0.057	77.22	78.84	78.63	78.23
0.009	0.099	0.096	0.098	0.054	73.72	75.73	74.41	74.62
0.005	0.109	0.105	0.112	0.052	66.71	69.08	64.98	66.92
0.002	0.211	0.116	0.119	0.051	7.220	62.22	60.37	61.30
0.001	0.132	0.130	0.136	0.050	52.54	53.74	50.20	52.16
0.001	0.156	0.138	0.146	0.050	39.00	49.51	44.55	41.77
0.000	0.186	0.185	0.208	0.050	20.84	21.46	8.095	16.80
Kontrola	0.220	0.237	0.217	0.052				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.001	0.001	0.001	0.001 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (µL)					0.055	0.051	0.052	0.053 ± 0.002

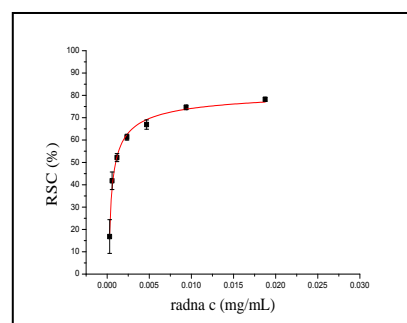
Grafik 9.691. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Italijanski Rizling Dulka 2011.

Tabela 9.721. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Talijanski Rizling Vindulo 2012.

Talijanski Rizling Vindulo 2012.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
0.019	0.086	0.081	0.085	0.074	91.62	94.83	92.39	92.94
0.010	0.104	0.094	0.101	0.049	61.94	68.62	63.45	66.04
0.005	0.113	0.105	0.108	0.047	53.45	58.56	56.63	56.22
0.002	0.130	0.119	0.135	0.047	41.75	49.79	38.29	43.28
0.001	0.155	0.143	0.155	0.052	27.35	36.06	27.39	27.37
0.001	0.180	0.178	0.197	0.050	8.286	9.764	- 3.673	4.792
0.000	0.209	0.237	0.227	0.047	- 14.33	- 34.01	- 27.12	--
Kontrola	0.177	0.191	0.192	0.050				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.004	0.003	0.004	0.003 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (µL)					0.185	0.159	0.191	0.178 ± 0.017

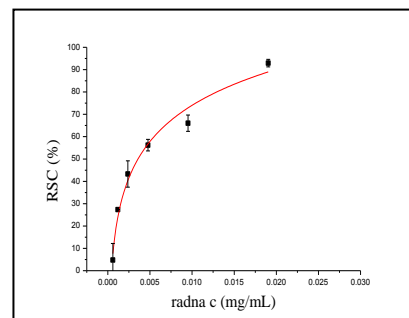
Grafik 9.692. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Talijanski Rizling Vindulo 2012.

Tabela 9.722. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Talijanski Rizling Trivanović 2013.

Talijanski Rizling Trivanović 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
0.028	0.097	0.107	0.106	0.052	77.30	72.00	72.73	74.01
0.014	0.110	0.118	0.122	0.063	75.89	71.55	69.61	72.35
0.007	0.122	0.123	0.126	0.056	66.22	65.32	64.14	65.23
0.003	0.136	0.166	0.177	0.055	58.34	43.37	37.46	43.37
0.002	0.205	0.208	0.204	0.055	23.77	22.12	23.92	23.27
0.001	0.217	0.230	0.228	0.056	17.68	11.30	12.12	13.70
0.000	0.233	0.240	0.242	0.056	9.473	5.705	4.652	6.610
Kontrola	0.247	0.134	0.254	0.055				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.004	0.004	0.004	0.004 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (µL)					0.137	0.142	0.136	0.138 ± 0.003

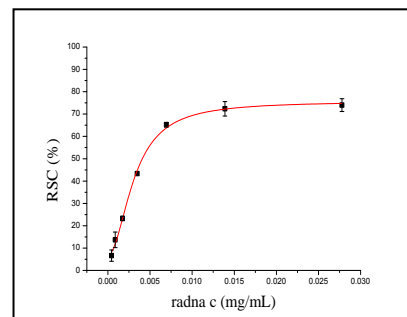
Grafik 9.693. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Talijanski Rizling Trivanović 2013.

Tabela 9.723. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Rizling Italijanski Šiljački 2014.

Rizling Italijanski Šiljački 2014.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
0.021	0.091	0.109	0.105	0.053	80.69	71.13	73.15	74.99
0.011	0.109	0.113	0.111	0.058	73.42	71.56	72.63	72.54
0.005	0.126	0.120	0.120	0.058	64.68	67.99	68.15	66.94
0.003	0.144	0.156	0.162	0.054	53.30	46.67	43.71	45.19
0.001	0.168	0.178	0.191	0.056	41.87	36.57	30.02	36.15
0.001	0.192	0.184	0.217	0.053	28.37	32.13	14.96	25.15
0.000	0.234	0.260	0.262	0.057	8.529	5.240	6.250	8.529
Kontrola	0.247	0.251	0.244	0.055				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.002	0.003	0.003	0.003 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (μL)					0.092	0.132	0.133	0.133 ± 0.001

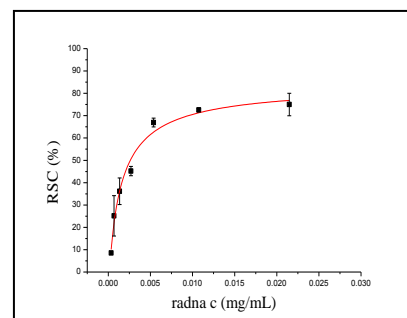
Grafik 9.694. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Rizling Italijanski Šiljački 2014.

Tabela 9.724. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Talijanski Rizling Šukac 2014.

Talijanski Rizling Šukac 2014.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
0.021	0.088	0.101	0.096	0.051	81.90	75.23	77.85	78.33
0.010	0.103	0.123	0.107	0.051	74.25	64.17	72.18	70.20
0.005	0.124	0.131	0.129	0.049	63.17	59.89	60.80	61.28
0.003	0.131	0.156	0.141	0.049	59.75	47.48	54.68	54.68
0.001	0.167	0.188	0.172	0.047	41.34	30.70	38.63	39.99
0.001	0.204	0.203	0.213	0.048	23.51	24.19	18.85	23.85
0.000	0.219	0.254	0.221	0.060	21.55	4.643	20.89	15.69
Kontrola	0.195	0.249	0.259	0.051				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.002	0.003	0.002	0.002 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (μL)					0.114	0.125	0.109	0.116 ± 0.008

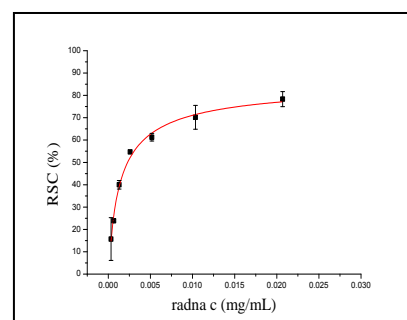
Grafik 9.695. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Talijanski Rizling Šukac 2014.

Tabela 9.725. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Italijanski Rizling Urošević 2015.

Italijanski Rizling Urošević 2015.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.029</b>	0.090	0.095	0.087	0.063	84.30	81.37	85.94	83.87
<b>0.015</b>	0.098	0.097	0.095	0.061	78.46	79.19	80.34	79.33
<b>0.007</b>	0.100	0.104	0.104	0.051	70.90	68.94	68.93	69.92
<b>0.004</b>	0.107	0.108	0.115	0.051	67.04	66.87	62.67	64.77
<b>0.002</b>	0.130	0.131	0.128	0.049	52.47	51.86	53.76	52.70
<b>0.001</b>	0.139	0.141	0.146	0.046	45.16	44.21	41.20	43.52
<b>0.000</b>	0.179	0.154	0.185	0.058	28.95	43.34	25.71	27.33
<b>Kontrola</b>	0.246	0.211	0.228	0.057				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.001	0.001	0.002	0.001 ± 0.000
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					0.047	0.048	0.050	0.048 ± 0.002

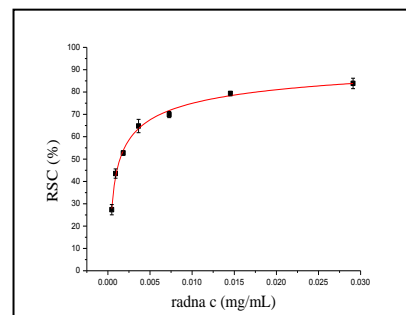
Grafik 9.696. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Italijanski Rizling Urošević 2015.

Tabela 9.726. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Italijanski Rizling MK Kosović 2014.

Italijanski Rizling MK Kosović 2014.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.021</b>	0.109	0.106	0.111	0.070	77.62	79.04	76.50	77.72
<b>0.011</b>	0.116	0.117	0.115	0.063	69.61	69.38	70.03	69.67
<b>0.005</b>	0.121	0.130	0.134	0.054	61.95	57.17	54.71	57.94
<b>0.003</b>	0.145	0.153	0.148	0.058	50.58	46.01	48.92	48.50
<b>0.001</b>	0.167	0.163	0.172	0.051	33.79	36.62	31.33	33.91
<b>0.001</b>	0.193	0.192	0.198	0.052	20.18	20.59	17.23	19.33
<b>0.000</b>	0.206	0.204	0.235	0.054	13.49	14.98	2.593	14.23
<b>Kontrola</b>	0.217	0.238	0.245	0.057				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.003	0.003	0.003	0.003 ± 0.000
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					0.127	0.153	0.152	0.144 ± 0.014

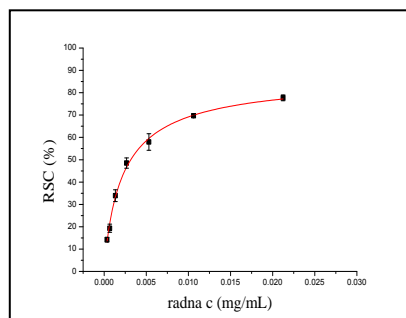
Grafik 9.697. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Italijanski Rizling MK Kosović 2014.



Tabela 9.727. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Rizling Italijanski Bajilo

Rizling Italijanski Bajilo								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
0.021	0.117	0.130	0.124	0.067	75.99	70.06	72.55	72.87
0.010	0.138	0.151	0.152	0.062	63.88	57.75	57.31	60.82
0.005	0.156	0.160	0.160	0.059	53.51	51.57	51.81	52.30
0.003	0.170	0.165	0.167	0.060	47.35	49.68	48.77	48.60
0.001	0.174	0.176	0.181	0.055	42.99	42.21	39.59	41.60
0.001	0.214	0.204	0.184	0.056	24.21	28.88	38.42	28.88
0.000	0.210	0.227	0.200	0.050	23.02	14.86	27.90	21.93
Kontrola	0.257	0.280	0.272	0.061				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.003	0.003	0.004	0.003 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (µL)					0.150	0.144	0.169	0.154 ± 0.013

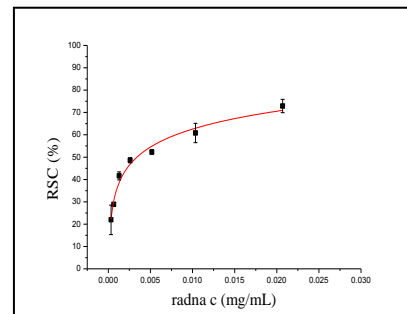
Grafik 9.698. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Rizling Italijanski Bajilo

Tabela 9.728. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Italijanski Rizling Mrđanin 2013.

Italijanski Rizling Mrđanin 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
0.022	0.111	0.105	0.104	0.057	70.74	74.28	74.55	73.19
0.011	0.131	0.130	0.123	0.055	58.80	59.75	63.07	60.54
0.006	0.178	0.177	0.179	0.060	36.03	36.76	35.93	36.24
0.003	0.182	0.181	0.189	0.058	33.06	33.46	29.37	31.96
0.001	0.214	0.223	0.216	0.058	15.61	11.06	14.48	13.72
0.001	0.241	0.232	0.254	0.057	0.801	5.452	-	3.126
0.000	0.278	0.271	0.299	0.054	-	-	-	--
Kontrola	0.224	0.241	0.247	0.053				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.008	0.008	0.008	0.008 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (µL)					0.356	0.352	0.341	0.349 ± 0.008

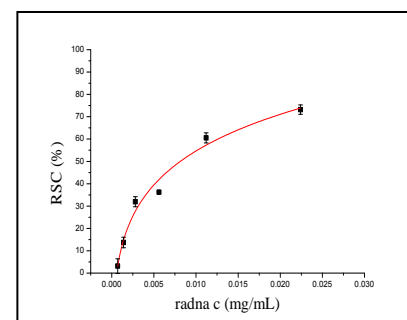
Grafik 9.699. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Italijanski Rizling Mrđanin 2013.

Tabela 9.729. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – UNS Sila Poljoprivredni fax NS

UNS Sila Poljoprivredni fax NS								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
0.019	0.102	0.093	0.104	0.053	67.38	73.85	66.17	69.13
0.009	0.115	0.111	0.118	0.054	59.82	62.57	57.82	60.07
0.005	0.122	0.121	0.126	0.053	54.70	55.58	52.41	54.23
0.002	0.136	0.128	0.139	0.052	45.01	50.09	42.65	45.92
0.001	0.149	0.149	0.168	0.053	36.77	36.35	24.04	32.39
0.001	0.178	0.167	0.210	0.055	18.56	26.01	- 2.465	22.29
0.000	0.239	0.213	0.245	0.052	- 23.29	- 5.691	- 26.62	--
Kontrola	0.136	0.227	0.252	0.053				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.003	0.003	0.004	0.003 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (µL)					0.163	0.149	0.203	0.156 ± 0.010

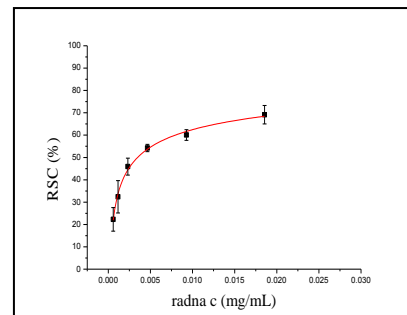
Grafik 9.700. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija UNS Sila Poljoprivredni fax NS

Tabela 9.730. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Sila Bajilo

Sila Bajilo								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
0.019	0.069	0.072	0.070	0.050	87.25	85.78	86.77	86.60
0.010	0.089	0.092	0.081	0.047	71.92	70.44	77.43	73.26
0.005	0.103	0.102	0.106	0.046	61.93	63.12	60.14	61.73
0.002	0.117	0.116	0.115	0.043	50.96	51.29	52.41	51.56
0.001	0.130	0.145	0.134	0.041	40.14	30.74	37.65	36.18
0.001	0.182	0.174	0.170	0.042	6.215	11.58	14.64	10.81
0.000	0.207	0.214	0.200	0.046	- 7.622	- 11.80	- 2.511	--
Kontrola	0.199	0.196	0.206	0.050				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.002	0.003	0.002	0.002 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (µL)					0.113	0.129	0.116	0.119 ± 0.009

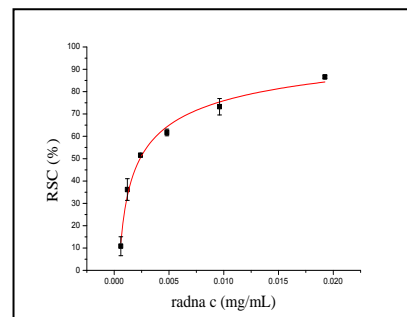
Grafik 9.701. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Sila Bajilo

Tabela 9.731. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Sila Žabić

Sila Žabić								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
0.024	0.071	0.075	0.073	0.057	90.89	88.38	90.04	89.77
0.012	0.093	0.091	0.095	0.055	75.43	76.61	73.85	75.30
0.006	0.105	0.108	0.110	0.048	62.86	61.28	59.79	61.31
0.003	0.132	0.135	0.131	0.046	43.31	41.90	44.54	43.25
0.001	0.141	0.148	0.147	0.042	35.50	30.82	31.44	31.13
0.001	0.180	0.171	0.189	0.056	19.22	24.76	12.96	21.99
0.000	0.186	0.192	0.186	0.044	7.534	3.017	7.138	5.896
Kontrola	0.225	0.200	0.193	0.053				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.004	0.004	0.004	0.004 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (μL)					0.152	0.149	0.157	0.153 ± 0.004

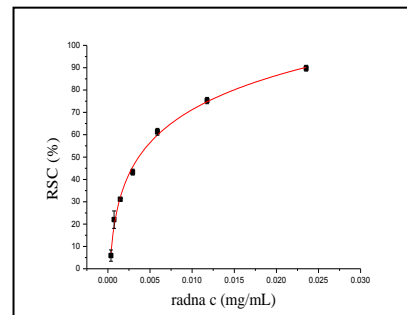
Grafik 9.702. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Sila Žabić

Tabela 9.732. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Chardonnay Kovačević 2013.

Chardonnay Kovačević 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
0.022	0.085	0.090	0.093	0.052	86.71	84.68	83.75	85.05
0.011	0.094	0.100	0.106	0.051	82.60	80.13	77.86	80.20
0.006	0.114	0.117	0.164	0.051	74.69	73.45	54.42	74.07
0.003	0.177	0.175	0.181	0.059	52.46	53.08	51.05	52.20
0.001	0.210	0.207	0.246	0.052	36.35	37.48	21.75	36.91
0.001	0.253	0.249	0.265	0.065	24.03	25.53	19.19	22.92
0.000	0.270	0.268	0.272	0.050	10.86	11.83	10.04	10.91
Kontrola	0.311	0.311	0.271	0.050				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.002	0.002	0.003	0.002 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (μL)					0.100	0.098	0.117	0.105 ± 0.010

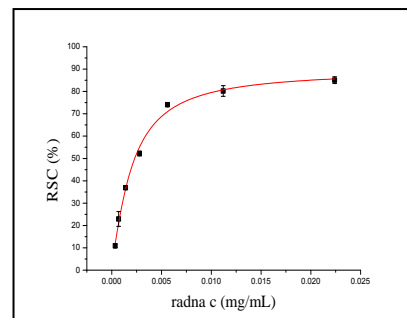
Grafik 9.703. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Chardonnay Kovačević 2013.

Tabela 9.733. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Chardonnay Mačkov Podrum 2013.

Chardonnay Mačkov Podrum 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
0.023	0.085	0.080	0.079	0.056	84.68	87.78	87.93	86.80
0.012	0.111	0.091	0.088	0.101	94.57	105.3	106.8	--
0.006	0.124	0.114	0.113	0.055	63.75	69.24	69.40	67.46
0.003	0.150	0.133	0.139	0.052	48.50	57.47	54.32	53.43
0.001	0.180	0.155	0.158	0.054	33.55	46.56	44.97	45.77
0.001	0.215	0.197	0.209	0.052	14.36	23.55	17.23	18.38
0.000	0.229	0.228	0.240	0.059	10.67	11.13	4.653	8.820
Kontrola	0.233	0.202	0.254	0.054				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.003	0.002	0.002	0.002 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (μL)					0.136	0.083	0.092	0.088 ± 0.007

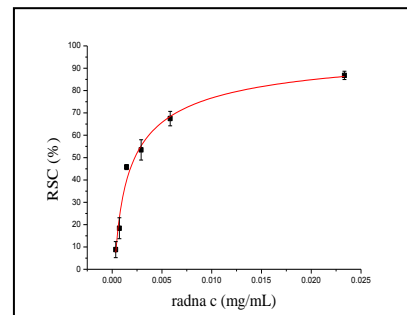
Grafik 9.704. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Chardonnay Mačkov Podrum 2013.

Tabela 9.734. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Chardonnay Vinum 2014.

Chardonnay Vinum 2014.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
0.025	0.099	0.091	0.088	0.057	75.66	80.03	82.13	79.28
0.012	0.103	0.103	0.102	0.054	70.58	70.58	71.47	70.87
0.006	0.116	0.115	0.105	0.055	64.01	64.59	70.77	66.46
0.003	0.121	0.121	0.118	0.050	58.32	58.08	60.00	58.80
0.002	0.136	0.140	0.157	0.050	49.11	46.73	36.65	47.92
0.001	0.198	0.179	0.182	0.054	14.98	26.49	24.55	22.01
0.000	0.263	0.247	0.211	0.053	- 23.86	- 14.74	6.776	6.776
Kontrola	0.137	0.193	0.249	0.051				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.002	0.002	0.002	0.002 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (μL)					0.072	0.080	0.079	0.077 ± 0.004

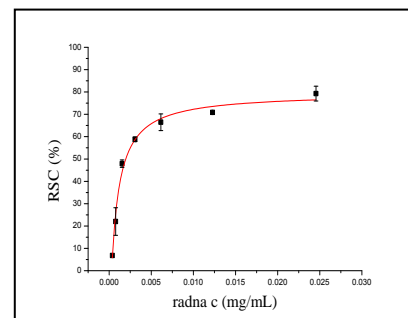
Grafik 9.705. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Chardonnay Vinum 2014.

Tabela 9.735. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Chardonnay Dulka 2014.

Chardonnay Dulka 2014.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
0.029	0.096	0.091	0.087	0.051	76.05	79.00	81.14	78.73
0.014	0.118	0.117	0.097	0.051	64.06	64.57	75.59	68.07
0.007	0.123	0.133	0.126	0.051	61.52	55.90	60.00	60.76
0.004	0.135	0.136	0.134	0.049	54.18	53.56	54.58	54.11
0.002	0.162	0.161	0.143	0.053	41.63	42.19	51.40	41.91
0.001	0.173	0.174	0.171	0.052	35.40	35.10	36.33	35.61
0.000	0.192	0.197	0.250	0.050	24.11	21.53	7.036	22.82
Kontrola	0.230	0.175	0.244	0.050				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.003	0.003	0.003	0.003 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (µL)					0.101	0.105	0.099	0.102 ± 0.003

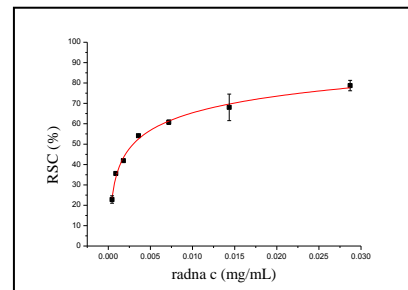
Grafik 9.706. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Chardonnay Dulka 2014.

Tabela 9.736. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Chardonnay Belo Brdo 2012.

Chardonnay Belo Brdo 2012.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
0.022	0.086	0.099	0.093	0.056	80.83	72.62	76.75	76.73
0.011	0.101	0.112	0.108	0.058	72.42	65.79	68.23	70.33
0.006	0.113	0.115	0.117	0.060	66.56	65.34	64.34	65.41
0.003	0.117	0.115	0.123	0.056	61.59	62.76	57.76	60.70
0.001	0.123	0.122	0.143	0.061	60.91	61.11	48.03	--
0.001	0.165	0.171	0.163	0.056	31.41	27.78	32.74	30.64
0.000	0.187	0.195	0.186	0.056	16.96	12.21	17.92	15.69
Kontrola	0.192	0.221	0.228	0.056				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.002	0.002	0.002	0.002 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (µL)					0.071	0.068	0.078	0.072 ± 0.005

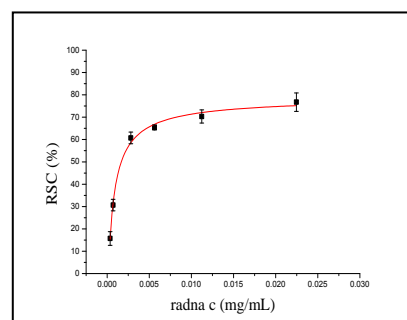
Grafik 9.707. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Chardonnay Belo Brdo 2012.

Tabela 9.737. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Chardonnay Šiljački 2014.

Chardonnay Šiljački 2014.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
0.027	0.096	0.082	0.086	0.055	73.54	82.56	80.07	78.72
0.013	0.126	0.111	0.111	0.056	55.30	64.97	64.53	61.60
0.007	0.135	0.143	0.135	0.054	47.83	43.12	48.10	46.35
0.003	0.147	0.161	0.148	0.053	40.13	31.51	39.61	37.08
0.002	0.186	0.186	0.204	0.054	15.39	15.86	4.136	11.79
0.001	0.228	0.240	0.242	0.055	-10.27	-17.80	-18.96	--
0.000	0.249	0.284	0.259	0.060	-20.79	-42.92	-27.22	--
Kontrola	0.214	0.221	0.204	0.056				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.007	0.008	0.006	0.008 ± 0.001
ekvivalentna zapremina (μL)					0.259	0.292	0.219	0.275 ± 0.024

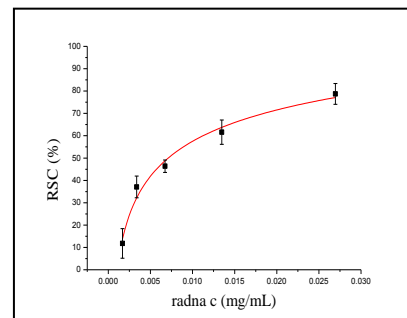
Grafik 9.708. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Chardonnay Šiljački 2014.

Tabela 9.738. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Chardonnay Došen 2015.

Chardonnay Došen 2015.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
0.026	0.105	0.106	0.098	0.055	71.95	71.41	76.00	73.12
0.013	0.121	0.120	0.113	0.062	67.27	68.15	71.64	69.02
0.007	0.129	0.133	0.128	0.056	59.84	57.21	59.86	58.97
0.003	0.149	0.159	0.168	0.051	45.70	39.83	34.78	37.31
0.002	0.183	0.198	0.217	0.052	27.07	18.72	8.245	18.01
0.001	0.221	0.222	0.236	0.054	7.038	6.499	-0.928	6.768
0.000	0.251	0.241	0.247	0.056	-8.495	-2.705	-6.003	--
Kontrola	0.231	0.233	0.239	0.055				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.004	0.005	0.005	0.005 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (μL)					0.145	0.176	0.179	0.177 ± 0.002

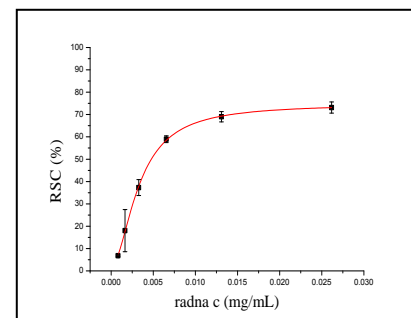
Grafik 9.709. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Chardonnay Došen 2015.

Tabela 9.739. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Rajnski Rizling Šijački 2014.

Rajnski Rizling Šijački 2014.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
0.025	0.099	0.097	0.103	0.053	73.89	74.92	71.67	73.50
0.012	0.105	0.130	0.112	0.050	68.55	54.89	64.99	62.81
0.006	0.140	0.156	0.140	0.051	49.21	40.21	48.98	46.13
0.003	0.176	0.208	0.203	0.051	28.84	10.75	13.60	17.73
0.002	0.228	0.238	0.236	0.049	-1.298	-7.345	-6.153	-4.932
0.001	0.242	0.258	0.262	0.061	-2.456	-11.61	-13.89	--
0.000	0.274	0.282	0.270	0.049	-27.89	-32.19	-25.36	--
Kontrola	0.235	0.229	0.236	0.057				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.006	0.009	0.006	0.006 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (μL)					0.234	0.373	0.255	0.244 ± 0.015

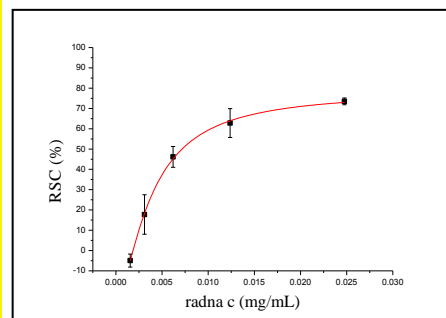
Grafik 9.710. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Rajnski Rizling Šijački 2014.

Tabela 9.740. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Misterija Kiš 2013. (Rajnski Rizling)

Misterija Kiš 2013. (Rajnski Rizling)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
0.025	0.096	0.102	0.096	0.060	81.62	78.77	81.58	80.66
0.013	0.107	0.166	0.105	0.055	73.91	44.49	75.10	74.50
0.006	0.113	0.112	0.112	0.054	70.38	70.82	70.76	70.65
0.003	0.118	0.115	0.116	0.059	70.70	72.18	71.67	71.52
0.002	0.132	0.121	0.120	0.052	59.49	65.30	65.38	63.39
0.001	0.194	0.202	0.220	0.050	27.92	23.57	14.50	22.00
0.000	0.244	0.223	0.275	0.052	3.493	13.67	-12.30	8.581
Kontrola	0.165	0.240	0.258	0.050				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.001	0.001	0.001	0.001 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (μL)					0.049	0.046	0.044	0.046 ± 0.002

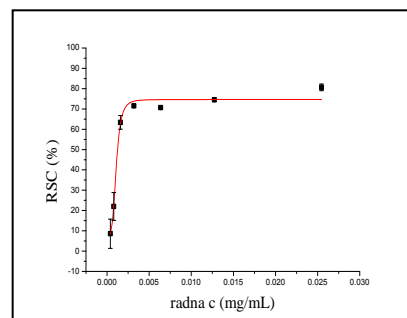
Grafik 9.711. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Misterija Kiš 2013. (Rajnski Rizling)

Tabela 9.741. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Incognito Mačkov Podrum 2013. (Rajnski Rizling)

Incognito Mačkov Podrum 2013. (Rajnski Rizling)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.018</b>	0.096	0.096	0.102	0.078	89.36	89.31	86.06	<b>88.24</b>
<b>0.009</b>	0.112	0.105	0.107	0.057	67.98	72.07	70.69	70.25
<b>0.005</b>	0.115	0.112	0.113	0.057	66.37	68.05	67.60	67.34
<b>0.002</b>	0.120	0.116	0.118	0.057	62.82	65.53	64.41	64.25
<b>0.001</b>	0.166	0.121	0.132	0.055	<b>35.43</b>	61.60	54.88	58.24
<b>0.001</b>	0.220	0.194	0.202	0.058	5.504	21.03	16.00	14.18
<b>0.000</b>	0.275	0.244	0.223	0.055	-	-	1.928	1.928
<b>Kontrola</b>	0.256	<b>0.188</b>	0.232	0.072				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					<b>0.002</b>	0.001	0.001	0.001 ± 0.000
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					<b>0.090</b>	0.052	0.061	0.057 ± 0.006

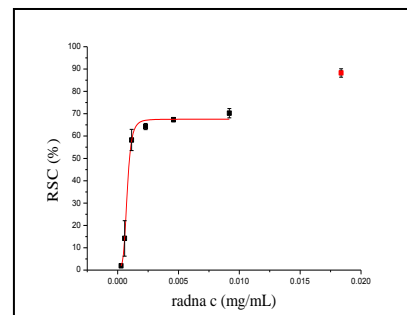
Grafik 9.712. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Incognito Mačkov Podrum 2013. (Rajnski Rizling)

Tabela 9.742. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Tamjanika Živanović 2014.

Tamjanika Živanović 2014.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.043</b>	0.084	0.080	0.077	0.053	82.26	84.65	86.21	84.37
<b>0.022</b>	0.111	0.119	0.115	0.049	<b>64.79</b>	<b>60.31</b>	<b>62.97</b>	--
<b>0.011</b>	0.118	0.114	0.109	0.048	60.71	63.03	65.46	63.07
<b>0.005</b>	0.121	0.128	0.125	0.045	57.52	53.49	55.16	55.39
<b>0.003</b>	0.135	0.134	0.137	0.044	48.58	49.39	47.77	48.58
<b>0.001</b>	0.155	0.160	0.186	0.043	37.31	34.65	<b>19.89</b>	35.98
<b>0.001</b>	0.203	0.252	0.199	0.041	9.136	-	11.75	10.44
<b>Kontrola</b>	0.248	0.201	0.226	0.046				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.003	0.004	0.004	0.004 ± 0.000
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					0.071	0.086	0.083	0.080 ± 0.008

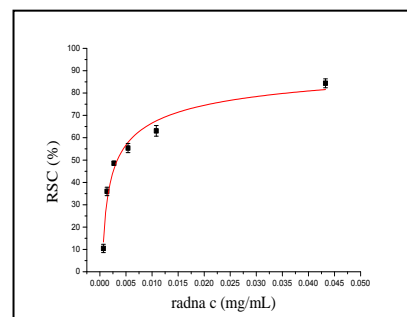
Grafik 9.713. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Tamjanika Živanović 2014.



Tabela 9.743. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Furmint Nagy-Sagmeister Boraszar 2013.

Furmint Nagy-Sagmeister Boraszar 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
0.021	0.063	0.079	0.081	0.055	94.91	86.19	85.00	88.70
0.011	0.081	0.087	0.089	0.060	87.95	84.44	83.07	85.16
0.005	0.090	0.092	0.092	0.059	82.11	81.42	81.32	81.62
0.003	0.105	0.124	0.144	0.054	70.52	59.75	47.94	47.94
0.001	0.147	0.151	0.171	0.059	49.01	46.97	35.50	47.99
0.001	0.171	0.179	0.180	0.055	32.83	28.54	28.05	29.81
0.000	0.183	0.185	0.258	0.057	27.37	26.52	-	26.95
Kontrola	0.167	0.201	0.258	0.056				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.001	0.001	0.003	0.001 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (µL)					0.065	0.067	0.126	0.066 ± 0.002

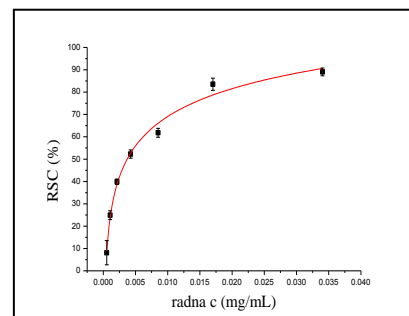
Grafik 9.714. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Furmint Nagy-Sagmeister Boraszar 2013.

Tabela 9.744. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – UNS Petra Poljoprivredni fax NS 2013.

UNS Petra Poljoprivredni fax NS 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
0.023	0.086	0.090	0.095	0.051	83.77	82.12	79.58	81.82
0.011	0.101	0.098	0.097	0.068	84.63	85.92	86.60	86.26
0.006	0.118	0.115	0.105	0.049	67.39	69.07	73.65	70.04
0.003	0.147	0.167	0.145	0.048	53.61	44.41	54.91	54.26
0.001	0.172	0.191	0.175	0.052	43.70	34.77	42.28	40.25
0.001	0.193	0.241	0.247	0.051	33.49	11.23	8.142	17.62
0.000	0.249	0.264	0.267	0.052	8.030	0.902	-	4.466
Kontrola	0.249	0.251	0.291	0.050				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.002	0.002	0.002	0.002 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (µL)					0.083	0.101	0.084	0.083 ± 0.001

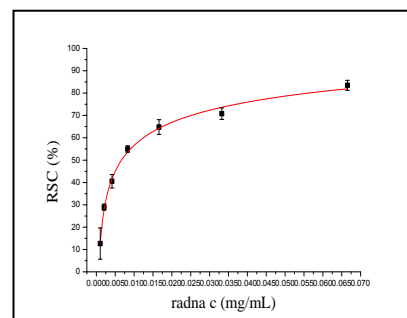
Grafik 9.715. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija UNS Petra Poljoprivredni fax NS 2013.

Tabela 9.745. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Venera Podrum Probus

Venera Podrum Probus (Pinot blanc)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
0.067	0.087	0.089	0.081	0.059	82.81	81.65	85.99	83.48
0.033	0.103	0.100	0.095	0.052	68.60	70.17	73.66	70.81
0.017	0.114	0.105	0.104	0.050	61.07	66.16	67.20	64.81
0.008	0.142	0.123	0.120	0.048	42.67	53.93	56.00	54.96
0.004	0.152	0.145	0.143	0.050	37.19	41.62	42.89	40.57
0.002	0.182	0.164	0.167	0.049	18.49	29.90	27.97	28.94
0.001	0.201	0.185	0.254	0.050	7.706	17.58	-24.59	12.64
Kontrola	0.189	0.195	0.268	0.054				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.009	0.007	0.006	0.006 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (µL)					0.130	0.097	0.090	0.093 ± 0.005

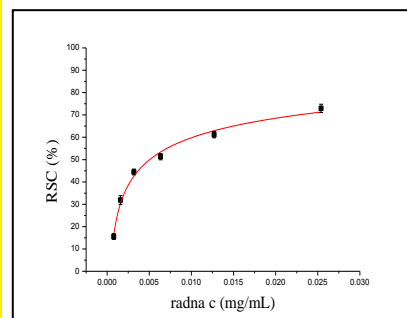
Grafik 9.716. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Venera Podrum Probus

Tabela 9.746. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Orfelin Beli Orfelin Podrum 2013.

Orfelin Beli Orfelin Podrum 2013. (Italijanski Rizling, Sauvignon blanc, Chardonnay, Župljanka)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
0.023	0.093	0.093	0.096	0.055	74.21	74.13	71.90	73.42
0.012	0.115	0.108	0.110	0.052	56.66	61.75	60.57	59.66
0.006	0.124	0.113	0.128	0.051	49.76	57.15	46.90	48.33
0.003	0.131	0.136	0.133	0.051	44.40	41.47	43.37	43.08
0.001	0.141	0.152	0.153	0.049	36.94	29.20	28.73	31.62
0.001	0.152	0.161	0.199	0.053	32.01	25.26	-0.856	28.63
0.000	0.209	0.216	0.186	0.053	-6.823	-12.24	8.648	8.648
Kontrola	0.154	0.223	0.187	0.059				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.006	0.006	0.006	0.006 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (µL)					0.257	0.235	0.241	0.244 ± 0.011

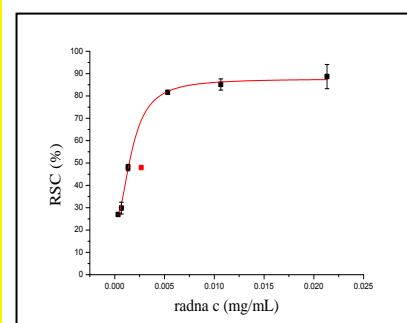
Grafik 9.717. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Orfelin Beli Orfelin Podrum 2013.

Tabela 9.747. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Cuvee Piquant Kovačević 2013.

Cuvee Piquant Kovačević 2013.								
(Traminac, Muscat Otonel, Pinot blanc, Pinot Gris)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
0.021	0.095	0.093	0.095	0.058	73.55	74.69	73.08	73.77
0.011	0.105	0.097	0.098	0.053	62.65	68.09	67.39	66.04
0.005	0.107	0.105	0.102	0.051	58.74	60.40	62.66	60.60
0.003	0.119	0.116	0.105	0.050	49.89	52.03	60.14	54.02
0.001	0.123	0.122	0.137	0.051	47.12	48.53	37.45	44.37
0.001	0.142	0.155	0.167	0.048	31.26	21.46	12.74	26.36
0.000	0.179	0.225	0.194	0.048	4.713	-	-	4.713
Kontrola	0.175	0.180	0.212	0.052		28.73	6.293	
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.002	0.002	0.002	0.002 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (μL)					0.090	0.089	0.087	0.089 ± 0.002

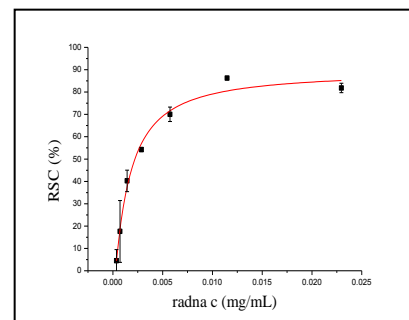
Grafik 9.718. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Cuvee Piquant Kovačević 2013.

Tabela 9.748. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Sirovina Vinum 2013.

Sirovina Vinum 2013.								
(Italijanski Rizling, Chardonnay, Traminac, Muškat žuti)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
0.025	0.092	0.109	0.104	0.063	85.46	76.89	79.23	80.53
0.012	0.120	0.122	0.121	0.059	69.12	68.30	68.81	68.74
0.006	0.133	0.134	0.139	0.054	60.33	59.61	57.00	58.98
0.003	0.145	0.142	0.152	0.052	53.22	54.94	49.80	54.08
0.002	0.157	0.160	0.206	0.053	47.68	46.17	23.29	46.93
0.001	0.209	0.208	0.217	0.052	21.26	21.47	16.84	19.86
0.000	0.232	0.228	0.244	0.053	10.25	12.22	4.123	8.866
Kontrola	0.225	0.112	0.279	0.053				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.003	0.002	0.004	0.003 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (μL)					0.104	0.099	0.167	0.102 ± 0.004

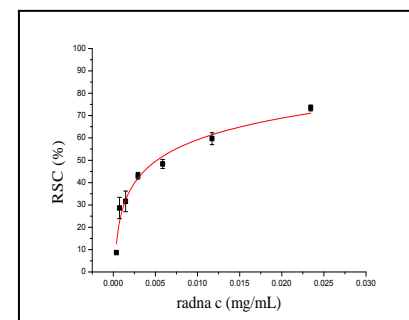
Grafik 9.719. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Sirovina Vinum 2013.

Tabela 9.749. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Mirna Bačka Vindulo 2013.

Mirna Bačka Vindulo 2013. (Chardonnay, Bačka)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
0.025	0.093	0.097	0.091	0.049	73.56	70.83	74.39	72.93
0.013	0.109	0.112	0.114	0.048	62.69	61.00	59.81	61.17
0.006	0.125	0.121	0.123	0.043	49.86	52.63	51.46	51.31
0.003	0.136	0.131	0.139	0.046	45.37	48.28	43.54	44.45
0.002	0.157	0.153	0.159	0.044	31.53	34.03	30.19	31.92
0.001	0.184	0.183	0.180	0.044	14.48	15.17	16.96	15.54
0.000	0.226	0.225	0.221	0.042	-	-	-	--
Kontrola	0.214	0.193	0.205	0.040				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.005	0.005	0.006	0.005 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (µL)					0.192	0.182	0.212	0.195 ± 0.015

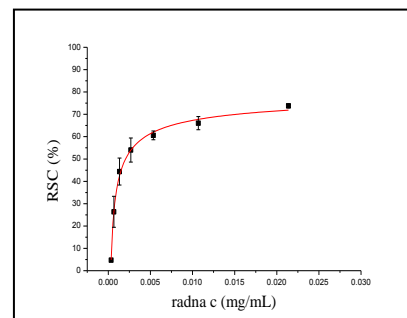
Grafik 9.720. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Mirna Bačka Vindulo 2013.

Tabela 9.750. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Saga Bjelica 2014.

Saga Bjelica 2014. (Sauvignon Blanc, Semillon)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
0.034	0.070	0.066	0.065	0.051	87.10	89.67	90.42	89.06
0.017	0.075	0.070	0.079	0.050	83.33	86.36	80.91	83.53
0.009	0.105	0.108	0.102	0.048	61.59	59.90	63.91	61.80
0.004	0.117	0.115	0.120	0.047	52.52	53.97	50.28	52.26
0.002	0.133	0.136	0.134	0.046	40.66	38.51	40.49	39.89
0.001	0.154	0.158	0.152	0.043	25.18	22.85	26.73	24.92
0.001	0.183	0.172	0.201	0.042	4.286	11.93	-	8.109
Kontrola	0.201	0.192	0.188	0.045			7.932	
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.004	0.004	0.004	0.004 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (µL)					0.102	0.111	0.114	0.109 ± 0.006

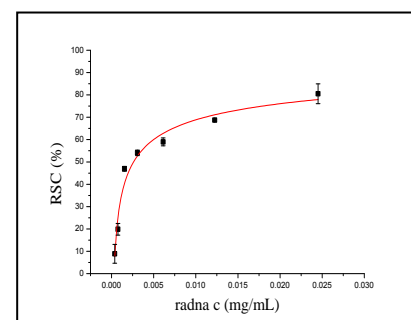
Grafik 9.721. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Saga Bjelica 2014.

Tabela 9.751. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Orfelin Roze Kovačević 2013.

Orfelin Roze Kovačević 2013.								
(Muscat Hamburg, Traminac, Cabernet Sauvignon)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
0.025	0.079	0.078	0.078	0.057	84.15	84.48	84.55	84.39
0.013	0.082	0.086	0.083	0.062	85.54	83.18	84.69	84.47
0.006	0.096	0.104	0.088	0.055	70.47	64.85	76.04	70.45
0.003	0.153	0.124	0.114	0.053	28.58	49.37	56.51	52.94
0.002	0.167	0.167	0.154	0.054	18.56	19.19	28.50	22.08
0.001	0.182	0.186	0.187	0.053	7.506	4.191	4.124	5.274
0.000	0.191	0.201	0.211	0.060	5.332	-2.031	-8.722	5.332
Kontrola	0.200	0.141	0.227	0.074				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.004	0.003	0.003	0.004 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (μL)					0.139	0.135	0.102	0.137 ± 0.003

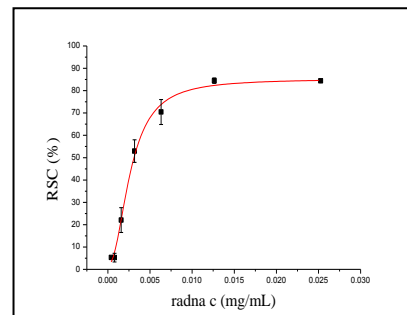
Grafik 9.722. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Orfelin Roze Kovačević 2013.

Tabela 9.752. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Vina dant animos/Rosetto Kovačević 2013.

Vina dant animos/Rosetto Kovačević 2013.								
(Cabernet Sauvignon)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
0.024	0.081	0.085	0.087	0.065	90.45	87.50	86.55	88.17
0.012	0.084	0.081	0.090	0.055	82.93	84.32	78.92	82.06
0.006	0.087	0.096	0.104	0.058	82.27	77.09	72.30	77.22
0.003	0.103	0.109	0.119	0.059	73.32	69.33	63.59	68.75
0.001	0.154	0.162	0.167	0.055	40.07	35.16	32.27	35.83
0.001	0.210	0.206	0.207	0.063	11.01	13.41	12.98	12.46
0.000	0.245	0.182	0.219	0.058	13.39	24.59	2.045	2.045
Kontrola	0.195	0.226	0.236	0.054				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.002	0.002	0.002	0.002 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (μL)					0.073	0.081	0.092	0.082 ± 0.010

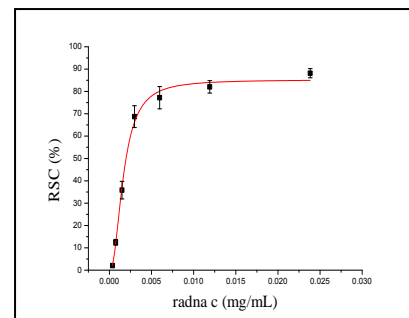
Grafik 9.723. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Vina dant animos/Rosetto Kovačević 2013.

Tabela 9.753. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Rose Ivana Šijački 2014.

Rose Ivana Šijački 2014. (Cabernet Sauvignon)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
0.024	0.089	0.122	0.100	0.053	82.61	66.69	77.30	75.53
0.012	0.124	0.138	0.129	0.050	64.51	57.54	62.01	61.36
0.006	0.152	0.164	0.180	0.051	51.15	45.78	37.69	44.88
0.003	0.181	0.209	0.205	0.050	36.92	23.35	25.38	28.55
0.001	0.211	0.223	0.212	0.054	24.34	18.85	23.90	22.36
0.001	0.245	0.242	0.287	0.049	5.747	7.141	-14.16	6.444
0.000	0.304	0.290	0.297	0.054	- 20.29	- 13.26	-16.70	--
Kontrola	0.283	0.233	0.265	0.052				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.005	0.008	0.008	0.008 ± 0.001
ekvivalentna zapremina (μL)					0.227	0.320	0.352	0.336 ± 0.023

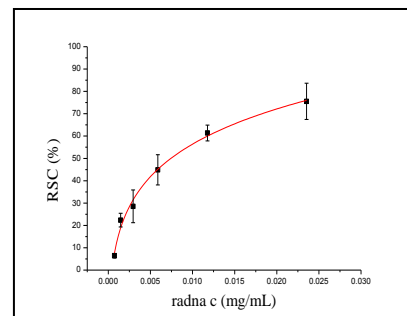
Grafik 9.724. Zavisnost  
RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija  
Rose Ivana Šijački 2014.

Tabela 9.754. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Frajla Mačkov Podrum 2014.

Frajla Mačkov Podrum 2014. (Portugizer, Pinot noir)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
0.024	0.096	0.114	0.119	0.061	83.76	75.82	73.36	77.64
0.012	0.129	0.130	0.130	0.058	67.90	67.28	67.43	67.35
0.006	0.150	0.140	0.145	0.060	59.04	63.34	61.33	60.19
0.003	0.170	0.162	0.173	0.055	47.85	51.39	46.49	48.58
0.002	0.195	0.188	0.200	0.056	37.23	40.21	34.64	37.36
0.001	0.220	0.225	0.248	0.061	27.73	25.53	14.94	22.73
0.000	0.294	0.310	0.301	0.055	- 8.394	- 15.89	- 11.96	--
Kontrola	0.201	0.270	0.309	0.069				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.003	0.003	0.003	0.003 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (μL)					0.141	0.113	0.133	0.137 ± 0.006

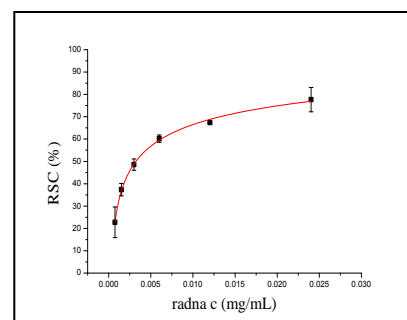
Grafik 9.725. Zavisnost  
RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija  
Frajla Mačkov Podrum 2014.

Tabela 9.755. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Rose Vinum 2013.

Rose Vinum 2013. (Pinot noir)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
0.027	0.099	0.095	0.099	0.053	76.30	78.22	76.54	77.02
0.014	0.100	0.107	0.109	0.056	76.69	73.06	72.16	73.97
0.007	0.110	0.122	0.130	0.051	69.55	62.90	59.18	63.88
0.003	0.133	0.165	0.165	0.050	57.02	40.13	40.05	--
0.002	0.168	0.172	0.177	0.051	39.19	36.66	34.25	36.70
0.001	0.179	0.188	0.206	0.052	33.68	28.94	19.71	27.44
0.000	0.242	0.221	0.236	0.050	0.351	11.47	3.695	7.583
Kontrola	0.117	0.237	0.243	0.048				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.003	0.003	0.004	0.003 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (µL)					0.105	0.110	0.132	0.107 ± 0.004

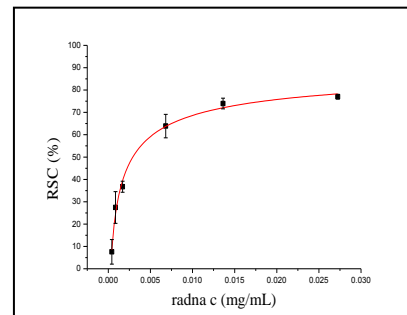
Grafik 9.726. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Rose Vinum 2013.

Tabela 9.756. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Roze Dulka 2014.

Roze Dulka 2014. (Merlot, Cabernet Sauvignon)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
0.030	0.088	0.099	0.096	0.052	75.49	68.47	70.38	71.45
0.015	0.105	0.112	0.101	0.051	64.15	59.41	66.59	63.38
0.008	0.113	0.113	0.109	0.051	58.91	58.57	61.33	59.61
0.004	0.119	0.117	0.116	0.048	52.38	53.75	54.64	53.59
0.002	0.125	0.120	0.125	0.052	51.35	54.46	50.89	51.12
0.001	0.133	0.131	0.142	0.049	44.03	45.50	38.33	42.62
0.000	0.149	0.147	0.166	0.051	34.47	36.24	23.22	31.31
Kontrola	0.180	0.137	0.222	0.051				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.002	0.002	0.002	0.002 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (µL)					0.078	0.072	0.067	0.073 ± 0.005

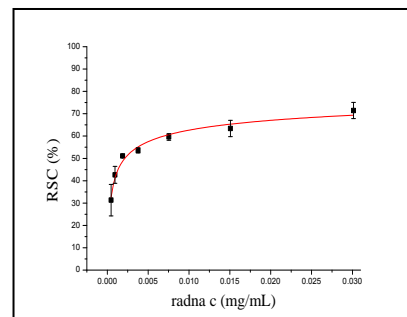
Grafik 9.727. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Roze Dulka 2014.

Tabela 9.757. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – RosAnna Vindulo 2013.

RosAnna Vindulo 2013. (Cabernet Sauvignon, Frankovka)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
0.024	0.083	0.089	0.087	0.056	82.03	78.02	79.34	79.80
0.012	0.091	0.101	0.090	0.051	73.14	66.57	73.57	71.09
0.006	0.114	0.114	0.106	0.050	57.04	57.44	62.56	59.02
0.003	0.138	0.129	0.116	0.056	45.25	51.36	60.03	48.30
0.001	0.154	0.151	0.160	0.050	30.78	32.41	26.84	30.01
0.001	0.168	0.184	0.190	0.050	21.35	10.47	6.770	8.621
0.000	0.192	0.198	0.194	0.050	4.894	0.907	3.366	4.130
Kontrola	0.177	0.192	0.225	0.048				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.004	0.003	0.003	0.004 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (μL)					0.158	0.134	0.144	0.145 ± 0.012

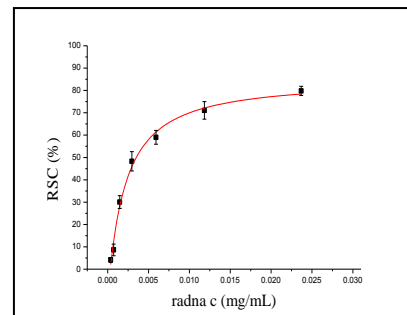
Grafik 9.728. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija RosAnna Vindulo 2013.

Tabela 9.758. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Roze D Došen 2014.

Roze D Došen 2014. (Merlot, Cabernet Sauvignon)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
0.024	0.111	0.116	0.112	0.055	69.33	66.73	68.69	68.25
0.012	0.143	0.139	0.138	0.052	50.98	52.92	53.45	52.45
0.006	0.166	0.164	0.167	0.049	36.61	37.70	36.00	36.77
0.003	0.196	0.193	0.201	0.045	18.47	20.06	15.71	18.08
0.002	0.219	0.220	0.229	0.048	7.194	6.676	1.462	5.111
0.001	0.236	0.246	0.255	0.044	-	-	-	--
0.001					4.618	9.745	14.45	
0.000	0.270	0.287	0.289	0.041	-	-	-	--
0.000					24.08	33.30	34.14	
Kontrola	0.241	0.220	0.227	0.045				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.011	0.011	0.010	0.011 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (μL)					0.451	0.420	0.417	0.429 ± 0.019

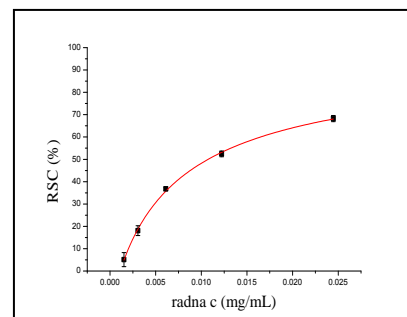
Grafik 9.729. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Roze D Došen 2014.



Tabela 9.759. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Muskat Hamburg Bajilo

Muskat Hamburg Bajilo								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.023</b>	0.093	0.092	0.088	0.058	80.00	80.47	82.73	81.07
<b>0.012</b>	0.077	0.070	0.076	0.052	85.67	89.43	86.13	--
<b>0.006</b>	0.130	0.126	0.128	0.048	52.84	55.23	53.79	53.95
<b>0.003</b>	0.159	0.158	0.153	0.049	36.47	37.21	40.04	37.91
<b>0.001</b>	0.173	0.176	0.179	0.045	26.47	24.58	22.60	24.55
<b>0.001</b>	0.199	0.196	0.202	0.044	10.41	12.15	8.407	10.32
<b>0.000</b>	0.218	0.227	0.215	0.042	-	-	0.159	--
<b>Kontrola</b>	0.234	0.218	0.196	0.043				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.005	0.005	0.005	0.005 ± 0.000
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					0.219	0.200	0.200	0.206 ± 0.011

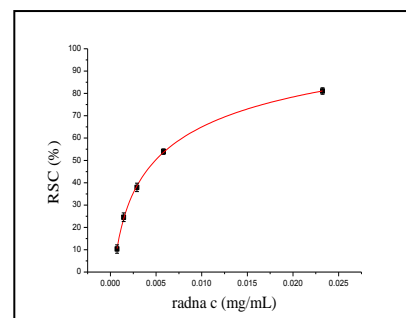
Grafik 9.730. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Muskat Hamburg Bajilo

Tabela 9.760. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Hamburg Žabić

Hamburg Žabić								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
<b>0.025</b>	0.070	0.061	0.064	0.058	92.46	97.87	96.23	95.52
<b>0.012</b>	0.086	0.082	0.083	0.052	78.15	80.63	79.85	79.54
<b>0.006</b>	0.101	0.105	0.107	0.049	66.34	64.11	63.01	64.49
<b>0.003</b>	0.126	0.128	0.126	0.045	48.01	46.74	48.34	47.70
<b>0.002</b>	0.150	0.143	0.148	0.044	31.68	36.29	33.14	33.71
<b>0.001</b>	0.175	0.172	0.164	0.042	15.02	17.16	22.25	18.14
<b>0.000</b>	0.204	0.208	0.216	0.042	-	-	-	--
<b>Kontrola</b>	0.218	0.192	0.186	0.043				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.003	0.003	0.003	0.003 ± 0.000
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					0.129	0.131	0.136	0.132 ± 0.004

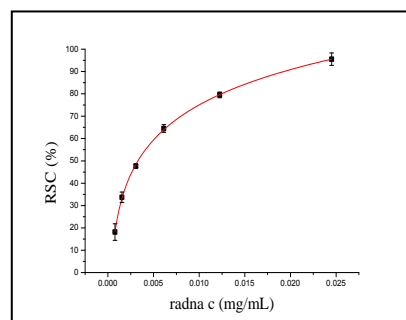
Grafik 9.731. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Hamburg Žabić

Tabela 9.761. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Cabernet Sauvignon Podrum Petrović 2014.

Cabernet Sauvignon Podrum Petrović 2014.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
0.037	0.102	0.107	0.105	0.064	79.18	76.16	77.33	77.56
0.019	0.112	0.111	0.113	0.056	68.94	69.50	68.43	68.95
0.009	0.117	0.114	0.124	0.052	63.64	65.59	59.81	63.02
0.005	0.135	0.133	0.142	0.053	54.98	55.75	50.96	53.90
0.002	0.186	0.184	0.170	0.055	27.39	28.41	36.13	30.64
0.001	0.242	0.197	0.189	0.053	- 5.019	20.09	24.08	22.09
0.001	0.266	0.254	0.248	0.054	- 17.52	- 11.03	- 7.504	--
Kontrola	0.236	0.243	0.237	0.058				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.004	0.004	0.005	0.004 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (µL)					0.113	0.110	0.126	0.116 ± 0.009

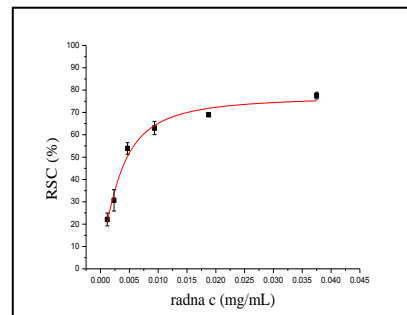
Grafik 9.732. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Cabernet Sauvignon Podrum Petrović 2014.

Tabela 9.762. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Cabernet Sauvignon MK Kosović 2014.

Cabernet Sauvignon MK Kosović 2014.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
0.034	0.068	0.061	0.063	0.059	94.40	98.84	97.32	96.85
0.017	0.087	0.084	0.087	0.057	81.77	83.56	82.24	82.52
0.008	0.103	0.106	0.102	0.054	70.95	69.52	71.74	70.74
0.004	0.145	0.150	0.144	0.050	43.42	40.33	44.06	42.60
0.002	0.180	0.192	0.182	0.047	21.11	14.13	19.91	20.51
0.001	0.206	0.202	0.203	0.043	3.807	6.193	5.678	5.226
0.001	0.259	0.243	0.246	0.043	- 27.85	- 18.32	- 20.06	--
Kontrola	0.214	0.232	0.199	0.046				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.005	0.005	0.005	0.005 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (µL)					0.141	0.153	0.142	0.145 ± 0.007

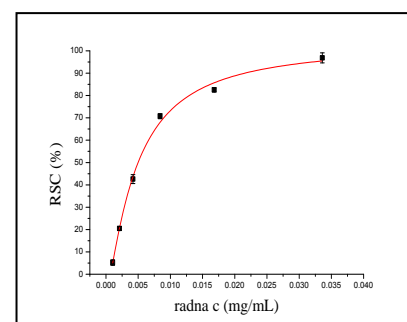
Grafik 9.733. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Cabernet Sauvignon MK Kosović 2014.

Tabela 9.763. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Cabernet Sauvignon Bajilo

Cabernet Sauvignon Bajilo								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
<b>0.030</b>	0.096	0.093	0.100	0.064	79.62	81.46	76.99	79.36
<b>0.015</b>	0.112	0.116	0.113	0.057	64.84	62.66	64.05	63.85
<b>0.007</b>	0.127	0.122	0.125	0.052	52.20	55.41	53.70	53.77
<b>0.004</b>	0.131	0.128	0.126	0.048	46.83	48.74	50.42	--
<b>0.002</b>	0.161	0.165	0.162	0.046	26.34	23.56	25.79	25.23
<b>0.001</b>	0.181	0.192	0.185	0.044	12.15	4.788	9.348	8.761
<b>0.000</b>	0.221	0.207	0.220	0.047	-	-	-	--
<b>Kontrola</b>	0.193	0.207	0.213	0.048	11.23	2.172	10.59	--
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.007	0.006	0.006	0.006 ± 0.000
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					0.218	0.208	0.206	0.211 ± 0.007

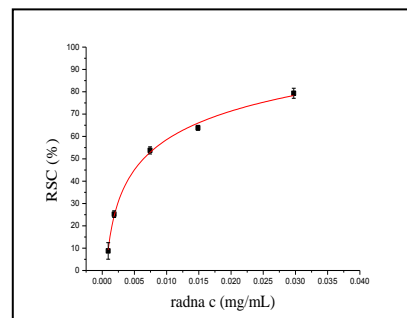
Grafik 9.734. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Cabernet Sauvignon Bajilo

Tabela 9.764. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Cabernet Sauvignon Dulka 2011.

Cabernet Sauvignon Dulka 2011.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
<b>0.044</b>	0.095	0.100	0.092	0.060	73.84	69.88	76.13	73.28
<b>0.022</b>	0.107	0.105	0.104	0.055	61.95	63.11	64.08	63.05
<b>0.011</b>	0.115	0.112	0.109	0.051	52.47	54.71	57.20	54.80
<b>0.005</b>	0.122	0.119	0.117	0.053	48.94	50.61	52.10	50.55
<b>0.003</b>	0.127	0.149	0.161	0.055	46.03	30.03	21.33	32.46
<b>0.001</b>	0.174	0.182	0.174	0.052	9.130	3.789	9.739	7.553
<b>0.001</b>	0.184	0.206	0.189	0.051	1.396	15.03	2.550	1.396
<b>Kontrola</b>	0.187	0.219	0.196	0.066				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.006	0.006	0.007	0.006 ± 0.000
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					0.139	0.141	0.148	0.143 ± 0.005

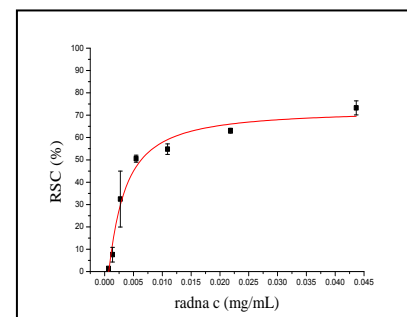
Grafik 9.735. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Cabernet Sauvignon Dulka 2011.

Tabela 9.765. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Cabernet Sauvignon Mrđanin 2013.

Cabernet Sauvignon Mrđanin 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
0.029	0.082	0.086	0.084	0.059	87.69	85.46	86.43	86.53
0.014	0.068	0.065	0.071	0.055	92.55	94.48	91.23	--
0.007	0.119	0.122	0.124	0.052	62.70	60.99	60.08	61.26
0.004	0.138	0.137	0.132	0.052	51.97	52.72	55.19	53.29
0.002	0.162	0.168	0.166	0.051	38.27	34.95	35.98	36.40
0.001	0.183	0.185	0.179	0.048	24.84	23.86	27.14	25.28
0.000	0.207	0.215	0.211	0.045	10.21	5.916	8.358	8.162
Kontrola	0.232	0.218	0.224	0.044				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.003	0.004	0.003	0.003 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (μL)					0.114	0.120	0.113	0.115 ± 0.004

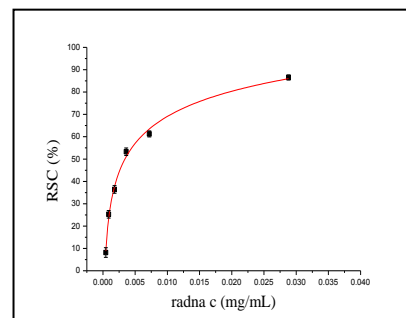
Grafik 9.736. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Cabernet Sauvignon Mrđanin 2013.

Tabela 9.766. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Cabernet Sauvignon Živanović 2009.

Cabernet Sauvignon Živanović 2009.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
0.038	0.093	0.090	0.092	0.062	81.19	83.13	81.94	82.09
0.019	0.103	0.100	0.096	0.058	72.62	74.56	77.03	74.74
0.010	0.118	0.119	0.120	0.054	61.13	60.58	59.98	60.86
0.005	0.125	0.121	0.123	0.047	52.68	55.26	53.68	53.87
0.002	0.161	0.163	0.164	0.045	29.66	28.17	27.70	28.51
0.001	0.198	0.194	0.189	0.044	6.051	8.570	11.45	8.689
0.001	0.219	0.267	0.233	0.044	-	-	-	--
Kontrola	0.217	0.209	0.212	0.049				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.005	0.005	0.004	0.005 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (μL)					0.124	0.123	0.112	0.120 ± 0.007

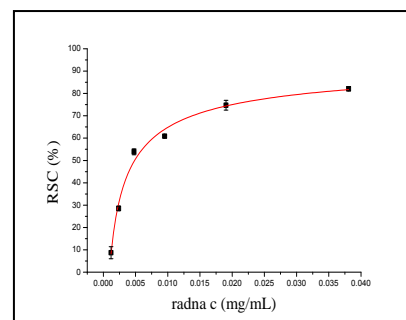
Grafik 9.737. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Cabernet Sauvignon Živanović 2009.

Tabela 9.767. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Merlot Šiljački 2012.

Merlot Šiljački 2012.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
0.037	0.098	0.085	0.095	0.061	74.44	83.78	76.82	78.35
0.018	0.129	0.119	0.134	0.052	47.80	54.66	44.20	48.89
0.009	0.156	0.158	0.160	0.058	33.96	32.72	31.50	32.73
0.005	0.167	0.176	0.175	0.048	18.93	13.27	13.78	15.33
0.002	0.208	0.212	0.242	0.049	-	-	-	-15.93
0.001	0.243	0.245	0.249	0.054	-	-	-	--
0.001	0.287	0.255	0.299	0.048	-	-	-	--
Kontrola	0.184	0.208	0.321	0.048				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.017	0.015	0.016	0.016 ± 0.001
ekvivalentna zapremina (μL)					0.441	0.404	0.428	0.424 ± 0.019

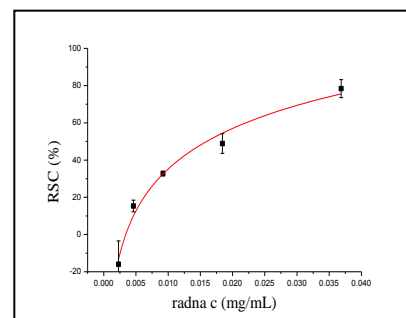
Grafik 9.738. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Merlot Šiljački 2012.

Tabela 9.768. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Merlot Mačkov Podrum 2013.

Merlot Mačkov Podrum 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
0.036	0.095	0.097	0.091	0.070	84.74	83.49	86.72	84.98
0.018	0.102	0.100	0.105	0.057	72.25	73.46	70.22	72.86
0.009	0.109	0.109	0.112	0.059	69.54	69.46	67.44	68.82
0.004	0.113	0.115	0.116	0.054	63.92	62.54	61.78	62.75
0.002	0.142	0.122	0.143	0.057	47.66	60.19	47.29	51.71
0.001	0.152	0.173	0.183	0.063	45.44	32.64	26.10	39.04
0.001	0.200	0.192	0.190	0.055	11.26	16.09	17.40	14.91
Kontrola	0.216	0.218	0.218	0.054				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.002	0.002	0.003	0.002 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (μL)					0.053	0.052	0.070	0.053 ± 0.001

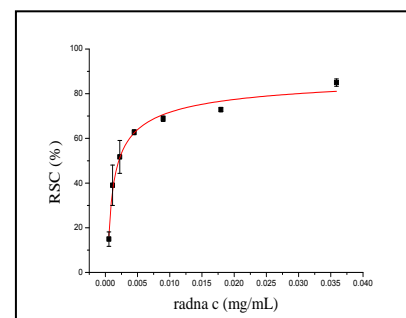
Grafik 9.739. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Merlot Mačkov Podrum 2013.

Tabela 9.769. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Merlot Dulka 2011.

Merlot Dulka 2011.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
0.035	0.083	0.092	0.090	0.063	87.44	81.59	82.53	83.85
0.018	0.092	0.103	0.107	0.053	75.55	68.56	65.72	69.94
0.009	0.122	0.116	0.123	0.051	55.09	58.36	54.14	55.86
0.004	0.124	0.143	0.129	0.051	54.12	42.11	50.66	50.66
0.002	0.160	0.161	0.157	0.050	30.37	29.83	32.25	30.81
0.001	0.189	0.185	0.186	0.050	11.99	14.81	14.11	13.64
0.001	0.223	0.246	0.249	0.050	-	-	-	--
Kontrola	0.191	0.196	0.238	0.050				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.006	0.006	0.006	0.006 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (µL)					0.167	0.164	0.155	0.162 ± 0.006

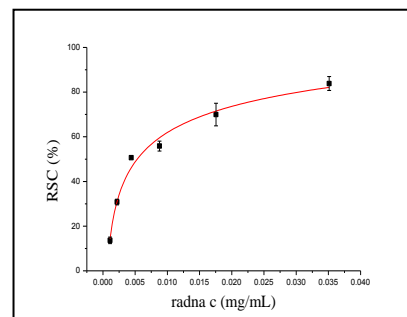
Grafik 9.740. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Merlot Dulka 2011.

Tabela 9.770. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Merlot Kiš 2012.

Merlot Kiš 2012.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
0.033	0.098	0.093	0.101	0.056	80.44	82.88	78.76	80.70
0.017	0.101	0.105	0.111	0.053	77.51	75.35	72.82	75.23
0.008	0.111	0.120	0.167	0.054	73.37	68.96	46.65	71.16
0.004	0.169	0.170	0.172	0.078	57.33	56.81	55.57	56.57
0.002	0.190	0.193	0.218	0.047	32.52	31.28	19.44	31.90
0.001	0.228	0.225	0.220	0.051	16.76	18.11	20.56	18.48
0.001	0.230	0.254	0.250	0.051	15.75	4.432	5.976	8.718
Kontrola	0.219	0.255	0.270	0.050				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.003	0.004	0.003	0.003 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (µL)					0.100	0.105	0.097	0.101 ± 0.004

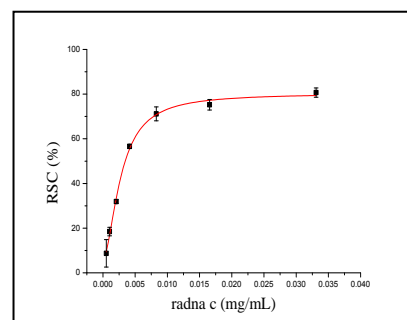
Grafik 9.741. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Merlot Kiš 2012.

Tabela 9.771. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Merlot Šukac 2014.

Merlot Šukac 2014.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
0.031	0.088	0.093	0.100	0.064	87.15	84.30	80.41	83.95
0.015	0.100	0.102	0.104	0.055	75.28	74.43	73.05	74.25
0.008	0.105	0.107	0.105	0.058	74.49	73.38	74.61	74.16
0.004	0.136	0.135	0.150	0.052	54.15	54.71	46.54	54.43
0.002	0.155	0.170	0.171	0.053	44.50	36.10	35.60	38.74
0.001	0.193	0.196	0.203	0.066	31.10	29.60	25.64	28.78
0.000	0.222	0.236	0.260	0.055	9.420	1.759	- 11.41	5.590
Kontrola	0.166	0.240	0.236	0.053				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.002	0.003	0.003	0.003 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (μL)					0.079	0.089	0.094	0.087 ± 0.008

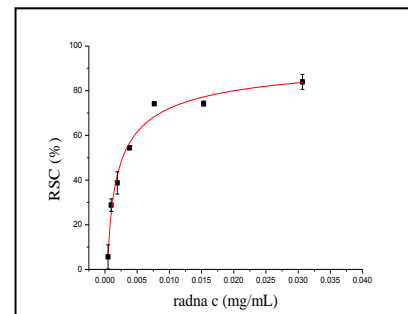
Grafik 9.742. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Merlot Šukac 2014.

Tabela 9.772. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Merlot Došen 2015.

Merlot Došen 2015.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
0.028	0.083	0.088	0.077	0.056	82.43	78.78	86.21	82.48
0.014	0.093	0.094	0.093	0.051	72.70	72.14	72.46	72.43
0.007	0.096	0.098	0.094	0.051	70.74	69.36	71.89	70.66
0.004	0.105	0.128	0.109	0.049	63.83	49.07	61.67	62.75
0.002	0.157	0.140	0.168	0.051	31.72	42.19	24.25	36.95
0.001	0.173	0.174	0.177	0.054	23.09	22.34	20.10	21.84
0.000	0.200	0.233	0.263	0.049	2.166	- 19.42	- 38.92	2.166
Kontrola	0.190	0.203	0.250	0.060				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.003	0.002	0.002	0.002 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (μL)					0.089	0.083	0.076	0.083 ± 0.007

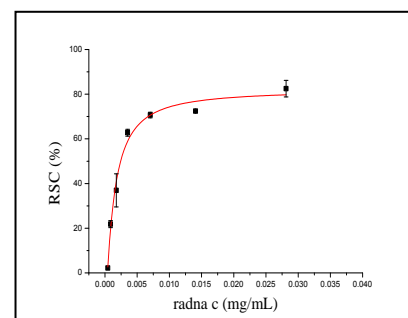
Grafik 9.743. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Merlot Došen 2015.

Tabela 9.773. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Merlot MK Kosović 2014.

Merlot MK Kosović 2014.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
0.035	0.085	0.081	0.087	0.062	85.44	87.81	84.07	85.77
0.018	0.091	0.093	0.095	0.061	80.66	79.27	78.12	79.35
0.009	0.118	0.109	0.114	0.055	60.12	65.59	62.74	64.17
0.004	0.129	0.127	0.123	0.048	47.68	49.05	51.56	49.43
0.002	0.146	0.149	0.150	0.049	38.24	36.06	35.61	36.64
0.001	0.185	0.179	0.181	0.044	9.401	13.35	12.00	11.58
0.001	0.210	0.209	0.203	0.042	-	-	-	--
Kontrola	0.222	0.197	0.206	0.052				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.004	0.004	0.004	0.004 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (µL)					0.110	0.116	0.114	0.114 ± 0.003

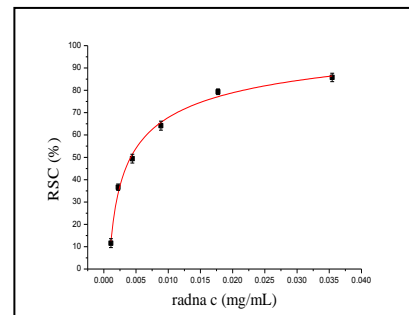
Grafik 9.744. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Merlot MK Kosović 2014.

Tabela 9.774. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Merlot Mrđanin 2013.

Merlot Mrđanin 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
0.032	0.092	0.095	0.089	0.065	81.86	79.54	83.81	81.73
0.016	0.107	0.110	0.106	0.060	68.07	66.23	68.93	67.74
0.008	0.126	0.127	0.122	0.055	52.01	51.34	55.01	52.79
0.004	0.163	0.159	0.162	0.048	22.52	25.17	23.46	23.72
0.002	0.188	0.191	0.186	0.046	4.375	2.315	5.450	4.047
0.001	0.209	0.198	0.202	0.043	-	-	-	--
0.001	0.222	0.268	0.211	0.042	11.63	4.496	6.946	--
0.000	0.222	0.268	0.211	0.042	-	-	-	--
Kontrola	0.200	0.187	0.195	0.046	21.90	52.57	14.53	--
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.008	0.008	0.008	0.008 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (µL)					0.245	0.246	0.232	0.241 ± 0.008

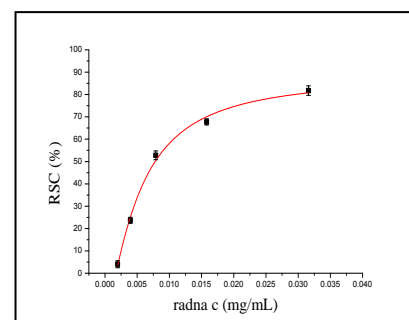
Grafik 9.745. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Merlot Mrđanin 2013.



Tabela 9.775. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Merlot Živanović 2009.

Merlot Živanović 2009.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
<b>0.033</b>	0.080	0.083	0.085	0.065	90.55	88.76	87.47	88.93
<b>0.016</b>	0.090	0.093	0.095	0.054	77.31	75.52	74.23	75.69
<b>0.008</b>	0.107	0.101	0.112	0.047	62.42	65.86	59.27	62.51
<b>0.004</b>	0.121	0.118	0.115	0.044	51.62	53.52	55.52	53.55
<b>0.002</b>	0.155	0.156	0.155	0.045	30.04	29.39	30.34	29.92
<b>0.001</b>	0.197	0.182	0.184	0.042	1.770	11.64	9.992	7.801
<b>0.001</b>	0.217	0.222	0.237	0.043	-	-	-	--
<b>Kontrola</b>	0.204	0.210	0.196	0.045				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.004	0.004	0.004	0.004 ± 0.000
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					0.125	0.120	0.125	0.123 ± 0.003

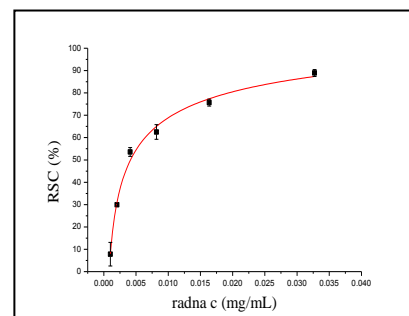
Grafik 9.746. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Merlot Živanović 2009.

Tabela 9.776. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Imperia Podrum Probus

Imperia Podrum Probus								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
<b>0.033</b>	0.073	0.069	0.071	0.060	90.23	92.90	92.03	91.72
<b>0.016</b>	0.080	0.082	0.084	0.057	82.15	81.10	79.13	80.79
<b>0.008</b>	0.102	0.100	0.102	0.051	61.04	62.43	61.54	61.67
<b>0.004</b>	0.111	0.109	0.110	0.045	50.51	51.59	51.01	51.04
<b>0.002</b>	0.144	0.141	0.142	0.044	23.98	26.77	25.76	25.50
<b>0.001</b>	0.171	0.170	0.175	0.042	2.740	3.616	-	3.178
<b>0.001</b>	0.199	0.183	0.187	0.044	-	-	-	--
<b>Kontrola</b>	0.197	0.178	0.182	0.053				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					0.005	0.004	0.005	0.004 ± 0.000
<b>ekvivalentna zapremina (μL)</b>					0.136	0.130	0.135	0.134 ± 0.003

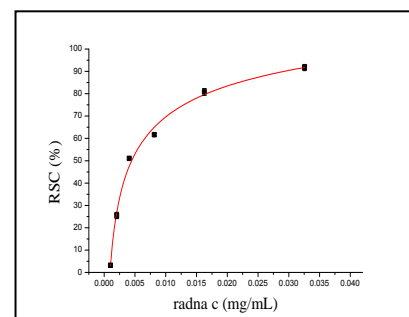
Grafik 9.747. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Imperia Podrum Probus

Tabela 9.777. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Pinot noir Dumo 2013.

Pinot noir Dumo 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
0.027	0.094	0.098	0.092	0.056	76.61	74.50	77.88	76.33
0.014	0.105	0.106	0.102	0.055	68.90	68.65	70.94	69.50
0.007	0.113	0.122	0.132	0.054	63.74	57.85	52.22	55.04
0.003	0.165	0.167	0.188	0.052	30.66	29.65	16.63	30.15
0.002	0.198	0.193	0.197	0.053	11.37	14.64	11.85	12.62
0.001	0.217	0.205	0.204	0.054	0.552	7.593	8.402	5.516
0.000	0.223	0.219	0.240	0.053	-	-	-	--
Kontrola	0.198	0.233	0.216	0.052				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.006	0.006	0.006	0.006 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (µL)					0.221	0.201	0.231	0.218 ± 0.015

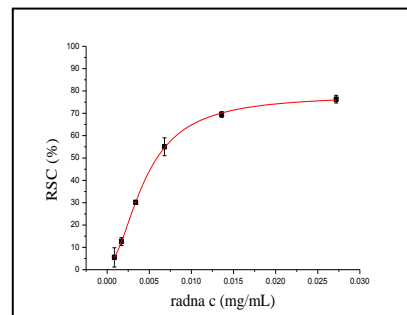
Grafik 9.748. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Pinot noir Dumo 2013.

Tabela 9.778. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Pinot noir Mačkov Podrum 2011.

Pinot noir Mačkov Podrum 2011.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
0.027	0.109	0.093	0.118	0.071	78.85	87.76	73.52	80.04
0.013	0.118	0.112	0.126	0.068	71.83	75.35	67.26	71.48
0.007	0.128	0.139	0.153	0.055	59.36	53.20	44.96	59.36
0.003	0.154	0.158	0.165	0.055	44.76	42.45	38.29	41.83
0.002	0.166	0.181	0.190	0.057	39.04	30.98	26.01	28.50
0.001	0.210	0.218	0.228	0.070	22.01	17.37	12.06	17.15
0.000	0.232	0.246	0.279	0.057	1.714	-	-	1.714
Kontrola	0.235	0.240	0.319	0.059				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.004	0.004	0.005	0.004 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (µL)					0.141	0.161	0.196	0.151 ± 0.014

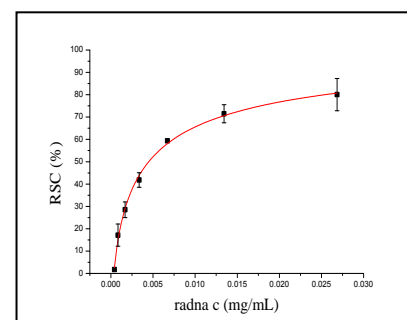
Grafik 9.749. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Pinot noir Mačkov Podrum 2011.

Tabela 9.779. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Pinot noir Mačkov Podrum 2012.

Pinot noir Mačkov Podrum 2012.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
0.026	0.107	0.102	0.098	0.065	75.50	78.52	80.63	78.22
0.013	0.131	0.117	0.115	0.069	64.34	72.27	73.10	69.91
0.006	0.157	0.148	0.155	0.060	43.99	49.33	45.41	46.24
0.003	0.166	0.159	0.179	0.057	37.12	40.95	29.08	33.10
0.002	0.218	0.220	0.219	0.055	5.565	4.467	4.944	4.992
0.001	0.254	0.233	0.232	0.054	- 15.69	- 3.650	- 2.875	-3.650
0.000	0.294	0.301	0.291	0.058	- 36.46	- 41.00	- 34.95	--
Kontrola	0.236	0.217	0.330	0.054				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.007	0.006	0.006	0.006 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (μL)					0.248	0.243	0.246	0.246 ± 0.002

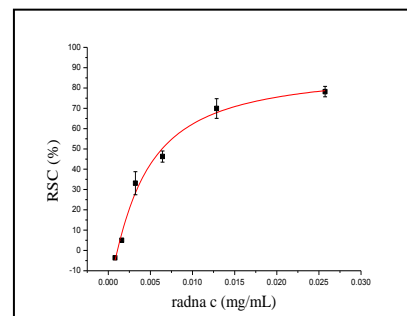
Grafik 9.750. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Pinot noir Mačkov Podrum 2012.

Tabela 9.780. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Pinot noir Belo Brdo 2012.

Pinot noir Belo Brdo 2012.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
0.030	0.077	0.088	0.089	0.058	88.37	81.62	80.90	83.63
0.015	0.090	0.095	0.096	0.057	79.85	76.90	76.46	77.74
0.008	0.097	0.098	0.102	0.054	73.76	73.24	70.74	72.58
0.004	0.148	0.120	0.120	0.056	43.15	60.19	60.11	60.15
0.002	0.163	0.166	0.196	0.054	32.68	31.15	12.64	25.49
0.001	0.204	0.198	0.208	0.058	10.02	13.42	7.312	10.25
0.000	0.218	0.209	0.252	0.056	0.037	5.244	- 21.08	2.640
Kontrola	0.281	0.213	0.233	0.061				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.003	0.003	0.003	0.003 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (μL)					0.103	0.095	0.107	0.102 ± 0.006

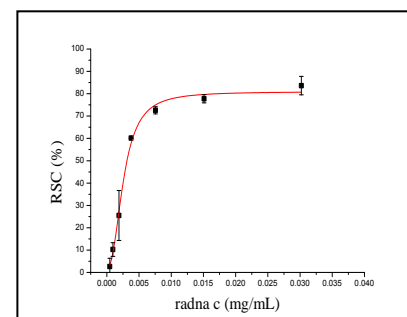
Grafik 9.751. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Pinot noir Belo Brdo 2012.

Tabela 9.781. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Pinot noir Nagy-Sagmeister Boraszar 2013.

Pinot noir Nagy-Sagmeister Boraszar 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
0.032	0.075	0.070	0.069	0.057	90.17	93.06	93.78	92.34
0.016	0.087	0.088	0.085	0.055	82.11	81.59	83.28	82.32
0.008	0.096	0.092	0.099	0.047	73.00	75.46	71.05	73.17
0.004	0.120	0.112	0.110	0.044	57.88	62.21	63.15	61.08
0.002	0.177	0.173	0.170	0.042	25.23	27.40	29.27	27.30
0.001	0.195	0.198	0.201	0.042	15.13	13.62	12.02	13.59
0.001	0.222	0.235	0.264	0.043	0.901	-	-	0.901
Kontrola	0.240	0.215	0.231	0.048				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.004	0.003	0.003	0.003 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (µL)					0.108	0.100	0.099	0.102 ± 0.005

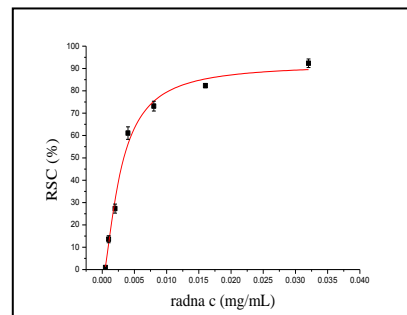
Grafik 9.752. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Pinot noir Nagy-Sagmeister Boraszar 2013.

Tabela 9.782. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Portugizer Mačkov Podrum 2013.

Portugizer Mačkov Podrum 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
0.032	0.084	0.084	0.075	0.059	86.81	86.68	91.59	88.36
0.016	0.091	0.094	0.099	0.061	84.24	82.32	79.93	82.17
0.008	0.102	0.102	0.104	0.059	76.94	77.41	76.26	76.87
0.004	0.109	0.111	0.140	0.054	70.54	69.28	53.65	69.91
0.002	0.162	0.160	0.177	0.057	43.92	45.39	36.24	41.85
0.001	0.200	0.195	0.207	0.052	21.06	23.97	17.60	20.88
0.000	0.215	0.212	0.248	0.055	14.75	15.85	-	15.30
Kontrola	0.225	0.266	0.236	0.055				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.002	0.002	0.003	0.002 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (µL)					0.071	0.069	0.094	0.070 ± 0.001

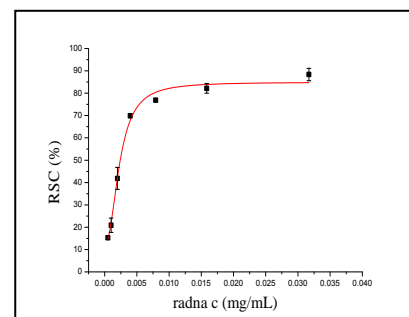
Grafik 9.753. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Portugizer Mačkov Podrum 2013.

Tabela 9.783. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Portugizer Mačkov Podrum 2014.

Portugizer Mačkov Podrum 2014.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
0.030	0.086	0.085	0.091	0.058	83.87	84.59	81.32	83.26
0.015	0.103	0.109	0.108	0.061	76.53	72.85	73.44	74.27
0.008	0.117	0.180	0.177	0.056	66.06	30.86	32.26	--
0.004	0.196	0.192	0.183	0.056	21.91	24.27	29.22	25.14
0.002	0.216	0.227	0.201	0.055	9.816	3.218	18.22	10.42
0.001	0.250	0.255	0.263	0.053	-10.39	-12.86	-17.33	-13.53
0.000	0.318	0.347	0.314	0.056	-47.07	-63.04	-44.54	--
Kontrola	0.118	0.231	0.230	0.052				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.007	0.007	0.006	0.007 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (µL)					0.228	0.236	0.205	0.223 ± 0.016

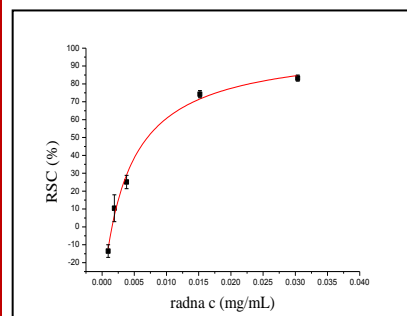
Grafik 9.754. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Portugizer Mačkov Podrum 2014.

Tabela 9.784. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Portugizer Mačkov Podrum 2015.

Portugizer Mačkov Podrum 2015.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
0.030	0.092	0.096	0.109	0.061	83.61	81.64	74.95	80.07
0.015	0.126	0.126	0.139	0.055	63.27	63.37	56.45	61.03
0.008	0.139	0.167	0.179	0.054	55.60	41.46	35.25	38.35
0.004	0.203	0.229	0.231	0.053	22.28	8.990	7.668	12.98
0.002	0.249	0.242	0.242	0.051	-2.361	1.337	1.441	0.139
0.001	0.262	0.268	0.253	0.053	-8.389	-11.43	-4.031	-8.389
0.000	0.310	0.278	0.289	0.053	-33.00	-16.60	-22.45	--
Kontrola	0.255	0.234	0.332	0.052				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.010	0.010	0.012	0.010 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (µL)					0.311	0.319	0.383	0.315 ± 0.005

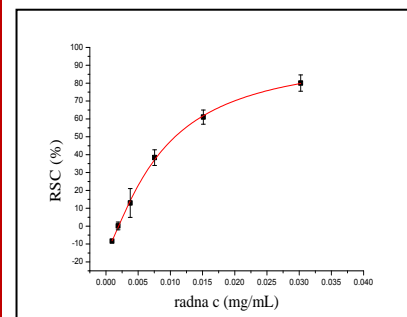
Grafik 9.755. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Portugizer Mačkov Podrum 2015.

Tabela 9.785. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Portugizer Bajilo

Portugizer Bajilo								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
0.027	0.098	0.106	0.104	0.072	84.68	79.86	81.28	81.94
0.013	0.120	0.126	0.119	0.065	67.89	64.88	68.46	67.07
0.007	0.149	0.145	0.146	0.058	47.16	49.28	48.58	48.34
0.003	0.175	0.178	0.180	0.049	26.83	24.94	24.03	25.27
0.002	0.210	0.205	0.201	0.046	4.741	7.536	10.11	7.464
0.001	0.229	0.223	0.218	0.044	- 7.752	- 4.334	- 1.370	--
0.000	0.257	0.243	0.260	0.045	- 23.26	- 15.19	- 24.87	--
Kontrola	0.212	0.236	0.197	0.043				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.007	0.007	0.007	0.007 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (µL)					0.263	0.265	0.260	0.263 ± 0.003

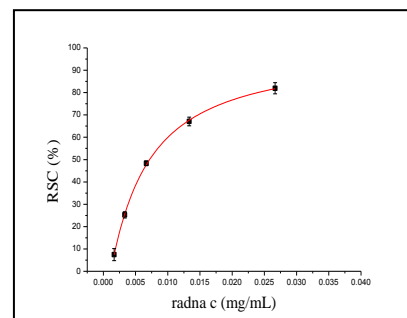
Grafik 9.756. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Portugizer Bajilo

Tabela 9.786. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Frankovka Vindulo 2013.

Frankovka Vindulo 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
0.025	0.083	0.080	0.082	0.051	72.99	75.32	73.34	73.89
0.012	0.093	0.083	0.086	0.050	62.76	72.03	69.23	68.01
0.006	0.100	0.094	0.095	0.050	57.31	62.47	61.45	60.41
0.003	0.104	0.102	0.104	0.048	52.78	54.47	52.53	53.26
0.002	0.105	0.105	0.109	0.052	54.27	54.82	51.52	--
0.001	0.130	0.159	0.157	0.052	33.59	8.906	10.85	17.78
0.000	0.188	0.164	0.183	0.049	- 17.85	- 2.370	- 13.95	--
Kontrola	0.171	0.195	0.150	0.055				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.003	0.003	0.003	0.003 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (µL)					0.116	0.103	0.110	0.110 ± 0.006

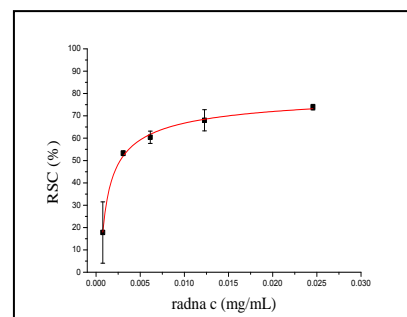
Grafik 9.757. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Frankovka Vindulo 2013.

Tabela 9.787. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Frankovka Erdevik 2012.

Frankovka Erdevik 2012.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
0.035	0.101	0.112	0.109	0.067	81.71	75.80	77.63	78.38
0.018	0.102	0.098	0.113	0.058	76.53	78.62	70.43	75.19
0.009	0.107	0.105	0.175	0.054	71.79	72.94	35.65	72.37
0.004	0.141	0.134	0.189	0.052	52.58	56.23	26.53	54.41
0.002	0.169	0.200	0.258	0.052	37.19	20.70	- 10.56	28.95
0.001	0.188	0.218	0.241	0.055	28.96	13.16	0.469	21.06
0.001	0.191	0.214	0.258	0.052	25.77	13.51	- 10.04	19.64
Kontrola	0.206	0.225	0.274	0.048				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.004	0.004	/	0.004 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (µL)					0.108	0.110	/	0.109 ± 0.002

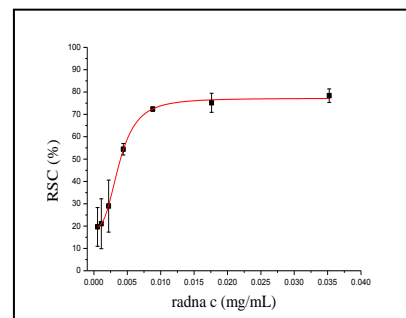
Grafik 9.758. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Frankovka Erdevik 2012.

Tabela 9.788. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Fortuna Podrum Probus

Fortuna Podrum Probus								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
0.030	0.065	0.068	0.069	0.064	98.96	96.96	96.53	97.48
0.015	0.081	0.084	0.083	0.052	80.89	78.67	79.55	79.70
0.008	0.095	0.090	0.097	0.049	70.19	73.11	68.47	70.59
0.004	0.109	0.102	0.104	0.046	58.94	63.45	62.08	61.49
0.002	0.123	0.121	0.120	0.043	47.86	49.09	49.67	48.88
0.001	0.160	0.168	0.165	0.048	26.29	21.47	23.16	23.64
0.000	0.181	0.180	0.185	0.045	10.77	11.66	8.084	10.17
Kontrola	0.192	0.202	0.222	0.053				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.003	0.002	0.002	0.002 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (µL)					0.082	0.076	0.078	0.078 ± 0.003

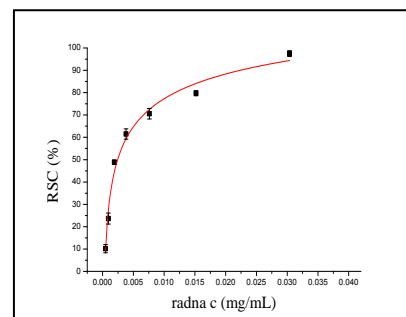
Grafik 9.759. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Fortuna Podrum Probus

Tabela 9.789. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Cabernet Franc Đurđić 2012.

Cabernet Franc Đurđić 2012.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
0.036	0.093	0.089	0.094	0.063	81.14	83.72	81.03	81.97
0.018	0.098	0.096	0.098	0.056	73.60	74.99	73.62	74.07
0.009	0.107	0.099	0.108	0.052	65.53	70.41	65.06	67.00
0.005	0.125	0.108	0.148	0.051	53.64	64.67	39.57	46.60
0.002	0.157	0.155	0.176	0.052	34.25	35.34	22.16	30.58
0.001	0.185	0.193	0.216	0.052	16.69	11.61	-2.475	14.15
0.001	0.261	0.259	0.253	0.056	-28.83	-27.34	-23.88	--
Kontrola	0.223	0.184	0.249	0.059				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.004	0.004	0.006	0.004 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (μL)					0.110	0.099	0.160	0.105 ± 0.008

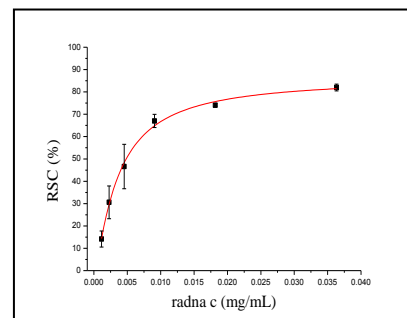
Grafik 9.760. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Cabernet Franc Đurđić 2012.

Tabela 9.790. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Cabernet Franc Urošević 2015.

Cabernet Franc Urošević 2015.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
0.029	0.095	0.105	0.109	0.062	77.07	70.12	67.10	71.43
0.015	0.120	0.121	0.119	0.054	54.72	53.80	55.26	54.60
0.007	0.132	0.127	0.123	0.054	46.03	49.68	51.97	49.22
0.004	0.145	0.137	0.137	0.050	33.98	39.95	39.49	37.81
0.002	0.169	0.159	0.163	0.054	20.61	27.84	24.71	24.39
0.001	0.180	0.206	0.211	0.052	11.19	-6.868	-10.56	11.19
0.000	0.225	0.229	0.296	0.051	-20.35	-23.26	-69.70	--
Kontrola	0.109	0.235	0.190	0.068				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.010	0.009	0.007	0.009 ± 0.001
ekvivalentna zapremina (μL)					0.322	0.284	0.242	0.303 ± 0.027

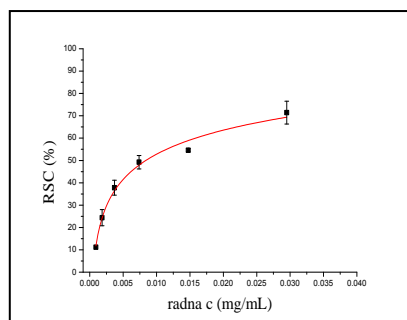
Grafik 9.761. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Cabernet Franc Urošević 2015.



Tabela 9.791. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – UNS Probus Poljoprivredni fax NS 2015.

UNS Probus Poljoprivredni fax NS 2015.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
0.030	0.096	0.081	0.096	0.060	77.96	87.31	78.25	81.17
0.015	0.108	0.103	0.098	0.056	68.49	71.36	74.86	71.57
0.007	0.110	0.108	0.118	0.052	65.33	66.43	60.55	64.10
0.004	0.130	0.152	0.156	0.050	51.64	38.50	36.06	37.28
0.002	0.198	0.190	0.180	0.050	10.42	15.32	21.23	12.87
0.001	0.217	0.213	0.198	0.051	- 0.423	1.723	11.16	4.154
0.000	0.254	0.234	0.241	0.050	- 23.29	- 11.42	- 15.63	--
Kontrola	0.203	0.201	0.247	0.052				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.005	0.005	0.005	0.005 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (µL)					0.157	0.165	0.177	0.167 ± 0.010

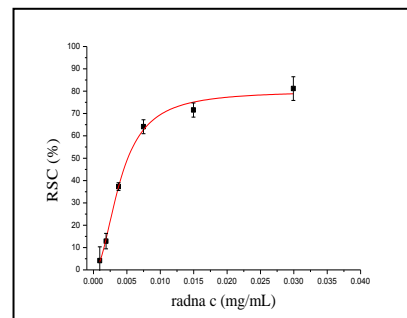
Grafik 9.762. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija UNS Probus Poljoprivredni fax NS 2015.

Tabela 9.792. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Probus Živanović

Probus Živanović								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
0.041	0.090	0.084	0.091	0.063	83.00	87.27	82.56	84.28
0.021	0.103	0.102	0.100	0.061	73.99	74.29	75.69	74.66
0.010	0.121	0.124	0.122	0.054	58.19	56.34	57.92	57.48
0.005	0.138	0.137	0.140	0.047	43.63	44.40	42.47	43.50
0.003	0.160	0.171	0.164	0.041	26.38	19.19	23.60	24.99
0.001	0.200	0.188	0.185	0.044	3.090	10.46	11.81	8.453
0.001	0.224	0.211	0.210	0.042	- 13.44	- 5.015	- 4.609	--
Kontrola	0.208	0.199	0.233	0.052				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.007	0.007	0.007	0.007 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (µL)					0.158	0.166	0.168	0.164 ± 0.006

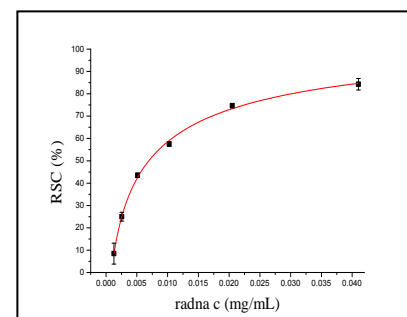
Grafik 9.763. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Probus Živanović

Tabela 9.793. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Vina dant animos/Aurelius Kovačević 2011.

Vina dant animos/Aurelius Kovačević 2011.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
0.033	0.087	0.083	0.080	0.055	82.76	84.75	86.13	84.55
0.016	0.097	0.093	0.088	0.057	77.87	80.09	82.78	80.25
0.008	0.119	0.122	0.108	0.053	63.11	61.47	69.29	66.20
0.004	0.126	0.135	0.150	0.050	57.69	52.95	44.56	55.32
0.002	0.157	0.156	0.157	0.052	42.00	42.06	42.01	42.02
0.001	0.176	0.188	0.197	0.055	32.94	26.17	21.26	26.79
0.001	0.200	0.230	0.234	0.052	18.15	1.440	- 0.733	9.796
Kontrola	0.210	0.153	0.247	0.048				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.003	0.003	0.003	0.003 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (µL)					0.087	0.090	0.085	0.087 ± 0.002

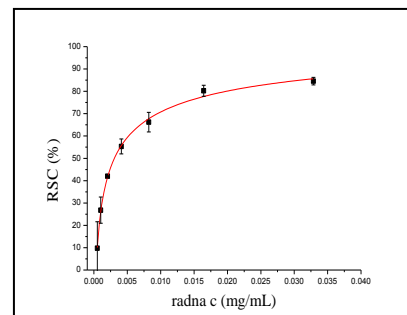
Grafik 9.764. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Vina dant animos/Aurelius Kovačević 2011.

Tabela 9.794. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Orfelin Crveni Orfelin Podrum 2013.

Orfelin Crveni Orfelin Podrum 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
0.030	0.080	0.086	0.073	0.062	87.09	82.81	92.02	87.30
0.015	0.088	0.088	0.086	0.055	75.88	76.11	77.57	76.52
0.007	0.101	0.101	0.089	0.052	65.28	65.44	74.19	68.30
0.004	0.139	0.145	0.152	0.053	38.48	34.21	29.50	34.06
0.002	0.156	0.174	0.170	0.050	24.57	11.69	14.64	19.61
0.001	0.179	0.178	0.185	0.052	9.291	10.27	5.077	8.213
0.000	0.193	0.186	0.215	0.053	0.601	5.048	- 15.53	2.825
Kontrola	0.190	0.173	0.234	0.059				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.005	0.005	0.005	0.005 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (µL)					0.160	0.171	0.165	0.165 ± 0.006

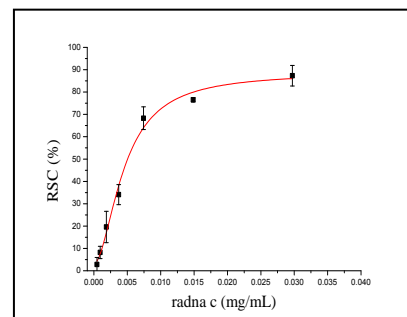
Grafik 9.765. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Orfelin Crveni Orfelin Podrum 2013.

Tabela 9.795. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Camerlot Mačkov Podrum 2013.

Camerlot Mačkov Podrum 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
0.028	0.102	0.126	0.106	0.061	77.29	64.02	75.55	72.29
0.014	0.140	0.142	0.136	0.060	55.50	54.44	57.74	55.89
0.007	0.181	0.183	0.182	0.056	31.25	30.27	30.53	30.68
0.004	0.248	0.249	0.209	0.055	- 6.842	- 7.262	14.82	0.238
0.002	0.268	0.272	0.254	0.075	- 6.371	- 8.231	1.409	-4.398
0.001	0.282	0.326	0.319	0.058	- 23.56	- 48.11	- 43.97	--
0.000	0.329	0.337	0.328	0.055	- 51.12	- 55.53	- 50.29	--
Kontrola	0.244	0.227	0.331	0.054				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.011	0.010	0.012	0.011 ± 0.001
ekvivalentna zapremina (µL)					0.389	0.357	0.403	0.383 ± 0.024

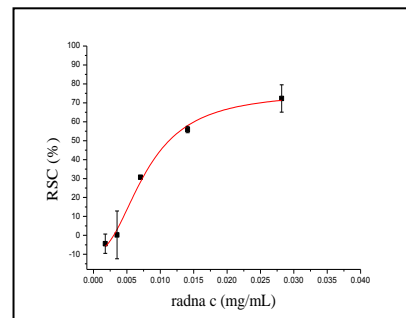
Grafik 9.766. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Camerlot Mačkov Podrum 2013.

Tabela 9.796. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Three Star Vindulo 2009.

Three Star Vindulo 2009.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
0.028	0.091	0.103	0.095	0.054	75.80	67.90	73.42	72.37
0.014	0.103	0.095	0.100	0.052	66.10	71.18	68.16	68.48
0.007	0.110	0.103	0.110	0.052	61.43	66.05	61.55	63.01
0.003	0.114	0.110	0.118	0.049	56.58	59.09	54.00	56.56
0.002	0.123	0.136	0.141	0.047	49.30	40.81	37.38	42.49
0.001	0.147	0.151	0.206	0.047	33.33	31.20	- 5.409	32.27
0.000	0.212	0.220	0.226	0.052	- 5.886	- 11.15	- 14.88	--
Kontrola	0.199	0.181	0.221	0.049				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.002	0.002	0.003	0.002 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (µL)					0.077	0.086	0.105	0.082 ± 0.006

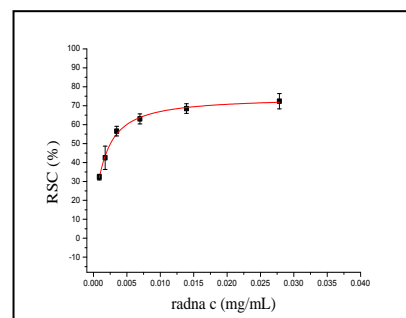
Grafik 9.767. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Three Star Vindulo 2009.

Tabela 9.797. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Graffiti crveno Bjelica 2013.

Graffiti crveno Bjelica 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
<b>0.034</b>	0.091	0.109	0.099	0.064	84.39	74.30	79.80	79.50
<b>0.017</b>	0.111	0.116	0.113	0.080	82.43	79.40	80.92	80.91
<b>0.008</b>	0.119	0.140	0.149	0.053	61.81	49.26	44.52	46.89
<b>0.004</b>	0.169	0.188	0.198	0.052	32.13	21.12	15.10	22.78
<b>0.002</b>	0.211	0.215	0.216	0.054	9.165	6.518	5.932	7.205
<b>0.001</b>	0.234	0.222	0.223	0.068	3.915	11.01	10.11	3.915
<b>0.001</b>	0.276	0.276	0.283	0.060	-	-	-	--
<b>Kontrola</b>	0.211	0.217	0.253	0.055				
<b>IC<sub>50</sub> (mg/mL)</b>					<b>0.006</b>	0.008	0.009	0.009 ± 0.001
<b>ekvivalentna zapremina (µL)</b>					<b>0.167</b>	0.235	0.259	0.247 ± 0.017

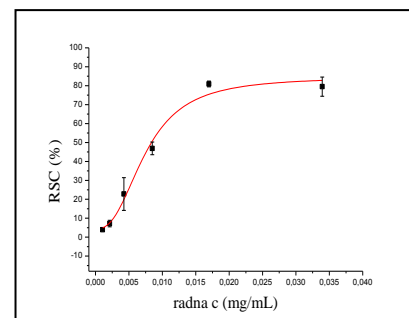
Grafik 9.768. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Graffiti crveno Bjelica 2013.

Tabela 9.798. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Troloks (T)

Troloks								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	Srednja vrednost
<b>0.156</b>	0.065	0.077	0.066	0.051	89.90	81.56	89.44	86.97
<b>0.078</b>	0.076	0.074	0.107	0.052	83.54	84.84	61.55	84.19
<b>0.039</b>	0.094	0.102	0.193	0.052	70.91	64.77	1.640	67.84
<b>0.020</b>	0.131	0.135	0.219	0.050	43.99	40.92	-	42.45
<b>0.010</b>	0.116	0.132	0.168	0.049	53.76	42.81	17.51	--
<b>0.005</b>	0.172	0.189	0.193	0.052	16.20	4.222	1.714	7.377
<b>0.002</b>	0.168	0.209	0.180	0.048	17.05	-	11.31	8.522
<b>Kontrola</b>	0.189	0.143	0.158	0.052				
<b>0.022</b>					16.08	0.024	/	0.024 ± 0.001

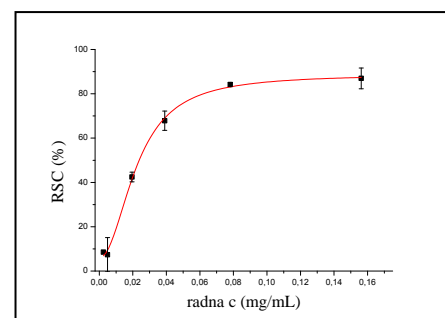
Grafik 9.769. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Troloks

Tabela 9.799. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Propil galat (PG)

Propil galat								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
0.031	0.130	0.135	0.128	0.052	61.19	58.71	62.19	60.70
0.016	0.156	0.130	0.155	0.050	47.26	60.20	47.76	51.74
0.008	0.167	0.178	0.211	0.046	39.80	34.33	17.91	37.06
0.004	0.202	0.168	0.218	0.052	25.37	42.29	17.41	28.36
0.002	0.226	0.238	0.259	0.047	10.95	4.975	5.473	7.960
0.001	0.352	0.245	0.256	0.055	47.76	5.473	0.000	2.736
Kontrola	0.242	0.257	0.251	0.049				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.016	0.013	0.019	0.017 ± 0.002

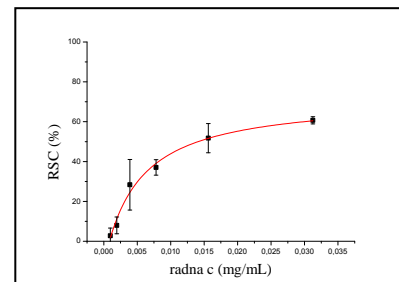
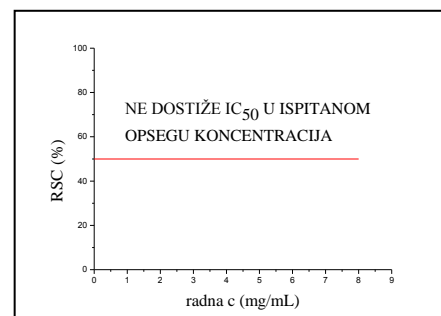
Grafik 9.770. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Propil galat

Tabela 9.800. Neutralizacija superoksid anjon radikala (SOA) – Butilovani hidroksitoluen (BHT)

Butilovani hidroksitoluen								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				RSC (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	RSC <sub>1</sub>	RSC <sub>2</sub>	RSC <sub>3</sub>	
0.040	1.588	1.635	1.712	1.292	-26.32	-46.37	-79.23	
0.030	1.266	1.448	1.495	0.946	-36.56	-114.2	-134.3	
0.020	1.114	1.155	1.218	0.641	-101.8	-119.3	-146.2	
0.015	0.735	0.706	0.853	0.317	-78.38	-66.00	-128.7	
0.010	0.507	0.533	0.588	0.202	-30.16	-41.25	-64.72	
0.005	0.397	0.443	0.465	0.124	-16.50	-36.13	-45.52	
0.003	0.335	0.359	0.368	0.081	-8.393	-18.63	-22.48	
Kontrola	0.255	0.282	0.310	0.048				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.000	0.000	0.000	0.000 ± 0.000

Grafik 9.771. Zavisnost RSC<sub>SOA</sub> - radna koncentracija Butilovani hidroksitoluen

## 9.3.6. Redukciona sposobnost uzoraka (FRAP test)

Tabela 9.801. Redukciona sposobnost uzoraka soka od grožđa i vina iz 1. godine (FRAP test)

	Radna c [mg/mL]	A <sub>red</sub>	A <sub>kor</sub>	očitanja c sa k.k [µg/ml]	µgEK/mL uzorka	UFen ± SD [µgEK/mL]	µgEK/mg s.o.	UFen ± SD [µgEK/mg]
Cabernet Sauvignon Bajilo sok	0.338	0.357	0.049	1.141	547.5	743.2 ± 0.576	3.376	4.582 ± 0.004
	0.169	0.282	0.046	0.774	742.8			
	0.084	0.204	0.046	0.387	743.6			
	sl. proba	0.124	0.043					
Cabernet Sauvignon Bajilo vino	0.069	0.537	0.045	2.062	989.5	1062 ± 65.41	29.90	32.08 ± 1.976
	0.034	0.358	0.045	1.164	1117			
	0.017	0.236	0.044	0.562	1079			
	sl. proba	0.125	0.045					
Merlot Šukac sok	0.106	0.545	0.046	2.077	997.2	981.4 ± 15.77	19.63	19.32 ± 0.310
	0.053	0.333	0.047	1.006	965.6			
	0.026	0.234	0.047	0.511	981.6			
	sl. proba	0.127	0.043					
Merlot Šukac vino	0.068	0.668	0.055	2.696	1294	1427 ± 131.9	39.70	43.78 ± 4.047
	0.034	0.420	0.048	1.489	1430			
	0.017	0.282	0.046	0.811	1558			
	sl. proba	0.130	0.056					
Frankovka Vinum sok	1.128	0.448	0.044	1.632	391.7	407.9 ± 19.78	1.447	1.507 ± 0.073
	0.564	0.301	0.043	0.896	429.9			
	0.282	0.202	0.040	0.419	402.1			
	sl. proba	0.119	0.040					
Frankovka Vinum vino	0.055	0.225	0.040	0.530	254.6	259.2 ± 15.99	9.608	9.782 ± 0.603
	0.028	0.170	0.040	0.256	246.0			
	0.014	0.149	0.040	0.144	277.0			
	sl. proba	0.120	0.040					
Muskat Hamburg Bajilo sok	0.833	0.210	0.049	0.413	99.01	102.0 ± 7.850	0.496	0.510 ± 0.039
	0.416	0.171	0.046	0.231	110.9			
	0.208	0.147	0.048	0.100	96.05			
	sl. proba	0.124	0.046					
Muskat Hamburg Bajilo vino	0.049	0.259	0.046	0.653	313.3	309.4 ± 14.35	13.45	13.28 ± 0.616
	0.024	0.192	0.042	0.335	321.4			
	0.012	0.158	0.045	0.153	293.5			
	sl. proba	0.125	0.043					
Sila Bajilo sok	0.761	0.190	0.045	0.307	73.67	76.40 ± 2.368	0.403	0.418 ± 0.013
	0.381	0.157	0.042	0.162	77.93			
	0.095	0.134	0.043	0.040	77.59			
	sl. proba	0.126	0.043					
Sila Bajilo vino	0.168	0.330	0.044	1.044	125.3	125.5 ± 0.348	6.232	6.246 ± 0.017
	0.084	0.231	0.049	0.525	125.9			
	0.010	0.137	0.046	0.065	125.4			
	sl. proba	0.125	0.048					

Italijanski Rizling Bajilo sok	7.737	0.257	0.051	0.656	19.67	20.93 ± 1.788	0.085	0.090 ± 0.008
	3.868	0.243	0.043	0.626	37.56		0.162	
	0.242	0.134	0.054	0.023	22.20		0.096	
	sl. proba	0.116	0.041					
Italijanski Rizling Bajilo vino	0.385	0.473	0.041	1.802	108.1	112.3 ± 5.395	4.681	4.863 ± 0.234
	0.193	0.312	0.043	0.987	118.4		5.127	
	0.096	0.206	0.042	0.460	110.5		4.782	
	sl. proba	0.118	0.046					
Italijanski Rizling Agner sok	0.947	0.214	0.053	0.417	100.0	141.3 ± 11.87	0.440	0.622 ± 0.052
	0.474	0.185	0.045	0.312	149.7		0.659	
	0.237	0.153	0.048	0.138	132.9		0.585	
	sl. proba	0.122	0.044					
Italijanski Rizling Agner vino	0.062	0.283	0.045	0.833	399.7	399.8 ± 11.91	13.37	13.37 ± 0.398
	0.031	0.204	0.047	0.429	411.8		13.77	
	0.016	0.157	0.045	0.202	388.0		12.98	
	sl. proba	0.123	0.051					
Župljanka Agner sok	3.117	1.097	0.060	3.911	234.7	241.4 ± 9.465	1.255	1.291 ± 0.051
	1.558	0.716	0.047	2.067	248.1		1.327	
	0.779	0.627	0.044	1.635	392.3		2.098	
	sl. proba	0.299	0.043					
Chardonnay Došen sok	1.743	0.236	0.043	0.537	64.43	66.06 ± 6.485	0.308	0.316 ± 0.031
	0.872	0.197	0.052	0.305	73.21		0.350	
	0.218	0.142	0.045	0.063	60.55		0.289	
	sl. proba	0.124	0.039					
Chardonnay Došen vino	0.420	0.547	0.040	2.127	127.6	129.7 ± 2.314	5.065	5.145 ± 0.092
	0.210	0.343	0.041	1.102	132.2		5.245	
	0.105	0.227	0.037	0.538	129.1		5.124	
	sl. proba	0.120	0.039					

Tabela 9.802. Redukciona sposobnost uzoraka soka od grožđa i vina iz 2. godine (FRAP test)

	Radna c [mg/mL]	A <sub>red</sub>	A <sub>kor</sub>	očitana c sa k.k [µg/ml]	µgEK/mL uzorka	UFen ± SD [µgEK/mL]	µgEK/mg s.o.	UFen ± SD [µgEK/mg]
Cabernet Sauvignon Bajilo sok	0.012	0.653	0.057	4.428	2125	2190 ± 86.69	46.36	47.78 ± 1.891
	0.006	0.404	0.057	2.246	2157		47.04	
	0.003	0.278	0.053	1.192	2289		49.93	
	sl. proba	0.118	0.040					
Cabernet Sauvignon Bajilo vino	0.008	0.387	0.063	2.066	1983	2011 ± 26.79	64.43	65.35 ± 0.870
	0.004	0.252	0.044	1.049	2014		65.44	
	0.002	0.145	0.042	0.133	2037		66.17	
	sl. proba	0.122	0.046					
Merlot Šukac sok	0.058	0.365	0.047	1.057	253.7	266.0 ± 18.02	1.134	1.189 ± 0.081
	0.029	0.193	0.040	0.299	286.7		1.282	
	0.015	0.141	0.039	0.067	257.6		1.152	
	sl. proba	0.119	0.037					
Merlot Šukac vino	0.008	0.236	0.043	0.525	2017	1977 ± 59.73	62.63	61.40 ± 1.855
	0.004	0.181	0.044	0.261	2006		62.31	
	0.002	0.150	0.042	0.124	1908		59.27	
	sl. proba	0.120	0.044					
Frankovka Vinum sok	0.503	0.682	0.053	2.554	153.2	151.6 ± 2.712	0.635	0.628 ± 0.011
	0.252	0.212	0.058	0.309	148.4		0.615	
	0.126	0.147	0.042	0.080	153.0		0.634	
	sl. proba	0.120	0.038					
Frankovka Vinum vino	0.009	0.300	0.045	0.810	1556	1621 ± 56.64	45.09	46.98 ± 1.642
	0.004	0.217	0.042	0.432	1657		48.04	
	0.002	0.171	0.042	0.215	1650		47.81	
	sl. proba	0.120	0.044					
Muskat Hamburg Bajilo sok	0.528	0.337	0.055	1.671	401.2	447.3 ± 44.60	1.584	1.766 ± 0.176
	0.264	0.245	0.047	0.939	450.6		1.779	
	0.132	0.166	0.047	0.255	490.2		1.936	
	sl. proba	0.124	0.045					
Muskat Hamburg Bajilo vino	0.050	0.375	0.048	2.065	495.5	497.2 ± 20.63	20.65	20.72 ± 0.860
	0.025	0.259	0.045	1.080	518.6		21.61	
	0.012	0.193	0.046	0.497	477.4		19.89	
	sl. proba	0.125	0.047					
Sila Bajilo sok	0.445	0.224	0.045	0.410	196.7	191.6 ± 10.97	0.920	0.896 ± 0.051
	0.223	0.173	0.042	0.186	179.0		0.837	
	0.111	0.152	0.040	0.104	199.1		0.931	
	sl. proba	0.121	0.038					
Sila Bajilo vino	0.042	0.508	0.049	1.757	210.8	215.8 ± 4.363	10.48	10.73 ± 0.217
	0.021	0.322	0.047	0.913	219.0		10.89	
	0.010	0.221	0.046	0.453	217.5		10.81	
	sl. proba	0.122	0.053					



Italijanski Rizling Bajilo sok	0.486	0.308	0.040	1.543	185.1	182.8 ± 14.57	0.793	0.783 ± 0.062
	0.243	0.172	0.041	0.348	167.2		0.717	
	0.122	0.154	0.040	0.204	196.1		0.840	
	sl. proba	0.118	0.038					
Italijanski Rizling Bajilo vino	0.046	0.561	0.041	3.770	226.2	215.8 ± 10.12	10.23	9.757 ± 0.457
	0.023	0.326	0.041	1.716	206.0		9.311	
	0.012	0.230	0.039	0.897	215.3		9.735	
	sl. proba	0.120	0.043					
Italijanski Rizling Agner sok	0.477	0.831	0.046	3.307	396.9	442.5 ± 43.23	1.733	1.932 ± 0.189
	0.239	0.525	0.045	1.866	447.9		1.956	
	0.119	0.340	0.042	1.006	482.8		2.108	
	sl. proba	0.116	0.038					
Italijanski Rizling Agner vino	0.049	0.302	0.039	0.852	409.2	428.9 ± 19.71	17.34	18.17 ± 0.835
	0.025	0.217	0.040	0.447	428.8		18.17	
	0.012	0.169	0.037	0.234	448.6		19.01	
	sl. proba	0.114	0.039					
Župljanka Agner sok	0.530	0.545	0.050	1.975	474.1	535.3 ± 56.81	1.862	2.103 ± 0.223
	0.265	0.365	0.048	1.136	545.5		2.143	
	0.133	0.251	0.045	0.611	586.3		2.303	
	sl. proba	0.124	0.054					
Župljanka Agner vino	0.057	0.315	0.039	0.914	438.7	449.9 ± 9.916	16.10	16.51 ± 0.364
	0.028	0.223	0.039	0.477	457.5		16.79	
	0.014	0.171	0.038	0.236	453.5		16.64	
	sl. proba	0.115	0.039					
Chardonnay Došen sok	0.564	0.207	0.043	0.375	179.8	188.4 ± 7.458	0.665	0.696 ± 0.028
	0.282	0.167	0.041	0.200	191.8		0.709	
	0.141	0.144	0.039	0.101	193.5		0.715	
	sl. proba	0.115	0.037					
Chardonnay Došen vino	0.059	0.476	0.045	1.628	195.4	201.2 ± 5.048	6.942	7.148 ± 0.179
	0.029	0.313	0.046	0.853	204.6		7.268	
	0.015	0.178	0.046	0.212	203.6		7.233	
	sl. proba	0.123	0.043					
Merlot Došen vino	0.007	0.308	0.049	0.838	1610	1761 ± 135.1	57.90	63.35 ± 4.860
	0.004	0.228	0.047	0.470	1804		64.90	
	0.002	0.181	0.048	0.243	1869		67.24	
	sl. proba	0.124	0.049					

Tabela 9.803. Redukciona sposobnost uzoraka soka od grožđa i vina iz 3. godine (FRAP test)

	Radna c [mg/mL]	A <sub>sred</sub>	A <sub>kor</sub>	očitanja c sa k.k [µg/ml]	µgEK/mL uzorka	UFen ± SD [µgEK/mL]	µgEK/mg s.o.	UFen ± SD [µgEK/mg]
Cabernet Sauvignon Bajilo sok	0.119	0.777	0.045	3.488	837.0	898.3 ± 64.35	29.37	31.52 ± 2.258
	0.059	0.470	0.038	1.859	892.5		31.32	
	0.030	0.312	0.038	1.006	965.4		33.87	
	sl. proba	0.125	0.036					
Cabernet Sauvignon Bajilo vino	0.115	0.922	0.042	4.274	1026	1097 ± 73.13	37.17	39.75 ± 2.650
	0.057	0.553	0.041	2.279	1094		39.63	
	0.029	0.354	0.038	1.221	1172		42.46	
	sl. proba	0.126	0.035					
Merlot Šukac sok	0.520	0.470	0.042	1.842	442.1	523.7 ± 28.20	3.544	4.198 ± 0.226
	0.260	0.322	0.041	1.049	503.8		4.038	
	0.130	0.232	0.040	0.566	543.6		4.358	
	sl. proba	0.127	0.040					
Merlot Šukac vino	0.016	0.242	0.042	0.531	1020	1022 ± 9.219	32.23	32.28 ± 0.291
	0.008	0.180	0.042	0.264	1013		32.01	
	0.004	0.152	0.044	0.134	1031		32.59	
	sl. proba	0.121	0.044					
Frankovka Vinum sok	0.833	0.284	0.049	0.799	191.7	203.7 ± 16.94	0.959	1.019 ± 0.085
	0.417	0.216	0.046	0.449	215.6		1.078	
	0.208	0.187	0.045	0.291	279.6		1.398	
	sl. proba	0.134	0.046					
Frankovka Vinum vino	0.016	0.223	0.042	0.457	877.9	893.4 ± 44.03	28.18	28.68 ± 1.413
	0.008	0.172	0.045	0.224	859.2		27.58	
	0.004	0.146	0.043	0.123	943.1		30.28	
	sl. proba	0.119	0.044					
Muskat Hamburg Bajilo sok	1.395	0.756	0.128	2.918	87.54	94.02 ± 5.617	2.092	2.247 ± 0.134
	0.698	0.471	0.081	1.624	97.43		2.328	
	0.349	0.329	0.089	0.809	97.10		2.320	
	sl. proba	0.133	0.044					
Muskat Hamburg Bajilo vino	0.917	1.400	0.049	6.823	204.7	270.2 ± 27.00	7.443	9.825 ± 0.982
	0.458	0.910	0.046	4.185	251.1		9.130	
	0.229	0.582	0.045	2.411	289.3		10.52	
	sl. proba	0.135	0.044					
Sila Bajilo sok	6.903	1.871	0.044	9.409	282.3	347.4 ± 26.95	1.363	1.677 ± 0.130
	3.452	1.144	0.044	5.472	328.3		1.585	
	1.726	0.696	0.043	3.054	366.4		1.769	
	sl. proba	0.131	0.041					
Sila Bajilo vino	0.643	1.678	0.046	8.360	250.8	296.1 ± 14.97	12.99	15.34 ± 0.776
	0.322	1.011	0.044	4.759	285.5		14.79	
	0.161	0.603	0.043	2.556	306.7		15.89	
	sl. proba	0.130	0.042					

Italijanski Rizling Bajilo sok	2.813	1.084	0.092	4.878	146.3	182.4 ± 7.854	1.734	2.162 ± 0.093
	1.407	0.709	0.073	2.948	176.9		2.096	
	0.703	0.445	0.065	1.567	188.0		2.227	
	sl. proba	0.136	0.045					
Italijanski Rizling Bajilo vino	0.665	1.286	0.046	6.237	187.1	204.5 ± 10.02	9.380	10.25 ± 0.502
	0.333	0.742	0.045	3.291	197.5		9.897	
	0.166	0.460	0.045	1.764	211.6		10.61	
	sl. proba	0.132	0.043					
Italijanski Rizling Agner sok	0.976	0.392	0.043	1.201	288.2	317.9 ± 42.05	1.230	1.357 ± 0.179
	0.488	0.281	0.043	0.724	347.6		1.484	
	0.244	0.232	0.044	0.512	491.7		2.099	
	sl. proba	0.118	0.048					
Italijanski Rizling Agner vino	0.098	0.405	0.043	1.239	297.3	308.7 ± 11.54	12.68	13.16 ± 0.492
	0.049	0.265	0.042	0.642	308.2		13.14	
	0.024	0.195	0.043	0.334	320.4		13.66	
	sl. proba	0.119	0.044					
Župljanka Agner sok	0.998	0.330	0.055	0.803	192.7	249.4 ± 17.41	0.805	1.041 ± 0.073
	0.499	0.254	0.050	0.494	237.1		0.990	
	0.249	0.197	0.045	0.273	261.7		1.093	
	sl. proba	0.134	0.045					
Župljanka Agner vino	0.097	0.444	0.043	1.404	337.0	341.9 ± 4.640	14.46	14.67 ± 0.199
	0.049	0.286	0.043	0.721	346.2		14.86	
	0.024	0.205	0.047	0.357	342.5		14.70	
	sl. proba	0.118	0.043					
Chardonnay Došen sok	8.223	1.254	0.058	5.955	178.7	261.3 ± 21.65	0.724	1.059 ± 0.088
	4.112	0.906	0.053	4.100	246.0		0.997	
	2.056	0.572	0.051	2.305	276.6		1.121	
	sl. proba	0.143	0.047					
Chardonnay Došen vino	0.115	0.280	0.047	0.669	160.5	160.5 ± 8.907	5.835	5.837 ± 0.324
	0.057	0.198	0.047	0.316	151.6		5.513	
	0.029	0.162	0.043	0.176	169.4		6.161	
	sl. proba	0.118	0.040					
Merlot Došen sok	0.162	0.944	0.055	4.314	1035	1075 ± 34.07	26.55	27.55 ± 0.874
	0.081	0.556	0.043	2.274	1092		27.99	
	0.041	0.357	0.054	1.142	1097		28.12	
	sl. proba	0.128	0.036					
Merlot Došen vino	0.123	0.882	0.047	4.042	970.0	1051 ± 84.61	32.84	35.57 ± 2.865
	0.062	0.534	0.043	2.173	1043		35.32	
	0.031	0.346	0.038	1.186	1139		38.56	
	sl. proba	0.126	0.037					

Tabela 9.804. Redukciona sposobnost uzoraka komercijalnih fruškogorskih belih vina (FRAP test)

	Radna c [mg/mL]	A <sub>sred</sub>	A <sub>kor</sub>	očitanja c sa k.k [µg/ml]	µgEK/mL uzorka	UFen ± SD [µgEK/mL]	µgEK/mg s.o.	UFen ± SD [µgEK/mg]
Sauvignon blanc Đurđić 2013.	0.166	0.474	0.041	1.588	190.5	194.8 ± 3.717	9.555	9.769 ± 0.186
	0.021	0.169	0.038	0.205	196.4			
	0.010	0.146	0.037	0.103	197.4			
	sl. proba	0.119	0.039					
Sauvignon Kovačević 2014.	0.110	0.291	0.041	0.744	178.5	182.7 ± 3.689	6.745	6.904 ± 0.139
	0.055	0.206	0.040	0.384	184.2			
	0.028	0.161	0.039	0.193	185.4			
	sl. proba	0.118	0.041					
Sauvignon blanc Mačkov Podrum 2014.	0.104	0.279	0.039	0.690	165.7	161.6 ± 7.699	6.654	6.490 ± 0.309
	0.052	0.203	0.037	0.347	166.4			
	0.013	0.162	0.038	0.159	152.7			
	sl. proba	0.122	0.038					
Sauvignon blanc Vinum 2012.	0.112	0.357	0.041	1.074	257.6	260.7 ± 2.657	9.596	9.708 ± 0.099
	0.056	0.242	0.039	0.545	261.7			
	0.028	0.186	0.040	0.274	262.7			
	sl. proba	0.120	0.038					
Sauvignon blanc Vinum 2013.	0.110	0.346	0.038	1.090	261.7	254.2 ± 6.913	9.949	9.666 ± 0.263
	0.055	0.228	0.040	0.527	253.0			
	0.014	0.150	0.046	0.129	248.0			
	sl. proba	0.121	0.051					
Sauvignon blanc Dulka 2011.	0.057	0.247	0.044	0.567	272.2	272.1 ± 1.003	9.897	9.894 ± 0.036
	0.029	0.187	0.044	0.284	273.0			
	0.014	0.156	0.042	0.141	271.0			
	sl. proba	0.117	0.041					
Sauvignon blanc Belo Brdo 2012.	0.093	0.252	0.049	0.548	131.5	129.8 ± 6.231	5.901	5.826 ± 0.280
	0.046	0.187	0.046	0.281	135.0			
	0.023	0.152	0.047	0.128	122.9			
	sl. proba	0.117	0.041					
Sauvignon blanc Šukac 2014.	0.096	0.266	0.046	0.651	156.3	161.3 ± 7.067	6.780	6.997 ± 0.307
	0.048	0.204	0.048	0.346	166.3			
	0.024	0.167	0.042	0.201	193.1			
	sl. proba	0.131	0.046					
Traminac Đurđić 2013.	0.037	0.241	0.041	0.524	251.5	250.9 ± 1.011	14.30	14.27 ± 0.058
	0.018	0.182	0.039	0.262	251.6			
	0.009	0.151	0.037	0.130	249.8			
	sl. proba	0.119	0.040					
McC Traminac 2012.	0.095	0.255	0.041	0.591	141.8	148.0 ± 5.447	6.204	6.477 ± 0.238
	0.048	0.193	0.039	0.313	150.4			
	0.024	0.158	0.038	0.158	151.8			
	sl. proba	0.119	0.040					

Traminac Mačkov Podrum 2013.	0.055	0.264	0.040	0.623	299.0	298.3 ± 3.168	11.35	11.32 ± 0.120
	0.027	0.196	0.039	0.314	301.0		11.42	
sl. proba	0.014	0.160	0.038	0.154	294.8	11.19	11.19	0.120
	0.120	0.038						
UNS Probus Rizling Italijanski	0.043	0.303	0.042	0.804	385.8	406.5 ± 19.11	18.68	19.68 ± 0.926
	0.022	0.222	0.043	0.427	410.1		19.86	
sl. proba	0.011	0.176	0.043	0.221	423.5	20.51	20.51	0.926
	0.126	0.046						
Italijanski Rizling Vinum 2013.	0.112	0.371	0.039	1.164	279.4	279.4 ± 0.401	10.43	10.43 ± 0.015
	0.056	0.248	0.039	0.581	279.0		10.41	
sl. proba	0.028	0.186	0.039	0.291	279.8	10.44	10.44	0.015
	0.117	0.039						
Italijanski Rizling Dulka 2011.	0.080	0.293	0.038	0.796	191.0	193.7 ± 4.049	9.948	10.09 ± 0.211
	0.040	0.212	0.038	0.413	198.3		10.33	
sl. proba	0.010	0.144	0.036	0.100	191.7	9.985	9.985	0.211
	0.117	0.037						
Talijanski Rizling Vindulo 2012.	0.081	0.374	0.037	1.219	292.6	307.7 ± 13.98	15.01	15.78 ± 0.717
	0.041	0.253	0.037	0.647	310.3		15.91	
sl. proba	0.020	0.188	0.038	0.334	320.2	16.42	16.42	0.717
	0.115	0.043						
Talijanski Rizling Trivanović 2013.	0.119	0.314	0.042	0.854	205.0	215.6 ± 11.98	7.204	7.579 ± 0.421
	0.059	0.220	0.044	0.444	213.3		7.499	
sl. proba	0.030	0.170	0.041	0.238	228.6	8.035	8.035	0.421
	0.117	0.044						
Rizling italijanski Šiljački 2014.	0.092	0.264	0.043	0.661	158.7	166.0 ± 10.65	7.213	7.546 ± 0.484
	0.046	0.197	0.045	0.336	161.1		7.325	
sl. proba	0.023	0.164	0.043	0.186	178.2	8.102	8.102	0.484
	0.124	0.040						
Talijanski Rizling Šukac 2014.	0.088	0.260	0.046	0.645	154.8	170.1 ± 13.23	7.301	8.022 ± 0.624
	0.044	0.200	0.043	0.371	178.1		8.401	
sl. proba	0.022	0.165	0.047	0.185	177.3	8.363	8.363	0.624
	0.125	0.044						
Italijanski Rizling Urošević 2015.	0.124	0.295	0.043	0.813	195.2	211.8 ± 20.59	6.549	7.109 ± 0.691
	0.062	0.221	0.048	0.428	205.5		6.896	
sl. proba	0.031	0.175	0.041	0.245	234.8	7.881	7.881	0.691
	0.123	0.039						
Italijanski Rizling MK Kosović 2014.	0.091	0.294	0.047	0.784	188.2	198.6 ± 11.93	8.655	9.133 ± 0.548
	0.045	0.214	0.045	0.408	196.0		9.011	
sl. proba	0.023	0.173	0.044	0.220	211.7	9.732	9.732	0.548
	0.126	0.041						
Rizling italijanski Bajilo	0.088	0.304	0.045	0.864	207.3	220.0 ± 18.66	9.781	10.38 ± 0.880
	0.044	0.217	0.047	0.440	211.2		9.962	
sl. proba	0.022	0.176	0.046	0.251	241.4	11.39	11.39	0.880
	0.126	0.047						
Italijanski Rizling	0.096	0.260	0.046	0.625	150.1	157.2 ± 6.165	6.539	6.849 ± 0.269
	0.048	0.198	0.046	0.334	160.3		6.983	

Mrđanin 2013.	0.024	0.165	0.047	0.168	161.2		7.023	
	sl. proba	0.126	0.043					
UNS Sila	0.040	0.357	0.046	1.037	497.8		26.20	
	0.020	0.247	0.043	0.553	531.2	531.8 ±	27.96	27.99 ±
	0.010	0.189	0.041	0.295	566.6	34.39	29.82	1.810
	sl. proba	0.123	0.045					
Sila Bajilo	0.082	0.278	0.046	0.719	172.6		8.763	
	0.041	0.211	0.048	0.384	184.5	188.8 ±	9.364	9.581 ±
	0.021	0.170	0.043	0.218	209.2	18.63	10.62	0.946
	sl. proba	0.130	0.047					
Sila Žabić	0.100	0.287	0.050	0.754	180.9		7.505	
	0.050	0.214	0.047	0.419	201.1	185.3 ±	8.343	7.690 ±
	0.025	0.162	0.044	0.181	174.1	14.04	7.223	0.582
	sl. proba	0.125	0.045					
Chardonnay Kovačević 2013.	0.191	0.672	0.039	2.493	299.2		13.05	
	0.096	0.413	0.041	1.307	313.7	308.1 ±	13.68	13.44 ±
	0.024	0.197	0.040	0.325	311.5	7.835	13.58	0.342
	sl. proba	0.121	0.040					
Chardonnay Mačkov Podrum 2013.	0.100	0.372	0.065	1.037	248.9		10.41	
	0.050	0.242	0.051	0.535	256.6	252.7 ±	10.74	10.58 ±
	0.025	0.192	0.045	0.349	334.6	5.498	14.00	0.230
	sl. proba	0.127	0.061					
Vinum Chardonnay Vinum 2014.	0.105	0.321	0.041	0.916	219.8		8.738	
	0.052	0.225	0.039	0.467	224.3	223.3 ±	8.917	8.880 ±
	0.026	0.175	0.038	0.235	226.0	3.231	8.987	0.128
	sl. proba	0.119	0.039					
Dulka Chardonnay Dulka 2014.	0.122	0.378	0.044	1.177	282.6		9.612	
	0.061	0.253	0.043	0.593	284.6	284.9 ±	9.680	9.691 ±
	0.015	0.154	0.038	0.150	287.6	2.500	9.781	0.085
	sl. proba	0.118	0.040					
Chardonnay Belo Brdo 2012.	0.096	0.289	0.044	0.817	196.1		8.528	
	0.048	0.207	0.043	0.469	224.9	210.5 ±	9.778	9.153 ±
	0.024	0.164	0.040	0.295	283.2	20.33	12.31	0.884
	sl. proba	0.117	0.062					
Chardonnay Šiljački 2014.	0.115	0.264	0.044	0.651	156.2		5.659	
	0.058	0.198	0.044	0.336	161.3	158.4 ±	5.844	5.741 ±
	0.029	0.160	0.042	0.164	157.9	2.603	5.720	0.094
	sl. proba	0.125	0.041					
Chardonnay Došen 2015.	0.112	0.284	0.043	0.744	178.7		6.667	
	0.056	0.210	0.040	0.406	194.9	186.8 ±	7.272	6.970 ±
	0.028	0.178	0.041	0.249	238.9	11.48	8.914	0.428
	sl. proba	0.127	0.041					
Rajnski Rizling Šijački 2014.	0.106	0.320	0.039	0.876	210.3		8.296	
	0.026	0.173	0.039	0.206	197.4	203.0 ±	7.787	8.008 ±
	0.013	0.149	0.037	0.105	201.3	6.617	7.941	0.261
	sl. proba	0.121	0.038					

Misterija Rajnski	0.109	0.325	0.045	0.863	207.1	212.4 ± 11.76	7.942	8.145 ± 0.451
	0.054	0.220	0.042	0.425	204.2		7.831	
Rizling Kiš 2013.	0.027	0.175	0.041	0.235	225.9	sl. proba	8.661	
	0.121	0.042						
Incognito Mačkov	0.039	0.302	0.038	0.799	383.3	407.1 ± 21.61	20.39	21.66 ± 1.150
	0.020	0.220	0.037	0.430	412.7		21.95	
Podrum 2013.	0.010	0.174	0.037	0.222	425.4	sl. proba	22.63	
	0.121	0.037						
Tamjanika Živanović	0.185	0.410	0.041	1.300	312.1	315.3 ± 6.285	7.045	7.118 ± 0.142
	0.092	0.274	0.041	0.649	311.3		7.027	
2014.	0.046	0.206	0.039	0.336	322.6	sl. proba	7.281	
	0.137	0.039						
Furmint Nagy- Sagmeister	0.145	0.361	0.040	1.135	272.3	290.4 ± 25.67	7.813	8.334 ± 0.737
	0.073	0.258	0.040	0.643	308.6		8.855	
Boraszar 2013.	0.036	0.202	0.038	0.382	367.0	sl. proba	10.53	
	0.124	0.039						
UNS Petra 2013.	0.284	0.385	0.046	1.130	271.1	291.2 ± 17.34	3.981	4.275 ± 0.255
	0.142	0.270	0.041	0.627	300.8		4.418	
2013.	0.071	0.200	0.040	0.314	301.5	sl. proba	4.427	
	0.126	0.041						
Venera Podrum Probus	0.108	0.348	0.045	1.063	255.2	238.4 ± 23.76	9.817	9.170 ± 0.914
	0.054	0.227	0.049	0.462	221.6		8.524	
2013.	0.027	0.178	0.056	0.198	189.8	sl. proba	7.300	
	0.125	0.044						
Orfelin Beli Orfelin	0.091	0.443	0.039	1.442	346.0	347.6 ± 1.534	15.85	15.92 ± 0.070
	0.023	0.209	0.041	0.362	347.9		15.93	
Podrum 2013.	0.011	0.166	0.038	0.182	349.0	sl. proba	15.99	
	0.122	0.040						
Cuvee Piquant	0.049	0.357	0.039	1.049	503.3	513.4 ± 20.88	21.42	21.85 ± 0.889
	0.024	0.242	0.040	0.520	499.5		21.26	
Kovačević 2013.	0.012	0.187	0.037	0.280	537.4	sl. proba	22.87	
	0.120	0.038						
Sirovina Vinum	0.200	0.548	0.040	1.987	238.4	239.9 ± 1.617	9.934	9.998 ± 0.067
	0.050	0.235	0.042	0.500	239.8		9.991	
2013.	0.013	0.151	0.037	0.126	241.6	sl. proba	10.07	
	0.118	0.037						
Mirna Bačka	0.182	0.404	0.039	1.300	156.0	154.9 ± 1.044	7.125	7.072 ± 0.048
	0.091	0.268	0.041	0.642	154.0		7.033	
Vindulo 2013.	0.023	0.166	0.042	0.161	154.6	sl. proba	7.058	
	0.122	0.039						
Saga Bjelica	0.105	0.385	0.045	1.157	277.7	276.1 ± 2.234	11.06	11.00 ± 0.089
	0.052	0.263	0.045	0.572	274.6		10.94	
2014.	0.026	0.220	0.044	0.373	358.2	sl. proba	14.27	
	0.141	0.042						

Tabela 9.805. Redukciona sposobnost uzoraka komercijalnih fruškogorskih roze vina (FRAP test)

	Radna c [mg/mL]	A <sub>red</sub>	A <sub>kor</sub>	očitanja c sa k.k [μg/ml]	μgEK/mL uzorka	UFen ± SD [μgEK/mL]	μgEK/mg s.o.	UFen ± SD [μgEK/mg]
Orfelin Roze	0.054	0.273	0.039	0.675	324.2	332.9 ± 7.682	12.53	12.87 ± 0.297
	0.027	0.204	0.041	0.353	338.6		13.09	
Orfelin Podrum 2013.	0.013	0.165	0.041	0.175	336.0	sl. proba	12.99	
	sl. proba	0.121	0.042					
Vina dant animos/Ros etto	0.203	0.597	0.039	2.134	256.1	258.7 ± 3.157	10.49	10.60 ± 0.129
	0.102	0.372	0.042	1.092	262.2		10.75	
Kovačević 2013.	0.025	0.189	0.040	0.269	257.8	sl. proba	10.57	
	sl. proba	0.124	0.040					
Rose Ivana Šijački 2014.	0.201	0.521	0.039	1.798	215.7	212.0 ± 3.902	8.952	8.797 ± 0.162
	0.100	0.321	0.039	0.885	212.3		8.810	
Frajla Mačkov Podrum 2014.	0.013	0.153	0.041	0.108	207.9	sl. proba	8.629	
	sl. proba	0.122	0.040					
Frajla Mačkov Podrum 2014.	0.102	0.327	0.037	0.923	221.4	225.3 ± 3.706	9.001	9.157 ± 0.151
	0.051	0.230	0.038	0.477	228.8		9.301	
Rose Vinum 2013.	0.013	0.151	0.037	0.117	225.6	sl. proba	9.169	
	sl. proba	0.120	0.038					
Rose Vinum 2013.	0.058	0.279	0.040	0.720	345.5	344.8 ± 2.487	12.38	12.36 ± 0.089
	0.029	0.200	0.039	0.356	342.0		12.26	
Rose Vinum 2013.	0.015	0.162	0.038	0.181	346.8	sl. proba	12.43	
	sl. proba	0.118	0.038					
Roze Dulka 2014.	0.129	0.425	0.044	1.395	334.8	334.3 ± 1.322	10.85	10.83 ± 0.043
	0.064	0.274	0.041	0.698	335.2		10.87	
Roze Dulka 2014.	0.032	0.199	0.040	0.347	332.7	sl. proba	10.79	
	sl. proba	0.116	0.038					
RosAnna Vindulo 2013.	0.051	0.229	0.037	0.513	246.1	252.3 ± 5.385	10.15	10.40 ± 0.222
	0.025	0.177	0.037	0.266	255.5		10.54	
RosAnna Vindulo 2013.	0.013	0.149	0.037	0.133	255.3	sl. proba	10.53	
	sl. proba	0.116	0.038					
Roze D Došen 2014.	0.104	0.358	0.043	1.108	265.9	284.4 ± 24.76	10.61	11.35 ± 0.988
	0.052	0.245	0.042	0.572	274.8		10.97	
Roze D Došen 2014.	0.026	0.193	0.042	0.326	312.5	sl. proba	12.47	
	sl. proba	0.133	0.049					
Muskat Hamburg Bajilo	0.099	0.366	0.044	1.165	279.7	298.6 ± 20.96	11.75	12.55 ± 0.881
	0.050	0.254	0.046	0.614	294.9		12.39	
Muskat Hamburg Bajilo	0.025	0.192	0.044	0.335	321.1	sl. proba	13.49	
	sl. proba	0.125	0.045					
Hamburg Žabić	0.105	0.830	0.063	3.278	786.7	941.2 ± 52.77	31.34	37.50 ± 2.102
	0.052	0.522	0.047	1.883	903.9		36.01	
Hamburg Žabić	0.026	0.342	0.047	1.019	978.5	sl. proba	38.99	
	sl. proba	0.128	0.046					



Tabela 9.806. Redukciona sposobnost uzoraka komercijalnih fruškogorskih crvenih vina (FRAP test)

	Radna c [mg/mL]	A <sub>šred</sub>	A <sub>kor</sub>	očitanja c sa k.k [µg/ml]	µgEK/mL uzorka	UFen ± SD [µgEK/mL]	µgEK/mg s.o.	UFen ± SD [µgEK/mg]
Cabernet Sauvignon Podrum Petrović 2014.	0.020 0.010 0.005 sl. proba	0.296 0.210 0.167 0.124	0.045 0.046 0.044 0.043	0.818 0.401 0.204	1570 1540 1568	1559 ± 16.64	40.88 40.11 40.82	40.60 ± 0.433
Cabernet Sauvignon MK Kosović 2014.	0.018 0.009 0.004 sl. proba	0.268 0.195 0.158 0.122	0.044 0.044 0.045 0.046	0.714 0.361 0.183	1370 1387 1403	1387 ± 16.43	39.83 40.32 40.78	40.31 ± 0.478
Cabernet Sauvignon Bajilo	0.016 0.008 0.004 sl. proba	0.191 0.155 0.141 0.124	0.043 0.042 0.043 0.039	0.307 0.139 0.064	589.8 533.9 490.4	538.0 ± 49.83	19.37 17.53 16.10	17.67 ± 1.636
Cabernet Sauvignon Dulka 2011.	0.093 0.047 0.012 sl. proba	0.664 0.408 0.192 0.116	0.046 0.054 0.041 0.038	2.523 1.273 0.318	1211 1222 1222	1218 ± 6.418	27.09 27.34 27.35	27.26 ± 0.144
Cabernet Sauvignon Mrđanin 2013.	0.015 0.008 0.004 sl. proba	0.280 0.207 0.167 0.126	0.049 0.046 0.043 0.042	0.708 0.378 0.194	1359 1452 1493	1435 ± 68.94	46.06 49.20 50.63	48.63 ± 2.337
Cabernet Sauvignon Živanović 2009.	0.020 0.010 0.005 sl. proba	0.393 0.257 0.192 0.124	0.047 0.047 0.050 0.044	1.282 0.633 0.307	2461 2431 2355	2416 ± 54.76	63.11 62.34 60.39	61.95 ± 1.404
Merlot Šijački 2012.	0.020 0.010 0.005 sl. proba	0.415 0.270 0.199 0.120	0.041 0.040 0.039 0.040	1.312 0.657 0.337	2520 2524 2586	2543 ± 37.03	66.78 66.89 68.53	67.40 ± 0.981
Merlot Mačkov Podrum 2013.	0.019 0.010 0.005 sl. proba	0.456 0.302 0.213 0.117	0.048 0.045 0.043 0.040	1.425 0.774 0.395	2736 2972 3033	2914 ± 156.7	74.48 80.90 82.56	79.31 ± 4.266
Merlot Dulka 2011.	0.037 0.019 0.009 sl. proba	0.449 0.291 0.206 0.117	0.041 0.042 0.040 0.039	1.525 0.773 0.383	1464 1484 1471	1473 ± 10.04	40.72 41.27 40.93	40.98 ± 0.279
Merlot Kiš 2012.	0.053 0.026 0.013 sl. proba	0.265 0.194 0.156 0.118	0.045 0.042 0.043 0.041	0.617 0.321 0.155	1184 1234 1194	1204 ± 26.16	34.95 36.40 35.22	35.52 ± 0.772

Merlot Šukac 2014.	0.016	0.265	0.046	0.637	1224	1207 ± 17.58	38.97	38.45 ± 0.560
	0.008	0.194	0.044	0.315	1209		38.52	
	0.004	0.161	0.044	0.155	1189		37.86	
	sl. proba	0.118	0.041					
Merlot Došen 2015.	0.015	0.281	0.045	0.719	1380	1391 ± 31.14	47.92	48.29 ± 1.081
	0.008	0.206	0.044	0.371	1426		49.51	
	0.004	0.165	0.043	0.178	1366		47.45	
	sl. proba	0.119	0.041					
Merlot MK Kosović 2014.	0.019	0.330	0.042	0.956	1836	1839 ± 9.792	50.57	50.66 ± 0.270
	0.009	0.234	0.046	0.482	1850		50.96	
	0.002	0.152	0.041	0.119	1831		50.44	
	sl. proba	0.119	0.040					
Merlot Mrđanin 2013.	0.008	0.231	0.041	0.495	1900	1845 ± 66.56	58.72	57.03 ± 2.057
	0.004	0.178	0.041	0.243	1864		57.63	
	0.002	0.150	0.040	0.115	1771		54.74	
	sl. proba	0.118	0.039					
Merlot Živanović 2009.	0.009	0.245	0.043	0.548	2104	2127 ± 20.10	62.80	63.49 ± 0.600
	0.004	0.188	0.043	0.279	2141		63.91	
	0.002	0.156	0.040	0.139	2136		63.76	
	sl. proba	0.118	0.039					
Imperia Podrum Probus		0.248	0.044	0.591	1134	1114 ± 26.15	34.00	33.40 ± 0.784
		0.189	0.049	0.282	1084		32.51	
		0.155	0.043	0.146	1124		33.69	
	sl. proba	0.123	0.040					
Pinot noir Dumo 2013.	0.058	0.501	0.047	1.643	788.8	827.4 ± 33.91	28.33	29.72 ± 1.218
	0.029	0.331	0.045	0.876	840.9		30.21	
	0.015	0.236	0.044	0.444	852.4		30.62	
	sl. proba	0.130	0.041					
Pinot noir Mačkov Podrum 2011.	0.014	0.336	0.042	0.932	1789	1792 ± 8.823	65.06	65.16 ± 0.321
	0.007	0.234	0.041	0.469	1802		65.51	
	0.004	0.180	0.039	0.232	1785		64.89	
	sl. proba	0.122	0.038					
Pinot noir Mačkov Podrum 2012.	0.007	0.265	0.038	0.633	2430	2519 ± 123.4	92.23	95.61 ± 4.682
	0.003	0.197	0.038	0.321	2467		93.64	
	0.002	0.163	0.037	0.173	2660		101.0	
	sl. proba	0.120	0.038					
Pinot noir Belo Brdo 2012.	0.016	0.290	0.044	0.734	1409	1480 ± 63.97	45.56	47.87 ± 2.069
	0.008	0.209	0.042	0.391	1500		48.50	
	0.004	0.164	0.041	0.199	1532		49.55	
	sl. proba	0.116	0.040					
Pinot noir Nagy- Sagmeister Boraszar 2013.	0.017	0.281	0.044	0.735	1411	1408 ± 3.560	43.01	42.94 ± 0.109
	0.009	0.204	0.044	0.366	1406		42.86	
	0.004	0.174	0.042	0.232	1785		54.43	
	sl. proba	0.125	0.040					

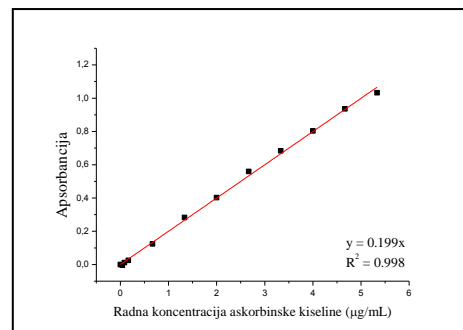
Portugizer Mačkov Podrum 2013.	0.017	0.347	0.043	0.984	1890	1947 ± 51.14	58.21	59.95 ± 1.575
	0.008	0.238	0.042	0.518	1990		61.28	
	0.004	0.178	0.043	0.255	1960		60.36	
	sl. proba	0.118	0.043					
Portugizer Mačkov Podrum 2014.	0.016	0.293	0.042	0.744	1429	1459 ± 28.06	45.94	46.92 ± 0.902
	0.008	0.211	0.039	0.382	1465		47.11	
	0.004	0.169	0.038	0.193	1484		47.71	
	sl. proba	0.121	0.039					
Portugizer Mačkov Podrum 2015.	0.032	0.375	0.043	1.097	1053	1070 ± 17.02	34.04	34.56 ± 0.550
	0.016	0.252	0.039	0.556	1068		34.50	
	0.008	0.191	0.038	0.283	1087		35.13	
	sl. proba	0.123	0.038					
Portugizer Bajilo	0.014	0.217	0.044	0.448	860.5	860.6 ± 35.38	31.52	31.53 ± 1.296
	0.007	0.173	0.045	0.233	896.1		32.82	
	0.004	0.149	0.046	0.107	825.3		30.23	
	sl. proba	0.125	0.044					
Frankovka Vindulo 2013.	0.026	0.456	0.042	1.562	1499	1478 ± 22.77	59.61	58.75 ± 0.905
	0.007	0.203	0.037	0.385	1480		58.83	
	0.003	0.161	0.037	0.189	1454		57.81	
	sl. proba	0.114	0.037					
Frankovka Erdevik 2012.	0.056	0.502	0.051	1.610	3092	3343 ± 268.9	85.69	92.66 ± 7.452
	0.028	0.325	0.048	0.862	3311		91.76	
	0.014	0.229	0.042	0.472	3627		100.5	
	sl. proba	0.119	0.042					
Fortuna Podrum Probus	0.016	0.278	0.045	0.724	1390	1459 ± 79.59	44.69	46.92 ± 2.559
	0.008	0.205	0.044	0.375	1442		46.36	
	0.004	0.167	0.043	0.201	1546		49.71	
	sl. proba	0.126	0.043					
Cabernet Franc Đurđić 2012.	0.019	0.285	0.045	0.747	1435	1439 ± 20.22	38.57	38.69 ± 0.544
	0.010	0.206	0.045	0.370	1421		38.21	
	0.005	0.170	0.046	0.190	1461		39.28	
	sl. proba	0.130	0.045					
Cabernet Franc Urošević 2015.	0.016	0.265	0.041	0.698	1341	1326 ± 82.59	44.40	43.91 ± 2.735
	0.008	0.197	0.052	0.322	1237		40.96	
	0.004	0.160	0.045	0.182	1400		46.37	
	sl. proba	0.122	0.043					
UNS Probus 2015.	0.008	0.297	0.041	0.764	2935	2948 ± 103.5	95.77	96.20 ± 3.378
	0.004	0.215	0.038	0.398	3058		99.77	
	0.002	0.169	0.039	0.186	2852		93.06	
	sl. proba	0.120	0.037					
Probus Živanović	0.022	0.325	0.045	0.962	1848	1959 ± 121.2	44.00	46.65 ± 2.886
	0.011	0.227	0.043	0.506	1942		46.23	
	0.005	0.176	0.041	0.272	2088		49.72	
	sl. proba	0.122	0.043					

Vina dant animos/Aur elius Kovačević 2011.	0.018	0.395	0.049	1.151	2210	2189 ± 20.64	<u>65.65</u>	65.02 ± 0.613
	0.009	0.264	0.044	0.570	2187		<u>64.97</u>	
	0.004	0.199	0.043	0.282	2169		<u>64.43</u>	
	sl. proba	0.131	0.042					
Orfelin Crveni 2013.	0.063	0.868	0.050	3.316	1592	1610 ± 17.76	<u>52.30</u>	52.91 ± 0.583
	0.032	0.510	0.047	1.695	1627		<u>53.47</u>	
	0.008	0.228	0.044	0.420	1612		<u>52.97</u>	
	sl. proba	0.130	0.044					
Camerlot Mačkov Podrum 2013.	0.008	0.243	0.041	0.547	2100	2116 ± 87.75	<u>72.79</u>	73.36 ± 3.042
	0.004	0.183	0.042	0.265	2038		<u>70.64</u>	
	0.002	0.154	0.039	0.144	2211		<u>76.65</u>	
	sl. proba	0.121	0.044					
Three Star Vindulo 2009.	0.007	0.235	0.039	0.552	2121	2190 ± 76.37	<u>74.42</u>	76.84 ± 2.680
	0.004	0.178	0.039	0.283	2177		<u>76.38</u>	
	0.002	0.148	0.037	0.148	2272		<u>79.72</u>	
	sl. proba	0.117	0.045					
Graffiti crveno Bjelica 2013.	0.018	0.380	0.045	1.230	2361	2423 ± 54.52	<u>67.94</u>	69.74 ± 1.569
	0.009	0.256	0.044	0.641	2462		<u>70.84</u>	
	0.005	0.191	0.046	0.319	2448		<u>70.44</u>	
	sl. proba	0.127	0.048					

**Tabela 9.807.** Podaci za konstrukciju kalibracione krve standardnog rastvora askorbinske kiseline

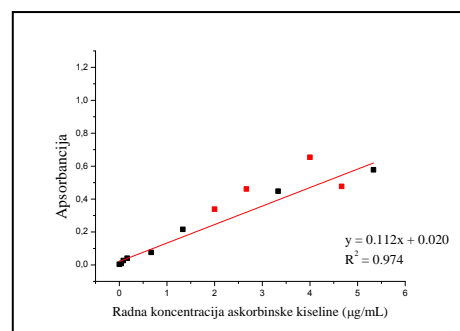
radna c ( $\mu\text{g/mL}$ )	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	A <sub>sred</sub>	A <sub>kon</sub>
5.333	1.173	1.122	1.165	0.040	1.154	1.033
4.667	1.050	1.038	1.081	0.040	1.057	0.936
4.000	0.896	0.927	0.950	0.040	0.924	0.803
3.333	0.793	0.783	0.834	0.039	0.803	0.684
2.667	0.673	0.665	0.694	0.038	0.677	0.559
2.000	0.518	0.523	0.532	0.041	0.524	0.403
1.333	0.397	0.402	0.416	0.042	0.405	0.283
0.667	0.249	0.246	0.250	0.043	0.248	0.124
0.167	0.146	0.146	0.150	0.042	0.147	0.025
0.083	0.128	0.137	0.134	0.041	0.133	0.012
0.042	0.120	0.120	0.120	0.044	0.120	-0.004
0.000	0.131	0.116	0.120	0.042	0.122	0.000

\*korišćena za uzorke: soka i vina iz 1. godine

**Grafik 9.772.** Kalibraciona kriva askorbinske kiseline**Tabela 9.808.** Podaci za konstrukciju kalibracione krve standardnog rastvora askorbinske kiseline

radna c ( $\mu\text{g/mL}$ )	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	A <sub>sred</sub>	A <sub>kon</sub>
5.333	0.632	0.767	0.935	0.039	0.700	0.578
4.667	0.532	0.801	0.667	0.039	0.599	0.477
4.000	0.770	0.783	0.665	0.040	0.777	0.654
3.333	0.559	0.649	0.582	0.040	0.571	0.448
2.667	0.474	0.578	0.589	0.039	0.584	0.461
2.000	0.434	0.370	0.488	0.039	0.461	0.339
1.333	0.339	0.343	0.336	0.040	0.339	0.216
0.667	0.201	0.206	0.191	0.040	0.199	0.076
0.333	0.155	0.173	0.101	0.040	0.164	0.041
0.167	0.149	0.148	0.094	0.039	0.149	0.027
0.083	0.128	0.131	0.069	0.038	0.130	0.008
0.042	0.127	0.126	0.066	0.040	0.127	0.003

\*korišćena za uzorke: soka i vina iz 2. godine (Cabernet Sauvignon Italijanski Rizling Bajilo, Muskat Hamburg)

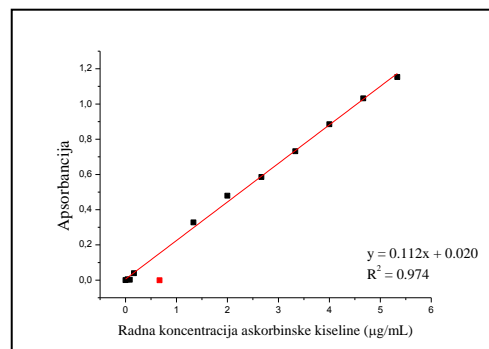
**Grafik 9.773.** Kalibraciona kriva askorbinske kiseline

**Tabela 9.809.** Podaci za konstrukciju kalibracione krve standardnog rastvora askorbinske kiseline

radna c ( $\mu\text{g/mL}$ )	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	A <sub>sred</sub>	A <sub>kon</sub>
5.333	1.255	1.257	1.308	0.039	1.273	1.153
4.667	1.123	1.145	1.189	0.038	1.152	1.032
4.000	0.994	0.997	1.022	0.038	1.004	0.885
3.333	0.830	0.847	0.880	0.039	0.852	0.731
2.667	0.692	0.699	0.726	0.039	0.706	0.585
2.000	0.596	0.594	0.613	0.040	0.601	0.480
1.333	0.440	0.447	0.456	0.038	0.448	0.328
0.333	0.119	0.119	0.120	0.038	0.119	-0.001
0.167	0.158	0.160	0.161	0.038	0.159	0.039
0.083	0.122	0.123	0.123	0.039	0.123	0.002
0.042	0.124	0.124	0.124	0.038	0.124	0.004
0.000	0.120	0.120	0.119	0.038	0.120	0.000

<sup>k</sup>korišćena za uzorke: iz 2. godine (Sila, Merlot Šukac – sok),

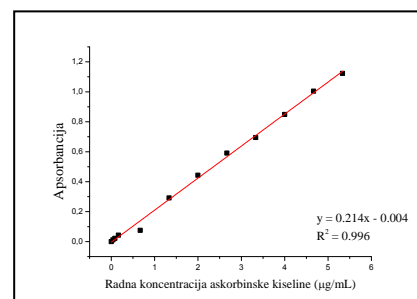
Sauvignon blanc (Đurđić, Mačkov Podrum), Traminac (Đurđić, MCC, Mačkov Podrum), Pinot noir (Dumo, Mačkov Podrum 2011., 2021), Aurelius Kovačević, Orfelin Crveni, Roze i Beli KJovačević, Rosetto Kovačević, Chardonnay Kovačević, Cuvee Piquant Kovačević, Merlot (Šijački), Rose Ivana Šijački, Rajnski Rizling Šijački, Camerlot Mačkov Podrum, Portugizer Mačkov Podrum 2014., 2015., Frajla Mačkov Podrum, Incognito Mačkov Podrum

**Grafik 9.774.** Kalibraciona kriva askorbinske kiseline**Tabela 9.810.** Podaci za konstrukciju kalibracione krve standardnog rastvora askorbinske kiseline

radna c ( $\mu\text{g/mL}$ )	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	A <sub>sred</sub>	A <sub>kon</sub>
5.333	1.211	1.220	1.284	0.042	1.238	1.123
4.667	1.087	1.122	1.147	0.041	1.119	1.005
4.000	0.946	0.959	0.982	0.040	0.962	0.849
3.333	0.793	0.805	0.826	0.040	0.808	0.695
2.667	0.688	0.699	0.727	0.040	0.705	0.591
2.000	0.541	0.554	0.573	0.040	0.556	0.443
1.333	0.396	0.399	0.413	0.038	0.403	0.292
0.333	0.182	0.186	0.190	0.038	0.186	0.075
0.167	0.159	0.160	0.161	0.044	0.160	0.043
0.083	0.138	0.142	0.142	0.045	0.141	0.022
0.042	0.128	0.131	0.131	0.045	0.130	0.011
0.000	0.117	0.118	0.118	0.044	0.118	0.000

<sup>k</sup>korišćena za uzorke: soka i vina iz 2. godine (Frankovka, Italijanski Rizling Agner,

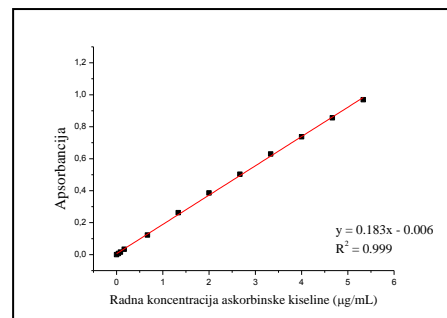
Župljanka, Chardonnay, Merlot Šukac – vino, Merlot Došen – vino), Rose Vinum, Sirovina Vinum, Chardonnay (Vinum, Dulka), Italijanski Rizling (Vinum, Dulka, Vindulo), Sauvignon blanc (Vinum 2012., 2013., Dulka)

**Grafik 9.775.** Kalibraciona kriva askorbinske kiseline

**Tabela 9.811.** Podaci za konstrukciju kalibracione krve standardnog rastvora askorbinske kiseline

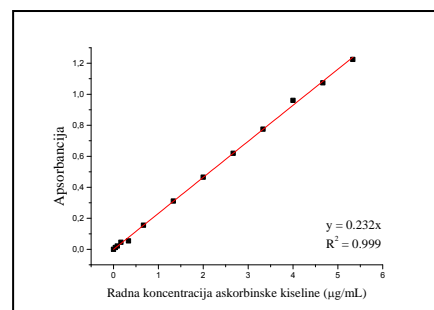
radna c ( $\mu\text{g/mL}$ )	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	A <sub>sred</sub>	A <sub>kon</sub>
5.333	1.075	1.134	1.142	0.048	1.117	0.969
4.667	0.978	1.028	1.002	0.047	1.003	0.856
4.000	0.859	0.891	0.900	0.047	0.883	0.737
3.333	0.762	0.786	0.773	0.045	0.774	0.630
2.667	0.653	0.648	0.657	0.050	0.653	0.503
2.000	0.528	0.521	0.538	0.043	0.529	0.386
1.333	0.396	0.405	0.417	0.044	0.406	0.262
0.667	0.266	0.265	0.262	0.042	0.264	0.123
0.333	0.181	0.175	0.180	0.046	0.178	0.033
0.083	0.162	0.159	0.161	0.046	0.161	0.016
0.042	0.156	0.151	0.153	0.047	0.153	0.007
0.000	0.144	0.146	0.142	0.045	0.144	0.000

<sup>†</sup>korišćena za uzorke: soka i vina iz 3. godine (Cabernet Sauvignon, Muskat Hamburg, Sila, Italijanski Rizling Bajilo, Merlot Došen, Merlot Šukac – sok, Frankovka – sok, Chardonnay - sok)

**Grafik 9.776.** Kalibraciona kriva askorbinske kiseline**Tabela 9.812.** Podaci za konstrukciju kalibracione krve standardnog rastvora askorbinske kiseline

radna c ( $\mu\text{g/mL}$ )	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	A <sub>sred</sub>	A <sub>kon</sub>
5.333	1.325	1.323	1.377	0.041	1.342	1.224
4.667	1.180	1.159	1.235	0.041	1.191	1.074
4.000	1.097	1.047	1.094	0.043	1.079	0.960
3.333	0.873	0.890	0.912	0.041	0.892	0.775
2.667	0.721	0.729	0.757	0.040	0.736	0.619
2.000	0.583	0.578	0.595	0.044	0.585	0.465
1.333	0.428	0.428	0.439	0.044	0.431	0.311
0.667	0.271	0.274	0.279	0.043	0.275	0.155
0.333	0.165	0.168	0.179	0.040	0.171	0.054
0.167	0.162	0.163	0.162	0.041	0.162	0.045
0.083	0.141	0.139	0.139	0.042	0.140	0.021
0.042	0.127	0.130	0.128	0.040	0.128	0.012

<sup>†</sup>korišćena za uzorke: soka i vina iz 3. godine (Italijanski Rizling Agner, Župljanka, Merlot Šukac – vino, Frankovka – vino, Chardonnay – vino), Sauvignon blanc (Kovačević, Belo Brdo), Chardonnay (Mačkov Podrum, Belo Brdo), Portugizer Mačkov Podrum 2013., Merlot (Mačkov Podrum, Kiš), Pinot noir Belo Brdo, Misterija Kiš, Italijanski Rizling (Trivanović), Frankovka Erdevik

**Grafik 9.777.** Kalibraciona kriva askorbinske kiseline

**Tabela 9.813.** Podaci za konstrukciju kalibracione krve standardnog rastvora askorbinske kiseline

radna c ( $\mu\text{g/mL}$ )	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	A <sub>sred</sub>	A <sub>kon</sub>
5.333	1.240	1.260	1.254	0.040	1.251	1.126
4.667	1.090	1.082	1.115	0.039	1.095	0.970
4.000	0.926	0.937	0.973	0.042	0.945	0.818
3.333	0.815	0.811	0.833	0.040	0.820	0.694
2.667	0.682	0.695	0.706	0.040	0.694	0.569
2.000	0.542	0.552	0.547	0.042	0.547	0.419
1.333	0.408	0.419	0.425	0.040	0.417	0.292
0.667	0.242	0.244	0.257	0.039	0.248	0.123
0.167	0.157	0.158	0.160	0.043	0.158	0.030
0.083	0.153	0.148	0.142	0.041	0.148	0.021
0.042	0.131	0.140	0.133	0.042	0.135	0.007
0.000	0.128	0.127	0.132	0.043	0.129	0.000

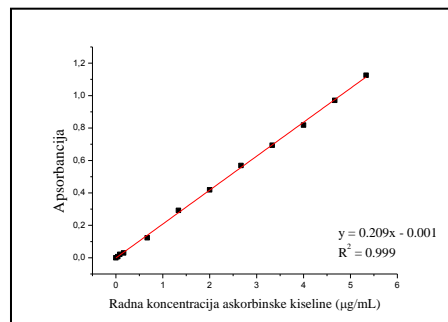
<sup>1</sup>korišćena za uzorke: Cabernet Franc (Đurđić, Urošević), Chardonnay (Šijački, Došen)

Italijanski Rizling (Šijački, Šukac, Urošević, MK Kosović, Bajilo, Mrđanin),

Sauvignon blanc Šukac, Roze Došen, Cabernet Sauvignon (Podrum Petrović, MK Kosović, Bajilo, Mrđanin, Živanović),

Grafiti Crveno i Saga Bjelica, Portugizer Bajilo, Muskat Hamburg (Bajilo, Žabić) Sila (Bajilo, Žabić), Fortuna, Imperia i Venera Podrum Probus,

Probus Živanović, Tamjanika Živanović, Pinot noir Nagy-Sagmeister Boraszar, Furmint Nagy-Sagmeister Boraszar

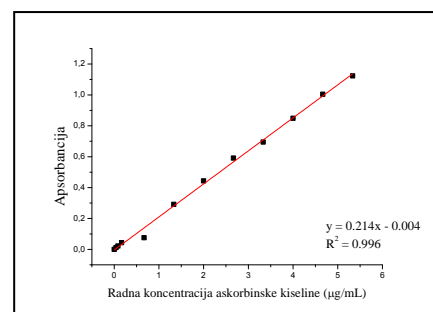
**Grafik 9.778.** Kalibraciona kriva askorbinske kiseline**Tabela 9.814.** Podaci za konstrukciju kalibracione krve standardnog rastvora askorbinske kiseline

radna c ( $\mu\text{g/mL}$ )	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	A <sub>sred</sub>	A <sub>kon</sub>
5.333	1.211	1.220	1.284	0.042	1.238	1.123
4.667	1.087	1.122	1.147	0.041	1.119	1.005
4.000	0.946	0.959	0.982	0.040	0.962	0.849
3.333	0.793	0.805	0.826	0.040	0.808	0.695
2.667	0.688	0.699	0.727	0.040	0.705	0.591
2.000	0.541	0.554	0.573	0.040	0.556	0.443
1.333	0.396	0.399	0.413	0.038	0.403	0.292
0.333	0.182	0.186	0.190	0.038	0.186	0.075
0.167	0.159	0.160	0.161	0.044	0.160	0.043
0.083	0.138	0.142	0.142	0.045	0.141	0.022
0.042	0.128	0.131	0.131	0.045	0.130	0.011
0.000	0.117	0.118	0.118	0.044	0.118	0.000

<sup>1</sup>korišćena za uzorke: Merlot (Dulka, Šukac, Došen, MK Kosović, Mrđanin, Živanović),

Cabernet Sauvignon Dulka, Roze Dulka, Three Star Vindulo, Frankovka Vindulo,

RosAnna Vindulo, Mirna Bačka Vindulo

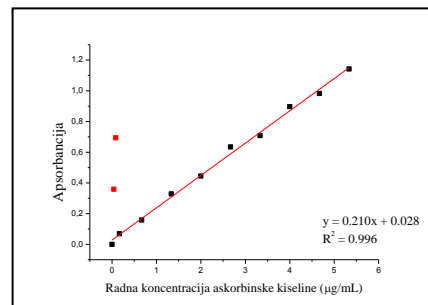
**Grafik 9.779.** Kalibraciona kriva askorbinske kiseline



**Tabela 9.815.** Podaci za konstrukciju kalibracione krve standardnog rastvora askorbinske kiseline

radna c ( $\mu\text{g/mL}$ )	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	A <sub>sred</sub>	A <sub>kon</sub>
5.333	1.348	1.335	1.367	0.044	1.350	1.142
4.667	1.188	1.136	1.193	0.044	1.191	0.982
4.000	1.068	1.114	1.135	0.045	1.106	0.897
3.333	0.911	0.909	0.930	0.045	0.916	0.708
2.667	0.819	0.842	0.873	0.047	0.845	0.634
2.000	0.647	0.663	0.723	0.046	0.655	0.445
1.333	0.489	0.530	0.547	0.046	0.538	0.329
0.667	0.356	0.368	0.378	0.045	0.367	0.159
0.167	0.276	0.283	0.276	0.046	0.278	0.069
0.083	0.928	0.869	0.914	0.046	0.904	0.694
0.042	0.568	0.565	0.574	0.046	0.569	0.359
0.000	0.209	0.211	0.209	0.046	0.210	0.000

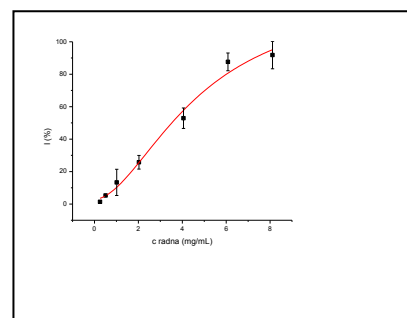
korišćena za uzorke: BHT

**Grafik 9.780.** Kalibraciona kriva askorbinske kiseline

## 9.4. Neuroprotektivna aktivnost

Tabela 9.816. Inhibicija acetilholin esteraze – Cabernet Sauvignon Bajilo sok 1. godina

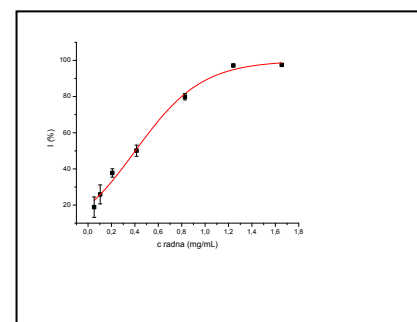
Cabernet Sauvignon Bajilo sok (1. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
8.110	0.366	0.544	0.438	0.419	105.9	85.84	97.80	91.82
6.083	0.626	0.701	0.611	0.536	89.93	81.40	91.59	87.64
4.055	0.740	0.712	0.632	0.278	47.80	51.00	59.98	52.92
2.028	0.914	0.867	0.841	0.216	21.21	26.50	29.51	25.74
1.014	0.967	1.034	0.891	0.195	12.95	5.430	21.57	13.32
0.507	0.999	1.060	0.997	0.158	5.185	1.755	5.374	5.280
0.253	1.028	1.019	0.967	0.149	0.876	1.836	7.740	1.356
Kontrola	1.033	1.004	1.006	0.128				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					4.027	3.655	3.148	3.841 ± 0.263
ekvivalentna zapremina (µL)					24.83	22.54	19.41	23.68 ± 1.620



Grafik 9.781. Zavisnost  
RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija  
Cabernet Sauvignon Bajilo  
soka 1. godina

Tabela 9.817. Inhibicija acetilholin esteraze – Cabernet Sauvignon Bajilo vino 1. godina

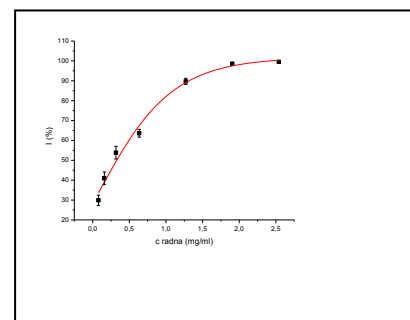
Cabernet Sauvignon Bajilo vino (1. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
1.655	0.335	0.357	0.327	0.338	100.4	97.49	101.5	97.49
1.241	0.350	0.348	0.347	0.328	96.99	97.23	97.35	97.19
0.828	0.433	0.429	0.409	0.274	78.64	79.12	81.89	79.88
0.414	0.598	0.569	0.553	0.204	46.73	50.70	52.81	50.08
0.207	0.647	0.643	0.616	0.174	36.17	36.68	40.38	37.74
0.103	0.754	0.694	0.682	0.161	19.90	28.06	29.70	25.89
0.052	0.767	0.783	0.704	0.150	16.79	14.56	25.24	18.86
Kontrola	0.880	0.874	0.738	0.136				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.447	0.408	0.369	0.408 ± 0.039
ekvivalentna zapremina (µL)					13.50	12.31	11.16	12.33 ± 1.169



Grafik 9.782. Zavisnost  
RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija  
Cabernet Sauvignon vina  
Bajilo 1. godina

Tabela 9.818. Inhibicija acetilholin esteraze – Merlot Šukac sok 1. godina

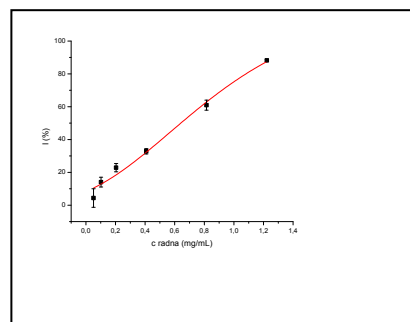
Merlot Šukac sok (1. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	Srednja vrednost
2.540	0.225	0.225	0.230	0.226	100.1	100.2	99.54	99.54
1.905	0.207	0.225	0.230	0.215	100.9	98.91	98.33	98.62
1.270	0.303	0.279	0.279	0.198	87.89	90.62	90.57	89.69
0.635	0.502	0.483	0.468	0.169	61.60	63.72	65.53	63.62
0.318	0.541	0.549	0.593	0.161	56.16	55.19	50.16	53.84
0.159	0.633	0.657	0.688	0.148	44.01	41.20	37.63	40.95
0.079	0.761	0.731	0.774	0.148	29.17	32.74	27.66	29.86
Kontrola	1.007	0.957	1.037	0.135				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.330	0.313	0.351	0.331 ± 0.019
ekvivalentna zapremina (μL)					6.494	6.167	6.900	6.520 ± 0.368



Grafik 9.783. Zavisnost RSCACHE - radna koncentracija Merlot Šukac soka 1. godina

Tabela 9.819. Inhibicija acetilholin esteraze – Merlot Šukac vino 1. godina

Merlot Šukac vino (1. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	Srednja vrednost
1.630	0.666	0.704	0.665	0.718	107.6	102.1	107.7	-
1.223	0.693	0.692	0.698	0.614	88.51	88.58	87.67	88.25
0.815	0.753	0.759	0.721	0.479	59.63	58.78	64.44	60.95
0.408	0.789	0.785	0.768	0.324	31.57	32.24	34.69	32.83
0.204	0.769	0.743	0.775	0.237	21.90	25.70	20.92	22.84
0.102	0.760	0.760	0.795	0.187	15.77	15.73	10.60	14.03
0.051	0.835	0.781	0.844	0.157	0.352	8.332	-	4.342
Kontrola	0.867	0.780	0.821	0.143			0.878	
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.659	0.670	0.605	0.645 ± 0.035
ekvivalentna zapremina (μL)					20.20	20.56	18.56	19.78 ± 1.066



Grafik 9.784. Zavisnost RSCACHE - radna koncentracija Merlot Šukac vina 1. godina

Tabela 9.820. Inhibicija acetilholin esteraze – Frankovka Vinum sok 1. godina

Frankovka Vinum sok (1. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	Srednja vrednost
13.54	0.356	0.273	0.308	0.242	85.73	96.18	91.80	91.24
10.15	0.496	0.494	0.478	0.265	71.09	71.40	73.37	71.95
6.768	0.767	0.732	0.747	0.282	39.45	43.84	41.87	41.72
3.384	0.924	0.918	0.930	0.215	11.38	12.12	10.57	11.36
1.692	1.005	0.979	0.992	0.181	-2.898	0.265	-1.272	0.265
0.846	0.996	0.989	1.011	0.160	-4.552	-3.599	-6.305	-4.819
0.423	0.937	0.958	0.962	0.151	1.810	-0.788	-1.352	1.810
Kontrola	0.974	0.866	0.956	0.132				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					7.782	7.703	7.647	7.711 ± 0.068
ekvivalentna zapremina (µL)					28.75	28.46	28.25	28.48 ± 0.249

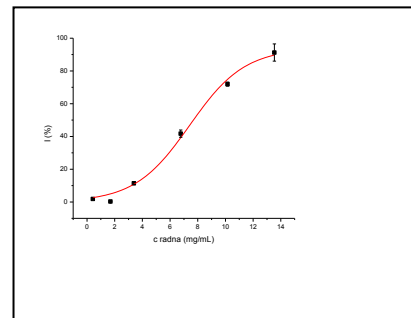
Grafik 9.785. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Frankovka Vinum soka 1. godina

Tabela 9.821. Inhibicija acetilholin esteraze – Frankovka Vinum vino 1. godina

Frankovka Vinum vino (1. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	Srednja vrednost
1.325	1.177	1.173	1.157	0.951	73.03	73.52	75.39	73.98
0.994	1.305	1.225	1.221	0.926	54.72	64.25	64.75	61.24
0.663	1.444	1.371	1.382	0.751	17.20	25.94	24.67	22.60
0.331	1.349	1.291	1.308	0.444	-8.072	-1.064	-3.131	-4.089
0.166	1.156	1.166	1.068	0.297	-2.452	-3.669	8.014	0.631
0.083	1.106	1.082	1.039	0.224	-5.267	-2.454	2.745	-1.658
0.041	1.086	0.993	1.024	0.179	-8.215	2.958	-0.785	-2.014
Kontrola	0.966	0.991	0.918	0.141				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.938	0.828	0.834	0.867 ± 0.062
ekvivalentna zapremina (µL)					35.41	31.26	31.46	32.71 ± 2.341

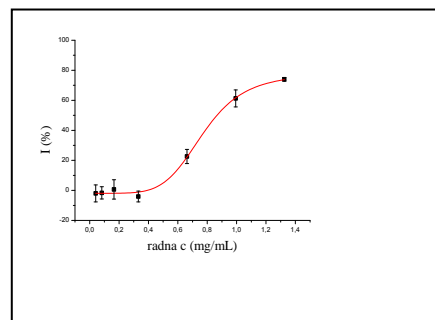
Grafik 9.786. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Frankovka Vinum vina 1. godina

Tabela 9.822. Inhibicija acetilholin esteraze – Muskat Hamburg Bajilo sok 1. godina

Muskat Hamburg Bajilo sok (1. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
9.990	0.499	0.495	0.438	0.204	68.15	68.55	74.72	70.47
7.493	0.652	0.684	0.605	0.183	49.39	45.87	54.44	49.90
4.995	0.859	0.835	0.806	0.173	25.88	28.43	31.56	28.62
2.498	0.906	0.997	0.967	0.146	17.84	7.980	11.32	12.38
1.249	0.959	0.997	0.975	0.149	12.45	8.301	10.70	10.48
0.624	1.039	1.019	1.025	0.138	2.602	4.776	4.211	3.863
0.312	0.999	1.075	0.984	0.132	6.283	-1.880	7.874	7.079
Kontrola	1.051	1.048	1.056	0.126				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					7.663	7.762	7.008	7.478 ± 0.410
ekvivalentna zapremina (μL)					38.36	38.85	35.07	37.43 ± 2.053

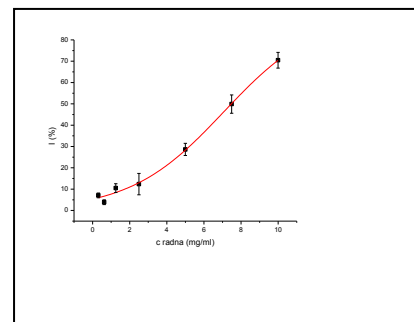
Grafik 9.787. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Muskat Hamburg Bajilo soka 1. godina

Tabela 9.823. Inhibicija acetilholin esteraze – Muskat Hamburg Bajilo vino 1. godina

Muskat Hamburg Bajilo vino (1. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
1.165	0.723	0.658	0.581	0.492	63.70	73.82	85.92	74.48
0.874	0.932	0.878	0.921	0.424	20.27	28.63	21.87	23.59
0.583	1.015	0.998	1.001	0.325	-8.213	-5.649	-6.028	-6.630
0.291	0.976	0.945	0.998	0.238	-15.88	-10.99	-19.29	-15.39
0.146	0.974	1.057	0.966	0.196	-22.01	-35.14	-20.86	-26.00
0.073	0.977	0.895	0.938	0.170	-26.66	-13.77	-20.55	-20.32
0.036	0.860	0.895	0.899	0.154	-10.68	-16.24	-16.90	-14.60
Kontrola	0.776	0.782	0.738	0.142				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					1.080	1.020	1.022	1.041 ± 0.034
ekvivalentna zapremina (μL)					46.37	43.78	43.86	44.67 ± 1.471

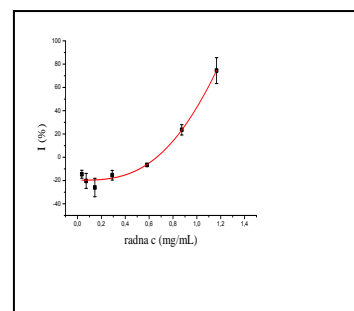
Grafik 9.788. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Muskat Hamburg Bajilo vina 1. godina

Tabela 9.824. Inhibicija acetilholin esteraze – Sila Bajilo sok 1. godina

Sila Bajilo sok (1. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
9.135	0.707	0.704	0.722	0.140	35.76	36.03	34.06	35.28
6.851	0.827	0.779	0.797	0.138	21.90	27.28	25.21	24.80
4.568	0.885	0.872	0.913	0.128	14.14	15.59	10.97	13.57
2.284	1.012	1.024	0.996	0.137	0.682	-0.629	2.484	1.583
1.142	0.977	1.062	0.997	0.135	4.481	-5.155	2.248	3.365
0.571	0.953	1.004	1.075	0.128	6.458	0.620	-7.425	3.539
0.285	1.028	0.986	0.990	0.128	-2.117	2.683	2.195	0.921
Kontrola	1.035	0.855	0.805	0.127				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					83.85	79.06	93.25	85.38 ±
ekvivalentna zapremina (μL)					56.20	60.46	59.07	58.58 ±

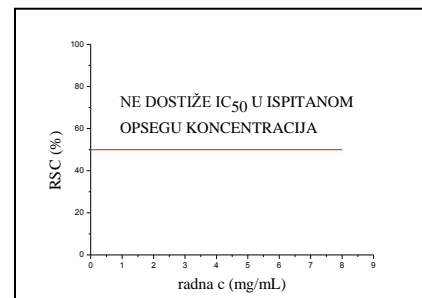
Grafik 9.789. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Sila Bajilo soka 1. godina

Tabela 9.825. Inhibicija acetilholin esteraze – Sila Bajilo vino 1. godina

Sila Bajilo vino (1. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
1.005	0.593	0.625	0.530	0.485	83.85	79.06	93.25	85.38
0.754	0.793	0.765	0.774	0.501	56.20	60.46	59.07	58.58
0.503	0.962	1.048	0.985	0.384	13.39	0.418	9.848	7.885
0.251	0.962	0.941	0.979	0.274	-3.203	-0.026	-5.831	-3.020
0.126	0.947	0.900	0.886	0.213	-10.14	-3.041	-0.885	-4.688
0.063	0.893	0.910	0.859	0.181	-6.887	-9.410	-1.825	-6.041
0.031	0.891	0.875	0.876	0.160	-9.709	-7.341	-7.503	-8.184
Kontrola	0.767	0.803	0.804	0.137				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.718	0.709	0.710	0.712 ± 0.005
ekvivalentna zapremina (μL)					35.70	35.25	35.34	35.43 ± 0.238

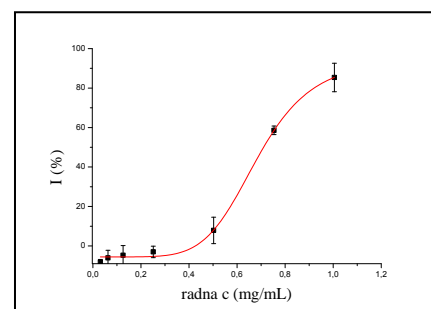
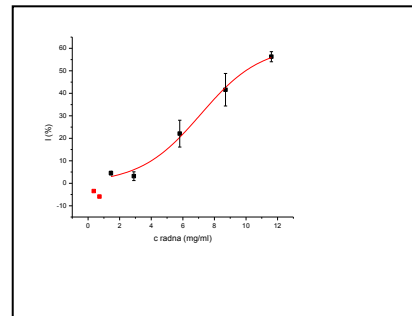
Grafik 9.790. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Sila Bajilo vina 1. godina

Tabela 9.826. Inhibicija acetilholin esteraze – Italijanski Rizling Bajilo sok 1. godina

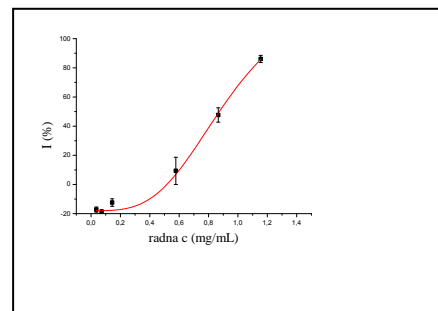
Italijanski Rizling Bajilo sok (1. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
11.61	0.547	0.513	0.512	0.138	53.69	57.52	57.65	56.29
8.704	0.721	0.604	0.620	0.133	33.31	46.66	44.83	41.60
5.803	0.884	0.806	0.784	0.138	15.34	24.22	26.69	22.08
2.901	1.036	0.994	0.969	0.128	-3.000	1.781	4.541	3.161
1.451	0.986	1.049	0.976	0.139	3.981	-3.202	5.078	4.529
0.725	1.079	1.035	1.057	0.123	-8.481	-3.477	-5.911	-5.956
0.363	1.065	1.120	1.036	0.133	-5.617	-11.91	-2.399	-6.641
Kontrola	1.009	1.014	0.921	0.130				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					11.04	9.024	9.376	9.200 ± 0.249
ekvivalentna zapremina (µL)					47.57	38.88	40.40	39.64 ± 1.073



Grafik 9.791. Zavisnost  
RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija  
Italijanski Rizling Bajilo soka  
1. godina

Tabela 9.827. Inhibicija acetilholin esteraze – Italijanski Rizling Bajilo vino 1. godina

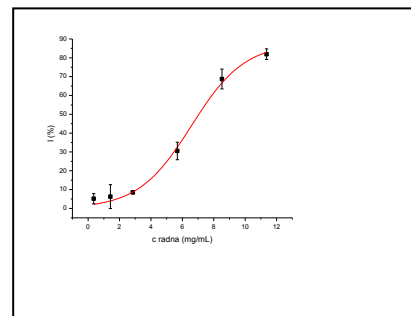
Italijanski Rizling Bajilo vino (1. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
1.155	0.705	0.672	0.682	0.593	83.36	88.20	86.70	86.09
0.866	0.851	0.906	0.909	0.537	53.33	45.04	44.63	47.67
0.578	1.015	0.989	1.108	0.429	12.70	16.53	-1.191	9.348
0.289	1.076	1.075	1.132	0.279	-18.76	-18.64	-27.17	-21.53
0.144	0.948	0.977	0.978	0.214	-9.450	-13.76	-13.96	-12.39
0.072	0.959	0.984	0.976	0.174	-17.11	-20.85	-19.54	-19.17
0.036	0.950	0.930	0.951	0.157	-18.16	-15.24	-18.39	-17.27
Kontrola	0.855	0.793	0.777	0.138				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.835	0.882	0.893	0.870 ± 0.031
ekvivalentna zapremina (µL)					36.14	38.18	38.67	37.67 ± 1.342



Grafik 9.792. Zavisnost  
RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija  
Italijanski Rizling Bajilo vina  
1. godina

Tabela 9.828. Inhibicija acetilholin esteraze – Italijanski Rizling Agner sok 1. godina

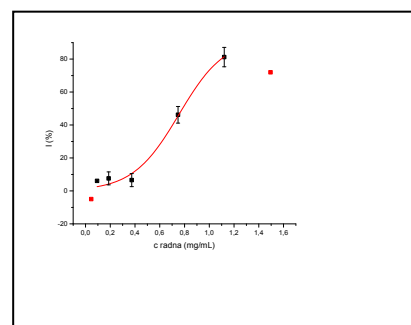
Italijanski Rizling Agner sok (1. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
11.37	0.321	0.343	0.293	0.157	81.71	79.20	84.85	81.92
8.524	0.474	0.427	0.380	0.147	63.46	68.73	74.02	68.74
5.683	0.816	0.776	0.733	0.153	25.91	30.41	35.24	30.52
2.841	0.960	0.963	0.949	0.139	8.244	7.926	9.454	8.541
1.421	1.074	0.942	1.023	0.144	-4.006	10.76	1.776	6.269
0.710	1.084	1.064	1.159	0.136	-5.994	-3.693	-14.40	-8.028
0.355	1.030	0.996	1.093	0.165	3.214	7.079	-3.752	5.146
Kontrola	1.071	0.989	1.050	0.142				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					7.487	7.079	6.600	7.055 ± 0.444
ekvivalentna zapremina (µL)					32.94	31.14	29.04	31.04 ± 1.952



Grafik 9.793. Zavisnost  
RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija  
Italijanski Rizling Agner soka  
1. godina

Tabela 9.829. Inhibicija acetilholin esteraze – Italijanski Rizling Agner vino 1. godina

Italijanski Rizling Agner vino (1. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
1.495	1.014	1.104	1.042	0.806	72.28	60.20	68.46	66.98
1.121	1.046	1.074	0.987	0.895	79.88	76.18	87.70	81.25
0.748	1.107	1.182	1.151	0.744	51.53	41.45	45.63	46.20
0.374	1.125	1.174	1.179	0.460	11.14	4.601	3.992	6.578
0.187	0.994	1.041	0.986	0.315	9.325	3.130	10.36	7.605
0.093	0.937	1.061	1.012	0.234	6.052	-10.51	-3.946	6.052
0.047	1.007	1.065	0.999	0.193	-8.716	-16.42	-7.557	-10.90
Kontrola	0.878	0.909	0.872	0.138				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.742	0.808	0.781	0.777 ± 0.033
ekvivalentna zapremina (µL)					24.80	27.01	26.11	25.98 ± 1.111

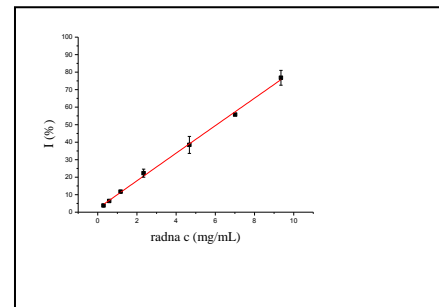


Grafik 9.794. Zavisnost  
RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija  
Italijanski Rizling Agner vina  
1. godina



Tabela 9.830. Inhibicija acetilholin esteraze – Župljanka Agner sok 1. godina

Župljanka Agner sok (1. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
9.350	0.547	0.599	0.573	0.428	81.02	72.56	76.80	76.79
7.013	0.593	0.645	0.690	0.317	55.76	47.36	40.14	55.76
4.675	0.621	0.628	0.677	0.258	41.85	40.61	32.85	38.44
2.338	0.624	0.666	0.686	0.191	30.53	23.93	20.66	22.30
1.169	0.707	0.709	0.701	0.155	11.55	11.22	12.43	11.73
0.584	0.751	0.730	0.750	0.146	2.978	6.428	3.199	6.428
0.292	0.738	0.738	0.743	0.140	4.101	4.084	3.270	3.818
Kontrola	0.781	0.750	0.751	0.137				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					5.908	5.899	6.393	6.067 ± 0.283
ekvivalentna zapremina (µL)					31.59	31.55	34.19	32.44 ± 1.511



Grafik 9.795. Zavisnost  
RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija  
Župljanka Agner soka 1.  
godina

Tabela 9.831. Inhibicija acetilholin esteraze – Šardone Došen sok 1. godina

Šardone Došen sok (1. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
10.46	0.547	0.505	0.469	0.174	53.70	58.90	63.41	58.67
7.845	0.658	0.689	0.638	0.170	39.42	35.60	41.90	38.98
5.230	0.790	0.771	0.735	0.167	22.78	25.08	29.56	25.80
2.615	0.961	0.936	0.889	0.139	-1.932	1.170	7.069	4.119
1.308	0.967	0.919	0.960	0.149	-1.444	4.471	-0.551	4.471
0.654	0.941	1.001	0.900	0.147	1.491	-5.880	6.634	4.062
0.327	0.937	0.965	0.944	0.145	1.764	-1.693	0.984	1.374
Kontrola	0.928	0.994	0.902	0.135				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					9.558	9.249	8.460	9.089 ± 0.566
ekvivalentna zapremina (μL)					45.69	44.21	40.44	43.45 ± 2.706

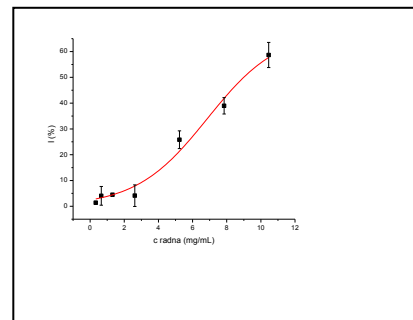
Grafik 9.796. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Šardone Došen soka 1. godina

Tabela 9.832. Inhibicija acetilholin esteraze – Šardone Došen vino 1. godina

Šardone Došen vino (1. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
1.260	0.733	0.705	0.721	0.654	90.42	93.74	91.88	92.01
0.945	0.990	0.956	0.962	0.536	45.17	49.25	48.53	47.65
0.630	1.081	1.117	1.156	0.406	18.45	14.10	9.406	13.99
0.315	1.153	1.160	1.192	0.282	-5.133	-6.015	-9.885	-7.011
0.158	0.945	1.014	1.092	0.214	11.71	3.379	-6.081	3.003
0.079	0.983	1.054	1.027	0.179	2.852	-5.691	-2.425	-1.755
0.039	1.036	1.049	1.071	0.158	-6.048	-7.648	-10.26	-7.986
Kontrola	0.858	0.959	0.975	0.139				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.977	0.948	0.953	0.959 ± 0.015
ekvivalentna zapremina (μL)					38.75	37.62	37.80	38.06 ± 0.607

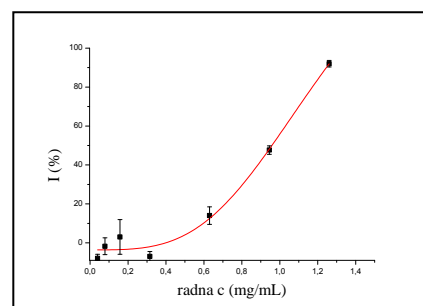
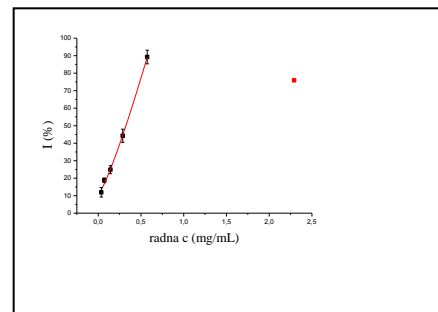
Grafik 9.797. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Šardone Došen vina 1. godina

Tabela 9.833. Inhibicija acetilholin esteraze – Cabernet Sauvignon Bajilo sok 2. godina

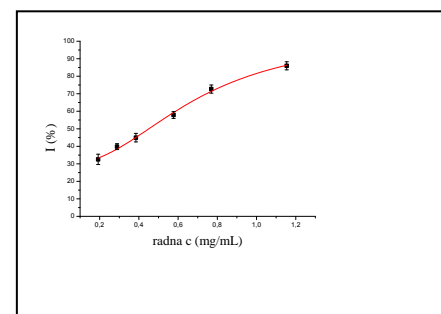
Cabernet Sauvignon Bajilo sok (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
2.292	0.475	0.425	0.570	0.490	104.3	119.3	75.90	75.90
1.146	0.683	0.435	0.464	0.276	22.08	52.24	43.75	--
0.573	0.354	0.339	0.365	0.316	88.89	93.34	85.57	89.27
0.286	0.372	0.354	0.348	0.172	39.99	45.51	47.21	44.24
0.143	0.417	0.406	0.644	0.161	23.26	26.48	44.72	24.87
0.072	0.431	0.429	0.438	0.162	19.30	19.80	17.29	18.80
0.036	0.450	0.438	0.455	0.154	11.28	14.89	9.587	11.92
Kontrola	0.477	0.475	0.473	0.141				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.348	0.315	0.288	0.317 ± 0.030
ekvivalentna zapremina (µL)					7.595	6.871	6.280	6.915 ± 0.659



Grafik 9.798. Zavisnost RSCACHE - radna koncentracija Cabernet Sauvignon Bajilo soka 2. godina

Tabela 9.834. Inhibicija acetilholin esteraze – Cabernet Sauvignon Bajilo vino 2. godina

Cabernet Sauvignon Bajilo vino (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
1.539	0.456	0.483	0.481	0.496	111.5	103.7	104.3	--
1.154	0.432	0.445	0.446	0.392	88.59	84.87	84.37	85.94
0.770	0.411	0.424	0.426	0.325	75.33	71.70	71.04	72.69
0.577	0.416	0.417	0.405	0.266	56.88	56.59	60.12	57.86
0.385	0.427	0.423	0.411	0.229	42.99	44.15	47.68	44.94
0.289	0.423	0.417	0.428	0.213	39.73	41.54	38.14	39.80
0.192	0.430	0.415	0.410	0.184	29.25	33.46	34.89	32.54
Kontrola	0.460	0.487	0.513	0.139				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.461	0.460	0.433	0.451 ± 0.016
ekvivalentna zapremina (µL)					14.97	14.96	14.06	14.66 ± 0.520



Grafik 9.799. Zavisnost RSCACHE - radna koncentracija Cabernet Sauvignon Bajilo soka 2. godina

Tabela 9.835. Inhibicija acetilholin esteraze – Merlot Šukac sok 2. godina

Merlot Šukac sok (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
11.18	0.267	0.297	0.287	0.245	75.42	42.05	52.70	64.06
5.591	0.263	0.274	0.268	0.205	35.63	23.41	30.75	35.63
2.795	0.250	0.255	0.248	0.181	23.37	18.72	26.29	24.83
1.398	0.239	0.244	0.237	0.173	26.98	22.21	29.85	29.85
0.699	0.237	0.248	0.234	0.148	1.444	- 10.34	5.568	5.568
0.349	0.247	0.245	0.241	0.159	2.353	3.994	9.108	5.730
0.175	0.235	0.232	0.241	0.150	6.387	9.181	- 0.448	2.969
Kontrola	0.246	0.246	0.247	0.156				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					7.491	/	8.444	7.967 ± 0.674
ekvivalentna zapremina (µL)					33.50	/	37.76	35.63 ± 3.012

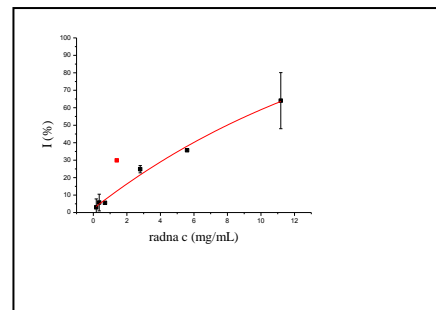
Grafik 9.800. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Merlot Šukac soka 2. godina

Tabela 9.836. Inhibicija acetilholin esteraze – Merlot Šukac vino 2. godina

Merlot Šukac vino (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
1.610	0.871	0.855	0.863	0.766	75.71	79.36	77.63	77.57
1.207	0.818	0.790	0.821	0.610	51.74	58.30	51.11	51.11
0.805	0.712	0.695	0.733	0.450	39.28	43.11	34.44	38.94
0.604	0.688	0.660	0.694	0.388	30.42	36.82	29.10	32.11
0.402	0.653	0.635	0.624	0.295	17.00	21.12	23.62	19.06
0.302	0.634	0.610	0.618	0.269	15.44	21.08	19.13	19.13
0.201	0.597	0.600	0.585	0.202	8.373	7.781	11.20	9.118
Kontrola	0.573	0.537	0.566	0.127				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					1.000	0.913	1.130	0.957 ± 0.062
ekvivalentna zapremina (µL)					31.06	28.35	35.11	29.71 ± 1.919

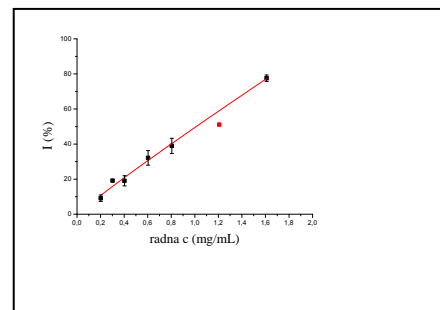
Grafik 9.801. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Merlot Šukac vina 2. godina

Tabela 9.837. Inhibicija acetilholin esteraze – Frankovka Vinum sok 2. godina

Frankovka Vinum sok (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
12.07	0.587	0.616	0.560	0.193	33.75	28.87	38.40	
9.054	0.626	0.638	0.604	0.176	24.42	22.39	28.07	
6.036	0.632	0.644	0.626	0.162	21.01	19.09	22.13	
4.527	0.658	0.659	0.640	0.151	14.93	14.78	17.98	
3.018	0.689	0.700	0.708	0.150	9.472	7.562	6.340	
2.264	0.727	0.598	0.680	0.146	2.399	24.09	10.37	
1.509	0.708	0.743	0.695	0.142	4.873	0.903	7.176	
Kontrola	0.725	0.706	0.717	0.121				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.000	0.000	0.000	0.000 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (μL)								

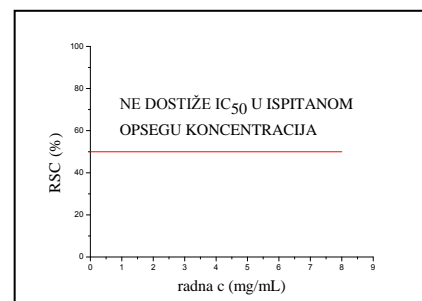
Grafik 9.802. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Frankovka Vinum soka 2. godina

Tabela 9.838. Inhibicija acetilholin esteraze – Frankovka Vinum vino 2. godina

Frankovka Vinum vino (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
1.725	0.900	0.918	0.962	0.743	73.25	70.21	62.66	71.73
1.294	0.845	0.804	0.805	0.590	56.45	63.36	63.27	63.32
0.862	0.785	0.799	0.802	0.457	44.13	41.66	41.21	42.67
0.647	0.748	0.755	0.767	0.376	36.48	35.37	33.33	35.06
0.431	0.726	0.735	0.585	0.304	27.98	26.40	52.11	27.19
0.323	0.710	0.711	0.747	0.269	24.74	24.58	18.37	18.37
0.216	0.730	0.724	0.703	0.221	13.16	14.06	17.75	14.99
Kontrola	0.742	0.709	0.693	0.129				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.992	0.922	1.026	0.980 ± 0.053
ekvivalentna zapremina (μL)					28.76	26.72	29.73	28.40 ± 1.537

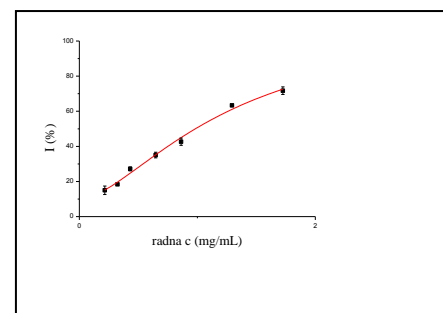
Grafik 9.803. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Frankovka Vinum vina 2. godina

Tabela 9.839. Inhibicija acetilholin esteraze – Muskat Hamburg Bajilo sok 2. godina

Muskat Hamburg Bajilo sok (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
12.66	0.394	0.394	0.403	0.355	61.90	61.82	52.53	58.75
9.496	0.363	0.375	0.371	0.309	47.18	36.07	39.15	47.18
6.331	0.334	0.340	0.333	0.265	33.03	26.61	33.26	30.97
4.748	0.318	0.318	0.325	0.231	14.78	14.56	8.392	14.67
3.165	0.310	0.307	0.308	0.213	5.881	8.451	7.504	7.279
2.374	0.298	0.294	0.303	0.198	2.139	6.234	-2.514	1.953
1.583	0.281	0.285	0.292	0.185	5.923	2.384	-4.131	-0.874
Kontrola	0.264	0.262	0.266	0.162				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					9.608	10.11	10.90	10.21 ± 0.652
ekvivalentna zapremina (µL)					37.94	39.91	43.05	40.30 ± 2.576

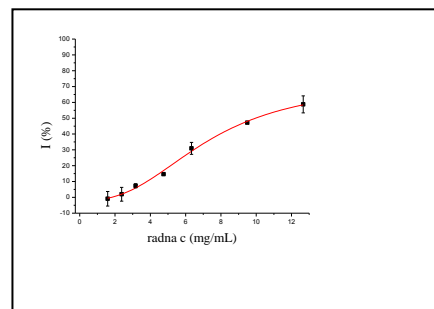
Grafik 9.804. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Muskat Hamburg Bajilo soka 2. godina

Tabela 9.840. Inhibicija acetilholin esteraze – Muskat Hamburg Bajilo vino 2. godina

Muskat Hamburg Bajilo vino (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
1.200	0.721	0.753	0.780	0.462	41.41	34.18	28.08	
0.900	0.720	0.730	0.740	0.378	22.87	20.71	18.45	
0.600	0.618	0.658	0.675	0.302	28.53	19.53	15.71	
0.450	0.647	0.636	0.650	0.281	17.48	19.85	16.77	
0.300	0.640	0.666	0.666	0.230	7.400	1.385	1.549	
0.225	0.634	0.659	0.621	0.209	4.166	-1.449	7.056	
0.150	0.648	0.645	0.643	0.183	-5.030	-4.369	-3.913	
Kontrola	0.599	0.601	0.584	0.152				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.000	0.000	0.000	0.000 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (µL)								±

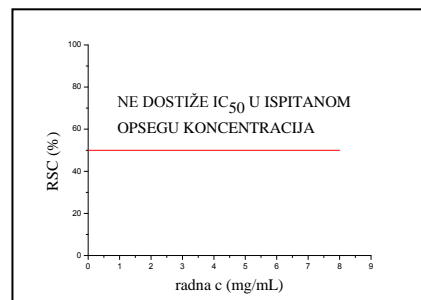
Grafik 9.805. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Muskat Hamburg Bajilo vina 2. godina

Tabela 9.841. Inhibicija acetilholin esteraze – Sila Bajilo sok 2. godina

Sila Bajilo sok (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
10.69	0.525	0.539	0.530	0.221	-3.439	-8.103	-5.348	
9.355	0.573	0.574	0.540	0.211	-23.00	-23.36	-11.79	
8.019	0.573	0.546	0.557	0.201	-26.34	-17.14	-21.09	
6.682	0.572	0.554	0.571	0.186	-31.23	-25.12	-30.95	
5.346	0.596	0.082	0.497	0.186	-39.52	135.4	-5.721	
4.009	0.601	0.577	0.660	0.174	-45.06	-36.99	-65.19	
2.673	0.531	0.565	0.533	0.163	-25.37	-36.99	-26.04	
Kontrola	0.442	0.440	0.402	0.134				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.000	0.000	0.000	0.000 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (μL)								±

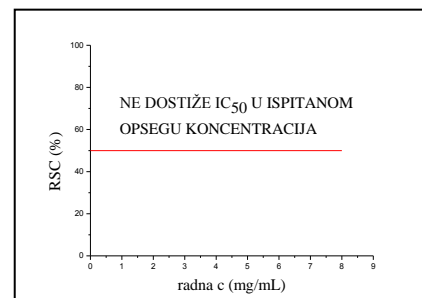
Grafik 9.806. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Sila Bajilo soka 2. godina

Tabela 9.842. Inhibicija acetilholin esteraze – Sila Bajilo vino 2. godina

Sila Bajilo vino (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
1.006	1.018	1.026	1.037	0.701	-2.386	-4.730	-8.274	
0.880	0.961	0.975	1.011	0.687	11.50	7.009	-4.544	
0.755	0.896	0.875	0.899	0.570	-5.298	1.667	-6.206	
0.629	0.866	0.858	0.903	0.535	-7.033	-4.168	-18.93	
0.503	0.789	0.799	0.757	0.444	-11.43	-14.73	-1.064	
0.377	0.689	0.715	0.740	0.358	-6.723	-15.14	-23.34	
0.252	0.633	0.649	0.622	0.309	-4.427	-9.711	-1.020	
Kontrola	0.484	0.422	0.426	0.134				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.000	0.000	0.000	0.000 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (μL)								±

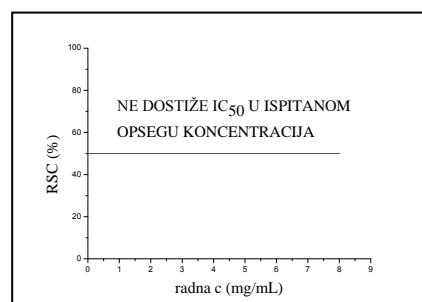
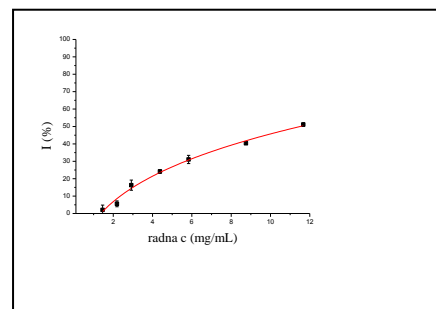
Grafik 9.807. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Sila Bajilo vina 2. godina

Tabela 9.843. Inhibicija acetilholin esteraze – Italijanski Rizling Bajilo sok 2. godina

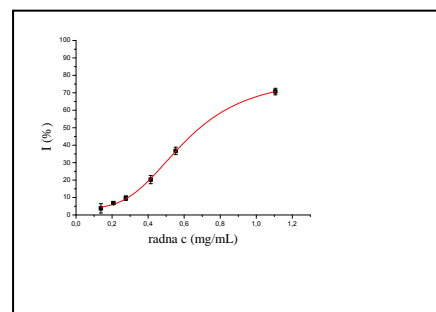
Italijanski Rizling Bajilo sok (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
11.67	0.407	0.400	0.406	0.237	50.38	52.22	50.71	51.10
8.753	0.420	0.423	0.426	0.218	41.14	40.32	39.28	40.32
5.835	0.418	0.428	0.434	0.190	33.58	30.60	28.96	31.05
4.376	0.446	0.439	0.441	0.182	23.06	25.10	24.27	24.14
2.918	0.484	0.470	0.464	0.190	14.21	18.37	20.10	16.29
2.188	0.499	0.491	0.488	0.169	3.647	6.234	6.823	5.568
1.459	0.491	0.478	0.496	0.153	1.174	5.164	-0.065	2.091
Kontrola	0.486	0.485	0.492	0.145				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					11.41	11.24	11.47	11.37 ± 0.120
ekvivalentna zapremina (µL)					48.90	48.15	49.14	48.73 ± 0.515



Grafik 9.808. Zavisnost  
RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija  
Italijanski Rizling Bajilo soka  
2. godina

Tabela 9.844. Inhibicija acetilholin esteraze – Italijanski Rizling Bajilo vino 2. godina

Italijanski Rizling Bajilo vino (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
1.106	1.009	1.001	0.992	0.868	68.89	70.67	72.61	70.73
0.829	0.953	0.978	0.936	0.685	40.52	34.96	44.38	--
0.553	0.907	0.852	0.838	0.560	23.12	35.23	38.24	36.74
0.415	0.803	0.818	0.823	0.455	22.90	19.59	18.30	20.27
0.276	0.777	0.786	0.788	0.376	11.12	9.117	8.712	9.651
0.207	0.744	0.748	0.734	0.326	7.270	6.356	9.557	6.813
0.138	0.694	0.675	0.697	0.255	2.630	6.823	1.913	3.789
Kontrola	0.597	0.583	0.590	0.139				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.760	0.687	0.658	0.702 ± 0.053
ekvivalentna zapremina (µL)					34.36	31.05	29.75	31.72 ± 2.379



Grafik 9.809. Zavisnost  
RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija  
Italijanski Rizling Bajilo vina  
2. godina



Tabela 9.845. Inhibicija acetilholin esteraze – Italijanski Rizling Agner sok 2. godina

Italijanski Rizling Agner sok (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
11.45	0.393	0.402	0.402	0.380	86.27	76.71	76.68	79.89
8.588	0.357	0.365	0.368	0.335	76.37	68.59	65.63	70.20
5.725	0.315	0.324	0.330	0.282	65.56	56.29	49.57	57.14
4.294	0.302	0.306	0.312	0.252	46.93	43.02	36.65	44.98
2.863	0.291	0.294	0.289	0.224	30.20	26.60	32.36	29.72
2.147	0.250	0.283	0.286	0.208	56.02	21.30	18.65	19.97
1.431	0.299	0.275	0.264	0.190	-13.77	11.10	22.45	11.10
Kontrola	0.281	0.259	0.255	0.161				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					4.424	5.035	5.493	5.264 ± 0.324
ekvivalentna zapremina (µL)					19.32	21.99	23.99	22.99 ± 1.414

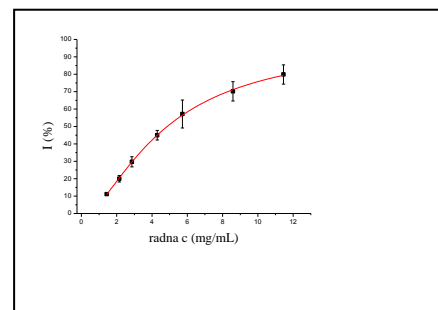
Grafik 9.810. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Italijanski Rizling Agner soka 2. godina

Tabela 9.846. Inhibicija acetilholin esteraze – Italijanski Rizling Agner vino 2. godina

Italijanski Rizling Agner vino (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
1.180	0.777	0.801	0.794	0.773	97.74	82.67	86.70	89.04
0.885	0.689	0.690	0.699	0.623	58.46	58.19	52.28	--
0.590	0.570	0.575	0.572	0.502	56.83	54.17	56.03	55.68
0.442	0.530	0.531	0.535	0.415	27.62	26.60	24.42	26.21
0.295	0.481	0.472	0.473	0.336	8.775	14.49	13.67	12.31
0.221	0.453	0.448	0.444	0.300	3.551	6.655	8.924	6.377
0.147	0.423	0.393	0.404	0.243	-13.29	6.002	-0.948	6.002
Kontrola	0.326	0.304	0.299	0.151				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.554	0.569	0.562	0.562 ± 0.007
ekvivalentna zapremina (µL)					23.49	24.09	23.81	23.80 ± 0.302

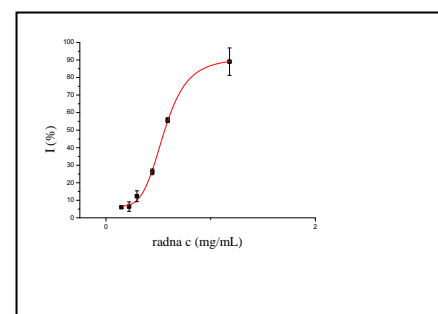
Grafik 9.811. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Italijanski Rizling Agner vina 2. godina

Tabela 9.847. Inhibicija acetilholin esteraze – Župljanka Agner sok 2. godina

Župljanka Agner sok (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
12.73	0.271	0.265	0.275	0.258	84.80	92.15	81.26	86.71
9.546	0.254	0.259	0.248	0.254	99.90	94.50	106.0	97.20
6.364	0.242	0.241	0.254	0.219	74.17	75.43	61.71	70.44
4.773	0.237	0.235	0.237	0.195	54.29	56.44	53.54	54.76
3.182	0.229	0.235	0.231	0.189	56.84	49.34	53.79	51.57
2.387	0.236	0.234	0.226	0.184	42.90	44.83	53.77	43.86
1.591	0.234	0.232	0.227	0.175	34.48	37.30	41.84	37.88
Kontrola	0.252	0.251	0.250	0.160				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					4.106	3.888	3.154	3.997 ± 0.154
ekvivalentna zapremina (μL)					16.13	15.27	12.39	15.70 ± 0.606

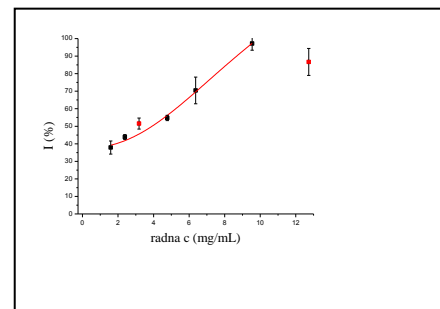
Grafik 9.812. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Župljanka Agner soka 2. godina

Tabela 9.848. Inhibicija acetilholin esteraze – Župljanka Agner vino 2. godina

Župljanka Agner vino (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
1.363	1.881	1.892	1.870	1.672	53.77	51.30	56.04	53.67
1.192	1.764	1.860	1.783	1.591	61.74	40.40	57.53	59.64
1.022	1.601	1.715	1.679	1.424	60.85	35.62	43.68	60.85
0.852	1.413	1.521	1.447	1.214	56.01	32.15	48.54	45.57
0.681	1.349	1.364	1.293	0.999	22.61	19.23	34.99	25.61
0.511	1.184	1.246	1.246	0.868	30.19	16.44	16.39	16.42
0.341	1.003	1.053	0.988	0.602	11.27	0.347	14.63	8.750
Kontrola	0.606	0.580	0.555	0.141				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.803	1.328	0.859	0.831 ± 0.040
ekvivalentna zapremina (μL)					29.47	48.73	31.52	30.49 ± 1.453

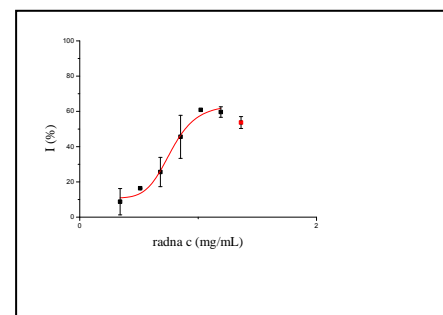
Grafik 9.813. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Župljanka Agner vina 2. godina

Tabela 9.849. Inhibicija acetilholin esteraze – Šardone Došen sok 2. godina

Šardone Došen sok (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
13.52	0.499	0.551	0.541	0.189	22.30	9.319	11.81	
11.83	0.560	0.560	0.553	0.196	8.728	8.700	10.55	
10.14	0.535	0.560	0.538	0.197	15.23	9.095	14.54	
8.453	0.555	0.568	0.606	0.186	7.682	4.403	-5.039	
6.762	0.629	0.619	0.611	0.178	-12.76	-10.34	-8.179	
5.072	0.602	0.642	0.641	0.178	-5.971	-16.04	-15.65	
3.381	0.615	0.637	0.620	0.167	-11.99	-17.47	-13.29	
Kontrola	0.540	0.566	0.534	0.147				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.000	0.000	0.000	0.000 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (μL)								

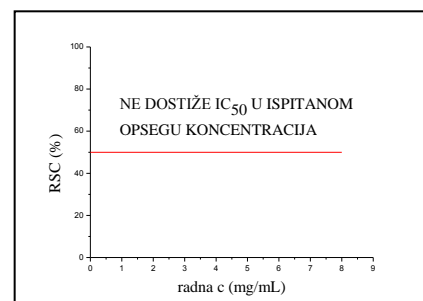
Grafik 9.814. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Šardone Došen soka 2. godina

Tabela 9.850. Inhibicija acetilholin esteraze – Šardone Došen vino 2. godina

Šardone Došen vino (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
1.408	1.110	1.036	1.121	0.717	6.741	24.22	4.129	
1.232	1.041	1.003	1.086	0.647	6.448	15.62	-4.270	
1.056	1.003	1.003	1.008	0.572	-2.402	-2.418	-3.629	
0.880	0.943	0.900	0.922	0.516	-1.462	8.977	3.718	
0.704	0.893	0.875	0.916	0.439	-7.783	-3.581	-13.38	
0.528	0.824	0.846	0.830	0.391	-2.971	-8.206	-4.344	
0.352	0.777	0.750	0.758	0.302	-12.78	-6.565	-8.448	
Kontrola	0.590	0.561	0.551	0.146				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.000	0.000	0.000	0.000 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (μL)								

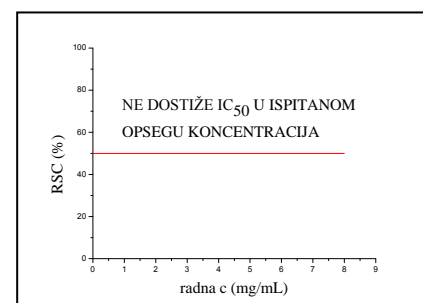
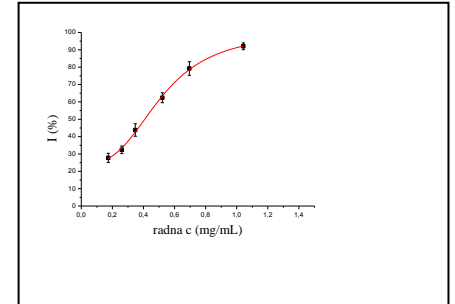
Grafik 9.815. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Šardone Došen vina 2. godina

Tabela 9.851. Inhibicija acetilholin esteraze – Merlot Došen vino 2. godina

Merlot Došen vino (2. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	Srednja vrednost
1.390	0.831	0.835	0.888	0.902	141.6	139.2	108.2	--
1.042	0.699	0.705	0.700	0.688	93.28	89.76	93.05	92.03
0.695	0.561	0.565	0.574	0.531	82.69	80.05	74.97	79.24
0.521	0.500	0.498	0.507	0.437	63.47	64.57	59.14	62.39
0.347	0.449	0.438	0.449	0.349	41.74	47.95	41.71	43.80
0.261	0.416	0.410	0.409	0.295	29.87	33.51	33.78	32.39
0.174	0.385	0.385	0.377	0.258	26.40	26.10	30.79	27.76
Kontrola	0.324	0.331	0.312	0.150				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.416	0.377	0.435	0.410 ± 0.030
ekvivalentna zapremina (µL)					14.97	13.57	15.66	14.73 ± 1.066



Grafik 9.816. Zavisnost  
RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija  
Merlot Došen vina 2. godina

Tabela 9.852. Inhibicija acetilholin esteraze – Cabernet Sauvignon Bajilo sok 3. godina

Cabernet Sauvignon Bajilo sok (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
1.425	0.322	0.347	0.359	0.195	83.37	80.05	78.52	80.65
1.069	0.446	0.492	0.492	0.184	65.62	59.62	59.62	--
0.713	0.511	0.529	0.553	0.183	56.91	54.56	51.49	54.32
0.534	0.504	0.556	0.557	0.156	54.42	47.61	47.41	47.51
0.356	0.619	0.591	0.658	0.152	38.71	42.43	33.68	38.27
0.267	0.666	0.665	0.709	0.147	31.89	32.02	26.19	30.03
0.178	0.703	0.687	0.770	0.135	25.47	27.48	16.68	23.21
Kontrola	0.865	0.786	0.979	0.115				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.565	0.576	0.629	0.590 ± 0.034
ekvivalentna zapremina (µL)					19.83	20.22	22.05	20.70 ± 1.188

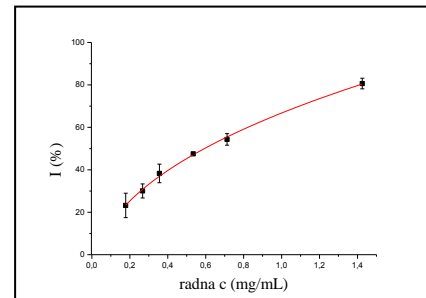
Grafik 9.817. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Cabernet Sauvignon Bajilo soka 3. godina

Tabela 9.853. Inhibicija acetilholin esteraze – Cabernet Sauvignon Bajilo vino 3. godina

Cabernet Sauvignon Bajilo vino (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
1.380	0.895	0.917	0.931	0.744	66.86	62.02	58.76	62.55
1.035	0.843	0.832	0.864	0.610	48.68	51.08	43.99	47.92
0.690	0.762	0.746	0.772	0.469	35.48	38.90	33.34	35.91
0.517	0.713	0.681	0.731	0.399	30.90	38.08	27.04	28.97
0.345	0.627	0.661	0.685	0.325	33.54	25.99	20.80	23.39
0.259	0.634	0.605	0.764	0.136	-9.708	-3.290	-38.40	--
0.172	0.620	0.602	0.632	0.230	14.17	18.25	11.44	14.62
Kontrola	0.568	0.574	0.628	0.136				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					1.018	1.006	1.154	1.060 ± 0.082
ekvivalentna zapremina (µL)					36.90	36.45	41.82	38.39 ± 2.977

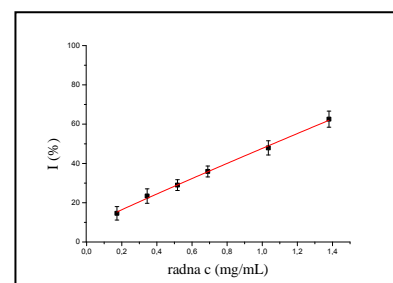
Grafik 9.818. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Cabernet Sauvignon vina Bajilo 3. godina

Tabela 9.854. Inhibicija acetilholin esteraze – Merlot Šukac sok 3. godina

Merlot Šukac sok (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	Srednja vrednost
6.237	0.145	0.150	0.145	0.146	100.1	99.44	100.2	99.44
4.678	0.141	0.137	0.137	0.139	99.76	100.4	100.4	99.76
3.119	0.217	0.229	0.201	0.140	88.07	86.22	90.53	88.27
2.339	0.357	0.335	0.320	0.137	66.26	69.59	71.84	69.23
1.559	0.566	0.576	0.523	0.135	33.50	31.99	40.17	35.22
1.170	0.666	0.652	0.641	0.134	18.01	20.18	21.80	20.00
0.780	0.702	0.699	0.710	0.127	11.29	11.88	10.06	11.08
Kontrola	0.763	0.769	0.756	0.113				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					1.934	1.910	1.780	1.874 ± 0.083
ekvivalentna zapremina (µL)					15.50	15.31	14.27	15.02 ± 0.665

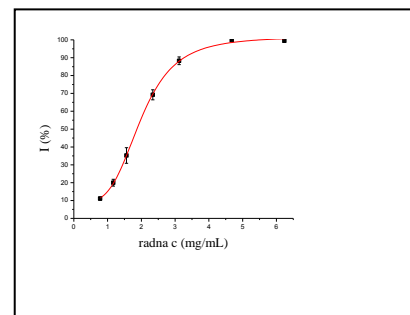
Grafik 9.819. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Merlot Šukac soka 3. godina

Tabela 9.855. Inhibicija acetilholin esteraze – Merlot Šukac vino 3. godina

Merlot Šukac vino (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	Srednja vrednost
1.582	0.632	0.815	0.856	0.700	114.1	76.49	67.94	72.21
1.187	0.785	0.788	0.776	0.568	55.31	54.61	57.03	55.65
0.791	0.718	0.724	0.735	0.430	40.58	39.32	37.18	39.03
0.593	0.690	0.694	0.702	0.356	31.19	30.40	28.81	30.13
0.396	0.676	0.697	0.677	0.294	21.30	17.00	21.13	19.81
0.297	0.676	0.676	0.670	0.260	14.21	14.29	15.42	14.64
0.198	0.663	0.647	0.661	0.224	9.356	12.75	9.805	10.64
Kontrola	0.632	0.626	0.635	0.146				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					1.029	1.051	1.052	1.044 ± 0.013
ekvivalentna zapremina (µL)					32.50	33.20	33.23	32.98 ± 0.411

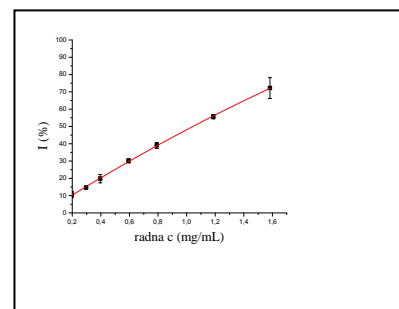
Grafik 9.820. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Merlot Šukac vina 3. godina

Tabela 9.856. Inhibicija acetilholin esteraze – Frankovka Vinum sok 3. godina

Frankovka Vinum sok (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
9.998	0.605	0.605	0.558	0.269	26.90	26.91	37.04	
7.498	0.599	0.607	0.584	0.232	19.89	18.22	23.37	
4.999	0.604	0.621	0.590	0.211	14.38	10.74	17.33	
3.749	0.629	0.624	0.589	0.188	3.874	4.952	12.70	
2.499	0.662	0.656	0.599	0.174	-6.269	-5.022	7.350	
1.875	0.668	0.686	0.665	0.172	-7.999	-12.07	-7.427	
1.250	0.663	0.655	0.640	0.160	-9.541	-7.766	-4.595	
Kontrola	0.611	0.591	0.615	0.147				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.000	0.000	0.000	0.000 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (μL)								

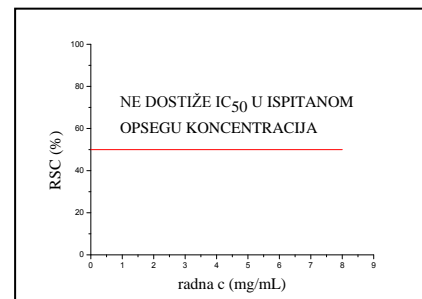
Grafik 9.821. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Frankovka Vinum soka 3. godina

Tabela 9.857. Inhibicija acetilholin esteraze – Frankovka Vinum vino 3. godina

Frankovka Vinum vino (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
1.557	1.155	1.159	1.149	0.932	50.61	49.88	52.01	50.84
1.168	1.036	1.030	1.058	0.748	36.03	37.37	31.27	34.89
0.779	0.898	0.890	0.904	0.555	24.08	25.76	22.70	24.18
0.584	0.744	0.738	0.753	0.363	15.52	16.94	13.75	15.40
0.389	0.724	0.681	0.707	0.257	-3.423	6.097	0.375	--
0.292	0.852	0.856	0.856	0.472	15.85	14.87	15.01	14.87
0.195	0.758	0.752	0.752	0.306	-0.013	1.229	1.217	0.811
Kontrola	0.616	0.579	0.592	0.152				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					1.550	/	1.543	1.546 ± 0.005
ekvivalentna zapremina (μL)					49.76	/	49.52	49.64 ± 0.170

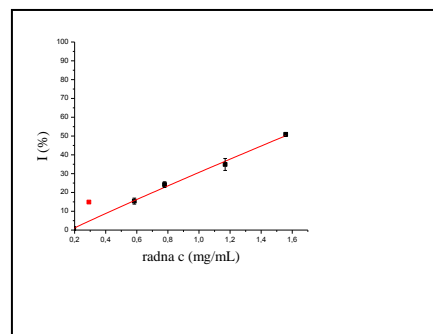
Grafik 9.822. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Frankovka Vinum vina 3. godina

Tabela 9.858. Inhibicija acetilholin esteraze – Muskat Hamburg Bajilo sok 3. godina

Muskat Hamburg Bajilo sok (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
2.093	0.638	0.680	0.635	0.279	15.68	5.986	16.46	
1.831	0.691	0.683	0.669	0.289	5.808	7.839	11.19	
1.569	0.653	0.665	0.654	0.270	10.18	7.449	10.07	
1.308	0.653	0.673	0.647	0.249	5.455	0.684	6.835	
1.046	0.644	0.672	0.644	0.217	-0.080	-6.609	-0.104	
0.785	0.650	0.643	0.645	0.191	-7.482	-5.931	-6.394	
0.523	0.655	0.663	0.622	0.167	-14.30	-16.17	-6.659	
Kontrola	0.555	0.542	0.548	0.122				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.000	0.000	0.000	0.000 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (µL)								

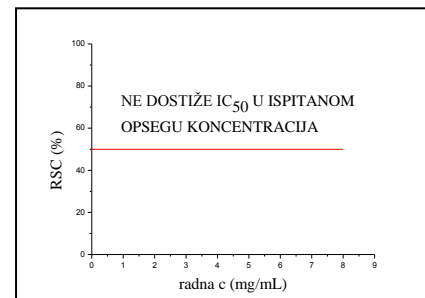
Grafik 9.823. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Muskat Hamburg Bajilo soka 3. godina

Tabela 9.859. Inhibicija acetilholin esteraze – Muskat Hamburg Bajilo vino 3. godina

Muskat Hamburg Bajilo vino (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
1.375	0.618	0.642	0.627	0.269	21.83	16.46	19.77	
1.203	0.617	0.636	0.622	0.256	19.37	14.95	18.14	
1.031	0.622	0.637	0.631	0.232	12.82	9.316	10.73	
0.859	0.637	0.640	0.614	0.221	6.858	6.125	11.97	
0.687	0.609	0.610	0.604	0.206	9.671	9.513	10.79	
0.516	0.601	0.598	0.587	0.187	7.478	8.131	10.53	
0.344	0.639	0.568	0.627	0.170	-5.068	10.90	-2.304	
Kontrola	0.598	0.571	0.554	0.128				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.000	0.000	0.000	0.000 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (µL)								

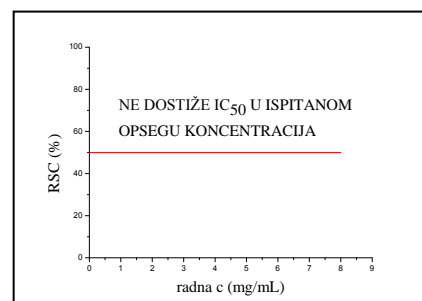
Grafik 9.824. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Muskat Hamburg Bajilo vina 3. godina



Tabela 9.860. Inhibicija acetilholin esteraze – Sila Bajilo sok 3. godina

Sila Bajilo sok (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
10.36	1.395	1.433	1.415	0.956	24.65	18.13	21.24	
9.061	1.351	1.440	1.458	0.946	30.59	15.36	12.20	
7.766	1.340	1.314	1.356	0.821	11.07	15.43	8.310	
6.472	1.144	1.208	1.186	0.680	20.51	9.590	13.30	
5.178	1.112	1.109	1.158	0.606	13.27	13.89	5.407	
3.883	1.028	1.024	1.051	0.500	9.445	10.18	5.518	
2.589	0.900	0.912	0.964	0.391	12.76	10.78	1.827	
Kontrola	0.751	0.694	0.669	0.121				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.000	0.000	0.000	0.000 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (μL)								

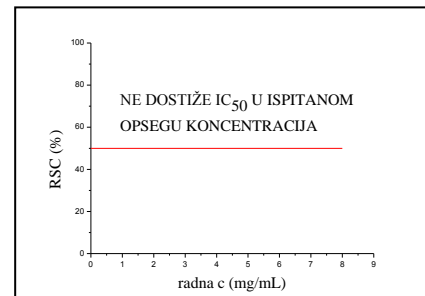
Grafik 9.825. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Sila Bajilo soka 3. godina

Tabela 9.861. Inhibicija acetilholin esteraze – Sila Bajilo vino 3. godina

Sila Bajilo vino (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
0.965	1.360	1.565	1.380	1.035	34.71	- 6.481	30.79	
0.844	1.314	1.275	1.319	0.944	25.77	33.45	24.61	
0.724	1.232	1.205	1.230	0.818	16.93	22.31	17.42	
0.603	1.140	1.126	1.146	0.719	15.44	18.33	14.24	
0.482	1.049	1.054	1.060	0.626	15.17	14.06	12.98	
0.362	0.982	0.958	0.915	0.518	6.825	11.59	20.11	
0.241	0.892	0.819	0.856	0.397	0.531	15.15	7.834	
Kontrola	0.634	0.631	0.589	0.135				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.000	0.000	0.000	0.000 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (μL)								

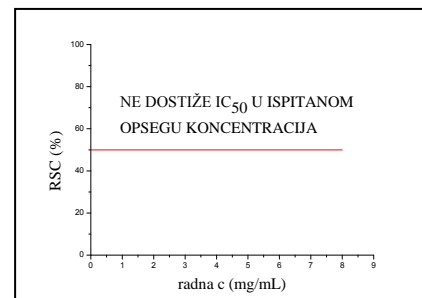
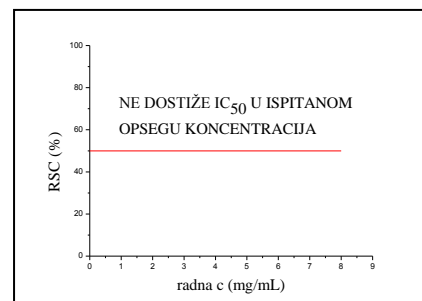
Grafik 9.826. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Sila Bajilo vina 3. godina

Tabela 9.862. Inhibicija acetilholin esteraze – Italijanski Rizling Bajilo sok 3. godina

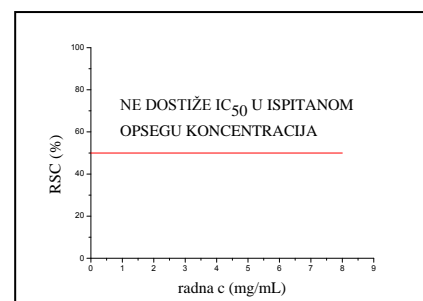
Italijanski Rizling Bajilo sok (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
4.220	0.574	0.575	0.591	0.242	26.73	26.45	22.99	
3.693	0.583	0.590	0.597	0.236	23.40	21.87	20.30	
3.165	0.592	0.587	0.581	0.219	17.62	18.74	20.11	
2.638	0.610	0.584	0.591	0.201	9.769	15.49	14.01	
2.110	0.585	0.584	0.581	0.183	11.40	11.52	12.15	
1.583	0.584	0.577	0.587	0.173	9.138	10.71	8.480	
1.055	0.583	0.583	0.558	0.160	6.507	6.594	12.23	
Kontrola	0.589	0.581	0.568	0.127				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.000	0.000	0.000	0.000 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (μL)								



Grafik 9.827. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Italijanski Rizling Bajilo soka 3. godina

Tabela 9.863. Inhibicija acetilholin esteraze – Italijanski Rizling Bajilo vino 3. godina

Italijanski Rizling Bajilo vino (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
0.998	1.163	1.176	1.187	0.830	27.54	24.69	22.37	
0.873	1.116	1.109	1.139	0.763	23.15	24.68	18.18	
0.748	1.043	1.035	1.075	0.677	20.24	22.15	13.31	
0.623	0.947	0.956	0.973	0.574	18.93	16.88	13.25	
0.499	0.890	0.897	0.926	0.512	17.77	16.19	9.803	
0.374	0.801	0.810	0.828	0.421	17.17	15.33	11.26	
0.249	0.733	0.742	0.767	0.337	13.74	11.78	6.361	
Kontrola	0.566	0.595	0.626	0.136				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.000	0.000	0.000	0.000 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (μL)								



Grafik 9.828. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Italijanski Rizling Bajilo vina 3. godina

Tabela 9.864. Inhibicija acetilholin esteraze – Italijanski Rizling Agner sok 3. godina

Italijanski Rizling Agner sok (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
11.71	2.256	2.572	2.524	2.459	141.4	77.01	86.69	81.85
10.25	2.695	2.667	2.643	2.565	73.52	79.31	84.07	73.52
8.784	2.596	2.576	2.566	2.405	61.12	65.08	67.13	64.44
7.320	2.503	2.473	2.483	2.259	50.19	56.24	54.24	55.24
5.856	2.105	2.137	2.108	1.871	52.43	45.90	51.66	50.00
4.392	1.969	1.970	1.907	1.667	38.54	38.19	51.14	38.36
2.928	1.573	1.584	1.589	1.223	28.74	26.48	25.48	26.90
Kontrola	0.614	0.638	0.641	0.140				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					5.957	6.294	6.175	6.142 ± 0.171
ekvivalentna zapremina (µL)					25.43	26.87	26.36	26.22 ± 0.730

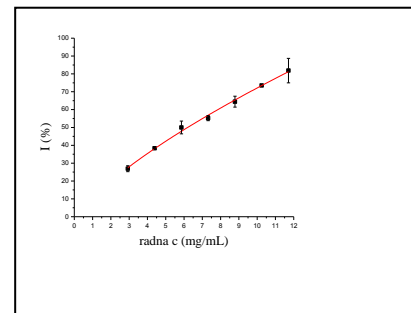
Grafik 9.829. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Italijanski Rizling Agner soka 3. godina

Tabela 9.865. Inhibicija acetilholin esteraze – Italijanski Rizling Agner vino 3. godina

Italijanski Rizling Agner vino (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
1.173	1.594	1.610	1.671	1.487	78.38	75.07	62.95	72.14
1.026	1.505	1.518	1.565	1.322	63.28	60.58	51.07	58.31
0.879	1.349	1.390	1.411	1.108	51.46	43.27	39.05	47.37
0.733	1.261	1.283	1.321	0.984	44.25	39.82	32.26	38.78
0.586	1.116	1.183	1.208	0.814	39.07	25.50	20.45	22.98
0.440	1.025	1.061	1.067	0.645	23.39	16.06	14.85	18.10
0.293	0.905	0.906	0.935	0.484	15.18	14.85	9.162	13.06
Kontrola	0.645	0.642	0.631	0.143				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.840	0.917	1.002	0.920 ± 0.081
ekvivalentna zapremina (µL)					35.81	39.12	42.71	39.21 ± 3.450

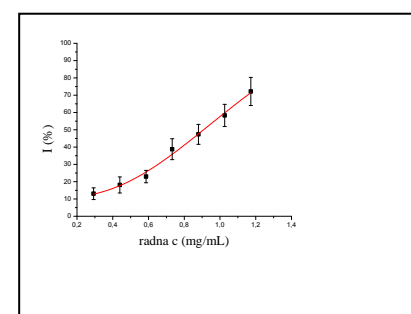
Grafik 9.830. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Italijanski Rizling Agner vina 3. godina

Tabela 9.866. Inhibicija acetilholin esteraze – Župljanka Agner sok 3. godina

Župljanka Agner sok (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
11.98	0.900	0.901	0.952	0.657	36.86	36.57	23.51	
8.981	0.878	0.855	0.924	0.599	27.33	33.28	15.45	
5.987	0.809	0.802	0.837	0.511	22.59	24.33	15.15	
4.491	0.768	0.773	0.779	0.484	26.05	24.89	23.31	
2.994	0.733	0.688	0.719	0.403	14.27	25.99	17.70	
2.245	0.650	0.705	0.671	0.352	22.40	8.101	17.07	
1.497	0.587	0.623	0.603	0.269	17.47	7.998	13.21	
Kontrola	0.511	0.512	0.505	0.125				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.000	0.000	0.000	0.000 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (μL)								

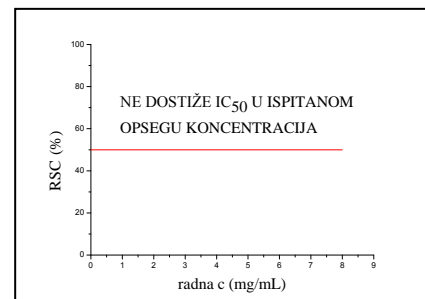
Grafik 9.831. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Župljanka Agner soka 3. godina

Tabela 9.867. Inhibicija acetilholin esteraze – Župljanka Agner vino 3. godina

Župljanka Agner vino (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
1.165	1.298	1.266	1.344	1.136	54.38	63.39	41.53	58.88
1.019	1.208	1.200	1.174	0.953	28.20	30.53	37.76	32.16
0.874	1.125	1.118	1.115	0.830	17.02	19.03	19.78	18.61
0.728	1.026	1.026	1.014	0.708	10.57	10.75	14.18	11.83
0.583	0.946	0.967	0.961	0.609	5.088	-0.807	0.842	1.708
0.437	0.863	0.876	0.860	0.505	-0.818	-4.551	0.076	0.076
0.291	0.784	0.812	0.769	0.384	-12.66	-20.37	-8.248	--
Kontrola	0.632	0.491	0.521	0.150				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					1.146	1.109	/	1.128 ± 0.026
ekvivalentna zapremina (μL)					49.18	47.61	/	48.40 ± 1.113

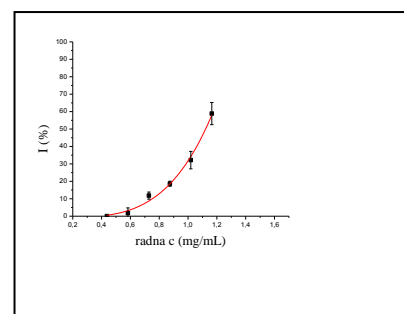
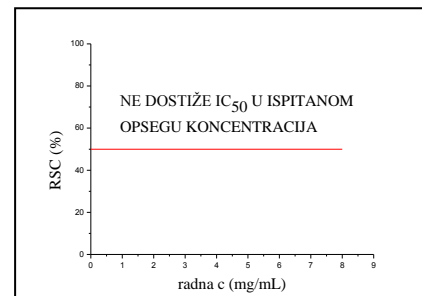
Grafik 9.832. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Župljanka Agner vina 3. godina

Tabela 9.868. Inhibicija acetilholin esteraze – Šardone Došen sok 3. godina

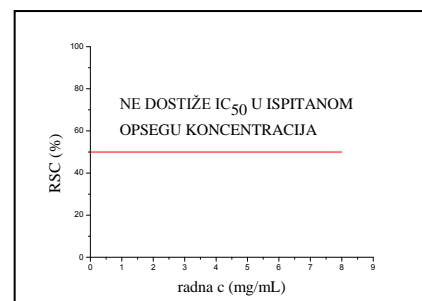
Šardone Došen sok (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
12.34	0.766	0.777	0.783	0.180	3.235	1.369	0.369	
10.79	0.794	0.768	0.778	0.177	-1.862	2.438	0.756	
9.251	0.806	0.775	0.798	0.168	-5.327	-0.226	-3.974	
7.709	0.783	0.791	0.800	0.159	-3.109	-4.283	-5.765	
6.167	0.790	0.777	0.779	0.158	-4.311	-2.119	-2.489	
4.626	0.787	0.786	0.801	0.149	-5.236	-5.042	-7.610	
3.084	0.797	0.802	0.785	0.145	-7.508	-8.324	-5.636	
Kontrola	0.725	0.721	0.769	0.132				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.000	0.000	0.000	0.000 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (μL)								



Grafik 9.833. Zavisnost  
RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija  
Šardone Došen soka 3. godina

Tabela 9.869. Inhibicija acetilholin esteraze – Šardone Došen vino 3. godina

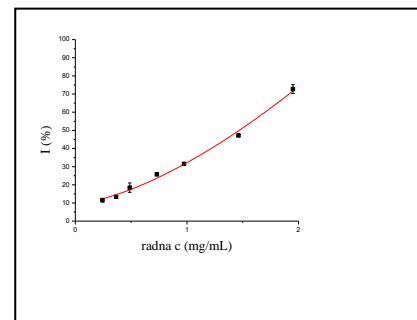
Šardone Došen vino (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
1.375	0.848	0.847	0.844	0.572	30.65	31.08	31.74	
1.203	0.813	0.809	0.807	0.501	21.77	22.72	23.18	
1.031	0.799	0.791	0.784	0.442	10.29	12.34	14.21	
0.859	0.747	0.746	0.741	0.387	9.774	10.03	11.42	
0.687	0.744	0.751	0.725	0.345	-0.061	-2.006	4.660	
0.516	0.717	0.719	0.696	0.295	-5.905	-6.375	-0.790	
0.344	0.689	0.679	0.653	0.243	-11.70	-9.154	-2.801	
Kontrola	0.550	0.563	0.524	0.147				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.000	0.000	0.000	0.000 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (μL)								



Grafik 9.834. Zavisnost  
RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija  
Šardone Došen vina 3. godina

Tabela 9.870. Inhibicija acetilholin esteraze – Merlot Došen sok 3. godina

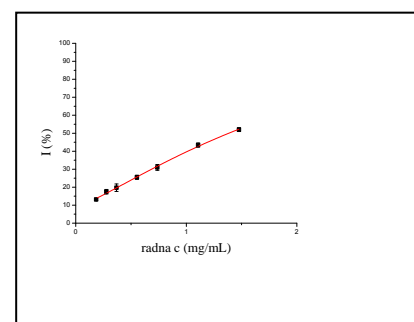
Merlot Došen sok (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	Srednja vrednost
1.950	1.001	0.990	0.970	0.806	70.60	72.31	75.40	72.77
1.462	1.010	1.030	1.025	0.660	47.20	44.28	45.02	47.20
0.975	0.956	0.947	0.954	0.498	30.96	32.31	31.25	31.51
0.731	0.908	0.898	0.901	0.411	24.95	26.43	25.98	25.79
0.487	0.859	0.825	0.838	0.300	15.64	20.80	18.80	18.41
0.366	0.834	0.832	0.842	0.262	13.63	13.97	12.50	13.37
0.244	0.811	0.806	0.798	0.219	10.60	11.38	12.58	11.52
Kontrola	0.773	0.784	0.778	0.115				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					1.490	1.411	1.412	1.438 ± 0.045
ekvivalentna zapremina (µL)					38.19	36.17	36.22	36.86 ± 1.156



Grafik 9.835. Zavisnost  
RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija  
Merlot Došen soka 3. godina

Tabela 9.871. Inhibicija acetilholin esteraze – Merlot Došen vino 3. godina

Merlot Došen vino (3. godina)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	Srednja vrednost
1.477	0.982	0.982	0.994	0.675	52.57	52.67	50.79	52.01
1.107	0.918	0.907	0.951	0.546	42.59	44.21	37.43	43.40
0.738	0.843	0.851	0.864	0.406	32.47	31.26	29.25	30.99
0.554	0.815	0.806	0.825	0.338	26.33	27.70	24.69	25.51
0.369	0.779	0.804	0.799	0.274	22.05	18.16	18.93	19.72
0.277	0.768	0.769	0.782	0.239	18.26	18.09	16.01	17.45
0.185	0.757	0.757	0.762	0.197	13.47	13.40	12.65	13.17
Kontrola	0.760	0.774	0.753	0.115				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					1.384	1.347	1.451	1.394 ± 0.053
ekvivalentna zapremina (µL)					46.86	45.61	49.14	47.20 ± 1.790



Grafik 9.836. Zavisnost  
RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija  
Merlot Došen vina 3. godina

Tabela 9.872. Inhibicija acetilholin esteraze – Sauvignon blanc Đurđić 2013.

Sauvignon blanc Đurđić 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
1.293	1.251	0.626	1.027	0.439	-55.04	64.40	-12.39	
1.132	1.220	0.603	1.007	0.397	-57.27	60.64	-16.42	
0.970	1.163	0.586	1.014	0.353	-54.88	55.35	-26.36	
0.808	1.060	0.573	1.023	0.300	-45.26	47.83	-38.13	
0.647	0.927	0.591	1.050	0.278	-24.14	40.14	-47.54	
0.485	0.832	0.605	1.054	0.244	-12.40	31.04	-54.78	
0.323	0.736	0.592	0.994	0.185	-5.257	22.27	-54.56	
Kontrola	0.679	0.602	1.034	0.117				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.000	0.000	0.000	0.000 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (μL)								

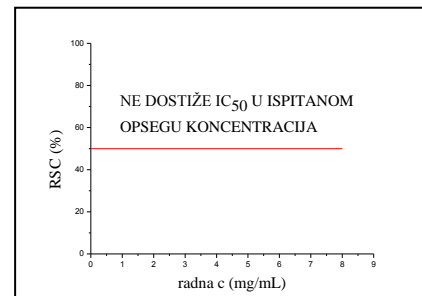
Grafik 9.837. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Sauvignon blanc Đurđić 2013.

Tabela 9.873. Inhibicija acetilholin esteraze – Sauvignon Kovačević 2014.

Sauvignon Kovačević 2014.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
1.323	0.943	0.952	0.945	0.633	31.09	29.10	30.67	
1.158	0.908	0.984	0.875	0.586	28.37	11.28	35.69	
0.992	0.862	0.959	0.759	0.511	21.90	0.281	44.69	
0.827	0.797	0.851	0.766	0.446	21.88	9.876	28.78	
0.661	0.746	0.797	0.710	0.353	12.63	1.245	20.56	
0.496	0.697	0.714	0.688	0.320	16.04	12.28	18.15	
0.331	0.624	0.634	0.625	0.234	13.32	11.01	13.06	
Kontrola	0.566	0.563	0.553	0.115				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.000	0.000	0.000	0.000 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (μL)								

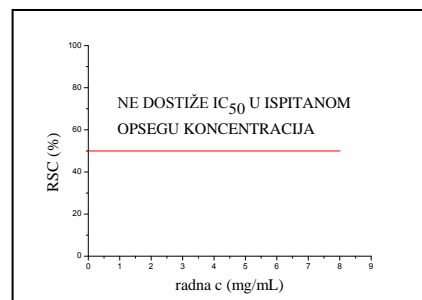
Grafik 9.838. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Sauvignon Kovačević 2014.

Tabela 9.874. Inhibicija acetilholin esteraze – Sauvignon blanc Mačkov Podrum 2014.

Sauvignon blanc Mačkov Podrum 2014.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
1.317	0.893	0.923	0.922	0.543	42.27	37.36	37.45	
1.153	0.888	0.905	0.936	0.523	39.81	36.89	31.80	
0.988	0.869	0.879	0.870	0.471	34.29	32.71	34.24	
0.823	0.843	0.848	0.878	0.411	28.58	27.77	22.92	
0.659	0.801	0.865	0.854	0.360	27.22	16.58	18.41	
0.494	0.834	0.831	0.849	0.333	17.22	17.68	14.80	
0.329	0.793	0.794	0.797	0.272	13.98	13.85	13.37	
Kontrola	0.723	0.746	0.747	0.140				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.000	0.000	0.000	0.000 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (μL)								

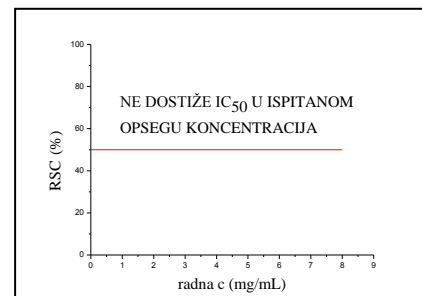
Grafik 9.839. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Sauvignon blanc Mačkov Podrum 2014.

Tabela 9.875. Inhibicija acetilholin esteraze – Sauvignon blanc Vinum 2012.

Sauvignon blanc Vinum 2012.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
1.342	0.977	0.952	0.987	0.552	24.62	29.00	22.80	
1.175	0.906	0.927	0.928	0.494	26.90	23.12	23.03	
1.007	0.900	0.878	0.900	0.444	19.18	22.92	19.06	
0.839	0.879	0.858	0.857	0.401	15.33	19.02	19.24	
0.671	0.855	0.872	0.860	0.353	10.98	7.941	10.06	
0.503	0.798	0.842	0.860	0.300	11.69	3.923	0.761	
0.336	0.784	0.827	0.785	0.252	5.763	1.924	5.597	
Kontrola	0.712	0.696	0.696	0.137				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.000	0.000	0.000	0.000 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (μL)								

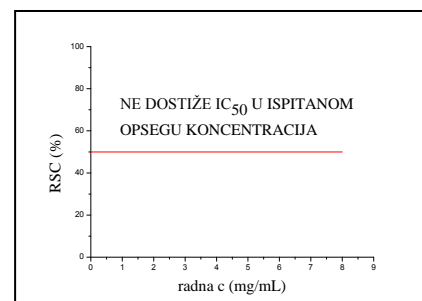
Grafik 9.840. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Sauvignon blanc Vinum 2012.



Tabela 9.876. Inhibicija acetilholin esteraze – Sauvignon blanc Vinum 2013.

Sauvignon blanc Vinum 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
1.315	0.877	0.924	0.932	0.584	53.37	45.90	44.66	
1.151	0.913	0.928	0.923	0.539	40.66	38.20	39.08	
0.986	0.887	0.884	0.889	0.480	35.26	35.78	35.03	
0.822	0.856	0.859	0.857	0.413	29.63	29.14	29.40	
0.657	0.864	0.865	0.857	0.356	19.27	19.09	20.47	
0.493	0.831	0.845	0.834	0.313	17.60	15.38	17.11	
0.329	0.801	0.794	0.807	0.260	14.07	15.17	13.11	
Kontrola	0.751	0.758	0.793	0.138				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.000	0.000	0.000	0.000 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (μL)								

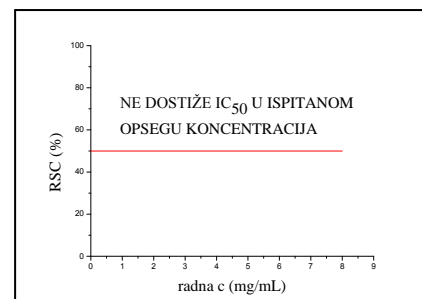
Grafik 9.841. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Sauvignon blanc Vinum 2013.

Tabela 9.877. Inhibicija acetilholin esteraze – Sauvignon blanc Dulka 2011.

Sauvignon blanc Dulka 2011.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
1.375	0.974	1.010	1.001	0.830	72.23	65.37	67.13	68.24
1.203	1.045	1.032	1.019	0.770	46.94	49.52	52.01	49.49
1.031	1.009	1.034	1.028	0.663	33.41	28.68	29.72	30.60
0.859	0.990	1.000	0.994	0.576	20.29	18.31	19.39	19.33
0.687	0.966	0.994	1.002	0.501	10.38	4.981	3.410	6.256
0.516	0.912	0.951	0.916	0.405	2.420	-5.061	1.713	2.066
0.344	0.875	0.887	0.878	0.331	-4.808	-7.040	-5.230	--
Kontrola	0.755	0.645	0.670	0.138				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					1.207	1.223	1.196	1.209 ± 0.013
ekvivalentna zapremina (μL)					43.88	44.46	43.51	43.95 ± 0.482

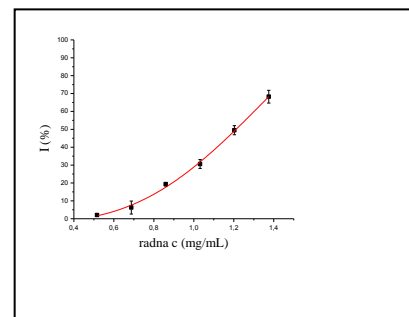
Grafik 9.842. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Sauvignon blanc Dulka 2011.

Tabela 9.878. Inhibicija acetilholin esteraze – Sauvignon blanc Belo Brdo 2012.

Sauvignon blanc Belo Brdo 2012.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
1.114	0.891	0.925	0.880	0.503	-20.92	-31.69	-17.57	
0.557	0.759	0.762	0.757	0.324	-35.88	-36.77	-35.14	
0.278	0.642	0.678	0.691	0.223	-30.52	-41.91	-45.79	
0.139	0.587	0.590	0.606	0.173	-29.17	-30.08	-35.10	
0.070	0.525	0.589	0.546	0.148	-17.68	-37.61	-24.33	
0.035	0.534	0.545	0.544	0.140	-23.09	-26.53	-26.13	
0.017	0.464	0.504	0.518	0.125	-5.799	-17.98	-22.62	
Kontrola	0.453	0.452	0.423	0.122				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					/	/	/	/
ekvivalentna zapremina (μL)								

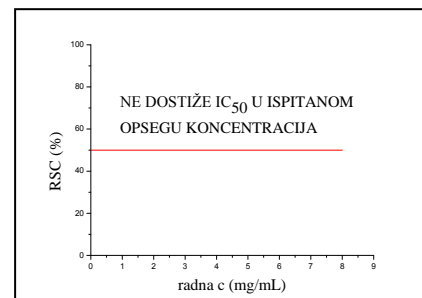
Grafik 9.843. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Sauvignon blanc Belo Brdo 2012.

Tabela 9.879. Inhibicija acetilholin esteraze – Sauvignon blanc Šukac 2014.

Sauvignon blanc Šukac 2014.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
1.152	1.050	1.112	1.104	0.760	54.45	44.59	45.87	50.16
1.008	1.035	1.050	1.202	0.742	53.91	51.61	27.73	52.76
0.864	0.989	0.993	0.989	0.651	46.85	46.19	46.88	46.64
0.720	0.949	0.962	0.966	0.581	42.06	40.08	39.47	40.54
0.576	0.957	0.929	0.932	0.487	26.07	30.39	30.01	28.82
0.432	0.910	0.925	0.921	0.426	23.77	21.55	22.15	22.49
0.288	0.855	0.845	0.854	0.329	17.28	18.95	17.42	17.88
Kontrola	0.779	0.757	0.777	0.143				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.901	0.958	/	0.930 ± 0.040
ekvivalentna zapremina (μL)					39.11	41.57	/	40.34 ± 1.742

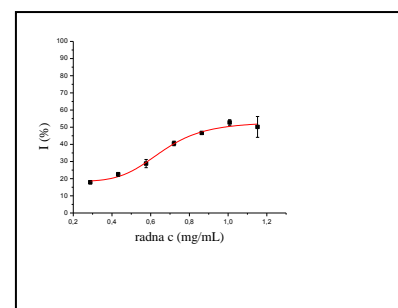
Grafik 9.844. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Sauvignon blanc Šukac 2014.

Tabela 9.880. Inhibicija acetilholin esteraze – Traminac Đurđić 2013.

<b>Traminac Đurđić 2013.</b>								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
1.092	1.678	1.633	1.497	0.976	22.04	27.05	42.12	
0.955	1.548	1.479	1.468	0.884	26.33	33.98	35.24	
0.819	1.410	1.393	1.317	0.722	23.66	25.57	33.94	
0.682	1.332	1.355	1.319	0.642	23.42	20.89	24.82	
0.546	1.274	1.367	1.311	0.540	18.49	8.189	14.39	
0.409	1.118	1.287	1.283	0.440	24.84	6.119	6.508	
0.273	0.927	1.176	1.174	0.336	34.37	6.767	7.006	
Kontrola	0.753	1.016	1.017	0.115				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.000	0.000	0.000	0.000 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (μL)								

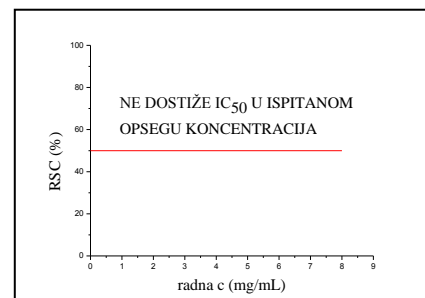
Grafik 9.845. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Traminac Đurđić 2013.

Tabela 9.881. Inhibicija acetilholin esteraze – MCC Traminac MCC 2012.

<b>MCC Traminac MCC 2012.</b>								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
1.220	0.909	0.913	0.830	0.452	35.28	34.59	46.40	
1.068	0.902	0.910	0.827	0.418	31.52	30.26	42.12	
0.915	0.870	0.873	0.776	0.356	27.20	26.74	40.51	
0.762	0.856	0.875	0.740	0.318	23.67	21.11	40.10	
0.610	0.895	0.913	0.743	0.286	13.71	11.14	35.15	
0.458	0.861	0.884	0.739	0.255	14.14	10.88	31.35	
0.305	0.831	0.852	0.678	0.194	9.793	6.830	31.44	
Kontrola	0.820	0.837	0.654	0.122				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.000	0.000	0.000	0.000 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (μL)								

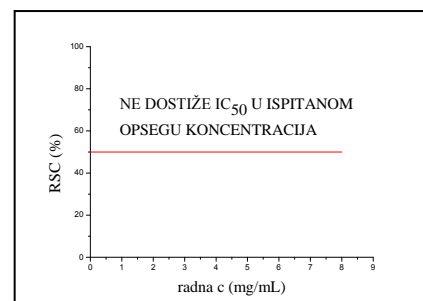
Grafik 9.846. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija MCC Traminac MCC 2012.

Tabela 9.882. Inhibicija acetilholin esteraze – Traminac Mačkov Podrum 2013.

Traminac Mačkov Podrum 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
1.245	1.022	1.047	1.051	0.677	43.74	39.77	39.11	
1.089	1.032	1.051	1.044	0.698	45.60	42.48	43.62	
0.934	0.997	0.994	0.998	0.603	35.73	36.22	35.67	
0.778	0.966	0.961	0.970	0.539	30.46	31.15	29.75	
0.623	0.924	0.937	0.956	0.455	23.66	21.50	18.34	
0.467	0.910	0.920	0.921	0.414	19.17	17.50	17.37	
0.311	0.870	0.856	0.848	0.323	10.78	13.15	14.46	
Kontrola	0.761	0.729	0.752	0.143				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.000	0.000	0.000	0.000 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (μL)								

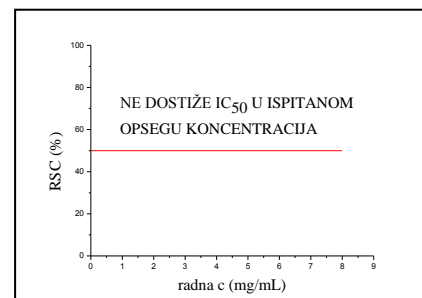
Grafik 9.847. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Traminac Mačkov Podrum 2013.

Tabela 9.883. Inhibicija acetilholin esteraze – UNS Probus Rizling Italijanski Poljoprivredni fax NS 2014.

UNS Probus Rizling Italijanski Poljoprivredni fax NS 2014.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
1.032	0.555	0.586	0.594	0.413	57.50	48.18	45.80	
0.903	0.532	0.570	0.577	0.393	58.27	46.95	44.84	
0.774	0.564	0.549	0.565	0.347	34.68	39.20	34.34	
0.645	0.545	0.541	0.550	0.313	30.28	31.45	28.75	
0.516	0.552	0.542	0.550	0.275	16.81	19.66	17.36	
0.387	0.521	0.521	0.531	0.241	16.05	15.91	13.01	
0.258	0.512	0.510	0.526	0.209	8.812	9.703	4.790	
Kontrola	0.477	0.471	0.463	0.137				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.000	0.000	0.000	0.000 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (μL)								

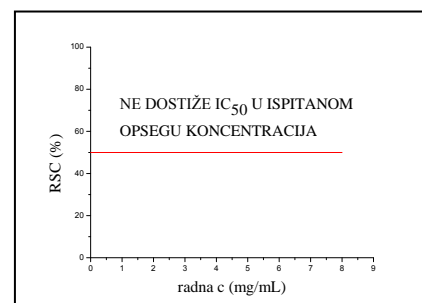
Grafik 9.848. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija UNS Probus Rizling Italijanski Poljoprivredni fax NS

Tabela 9.884. Inhibicija acetilholin esteraze – Italijanski Rizling Vinum 2013.

Italijanski Rizling Vinum 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
1.340	0.942	0.948	0.947	0.584	27.75	26.54	26.76	
1.172	0.933	0.945	0.953	0.567	26.17	23.60	22.09	
1.005	0.877	0.889	0.908	0.483	20.34	18.04	14.09	
0.837	0.775	0.842	0.866	0.444	33.05	19.54	14.64	
0.670	0.764	0.765	0.817	0.378	22.01	21.80	11.43	
0.502	0.772	0.728	0.774	0.327	10.08	19.09	9.678	
0.335	0.724	0.671	0.776	0.271	8.487	19.24	- 1.945	
Kontrola	0.587	0.622	0.662	0.129				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.000	0.000	0.000	0.000 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (μL)								

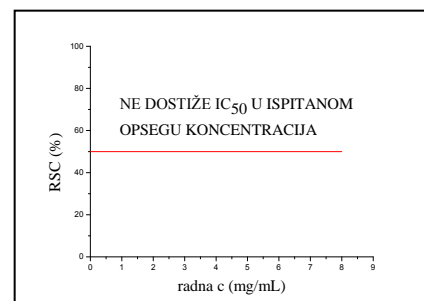
Grafik 9.849. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Italijanski Rizling Vinum 2013.

Tabela 9.885. Inhibicija acetilholin esteraze – Italijanski Rizling Dulka 2011.

Italijanski Rizling Dulka 2011.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
0.960	0.905	0.913	0.932	0.617	51.12	49.61	46.43	
0.840	0.880	0.884	0.908	0.560	45.73	45.02	41.00	
0.720	0.861	0.867	0.876	0.489	36.87	35.85	34.38	
0.600	0.828	0.813	0.847	0.421	30.89	33.43	27.80	
0.480	0.847	0.839	0.849	0.377	20.11	21.51	19.84	
0.360	0.802	0.803	0.805	0.313	16.97	16.78	16.53	
0.240	0.772	0.775	0.781	0.256	12.41	12.01	10.94	
Kontrola	0.734	0.724	0.732	0.141				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.000	0.000	0.000	0.000 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (μL)								

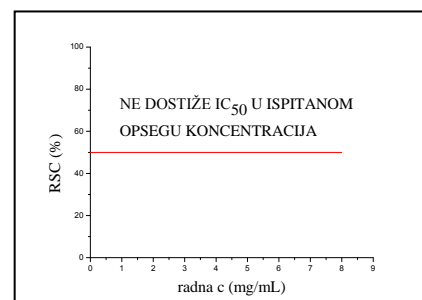
Grafik 9.850. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Italijanski Rizling Dulka 2011.

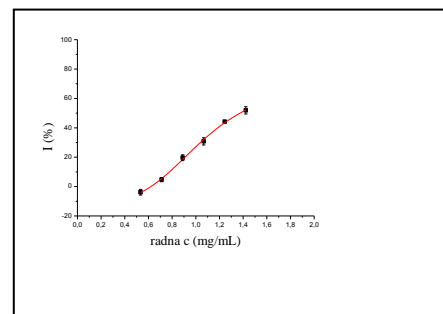
Tabela 9.886. Inhibicija acetilholin esteraze – Talijanski Rizling Vindulo 2012.

Talijanski Rizling Vindulo 2012.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
0.975	0.679	0.678	0.684	0.533	69.71	69.93	68.60	69.42
0.853	0.677	0.685	0.687	0.482	59.26	57.66	57.12	58.01
0.731	0.697	0.728	0.698	0.426	43.45	36.94	43.10	43.28
0.609	0.695	0.726	0.766	0.387	35.82	29.42	20.92	25.17
0.488	0.767	0.758	0.775	0.336	10.14	11.99	8.495	10.21
0.366	0.747	0.774	0.755	0.291	4.994	-0.693	3.349	2.550
0.244	0.790	0.751	0.695	0.246	-13.45	-5.437	6.284	--
Kontrola	0.679	0.617	0.620	0.139				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.777	0.779	0.785	0.780 ± 0.004
ekvivalentna zapremina (µL)					39.82	39.92	40.26	40.00 ± 0.227

Grafik 9.851. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Talijanski Rizling Vindulo 2012.

Tabela 9.887. Inhibicija acetilholin esteraze – Talijanski Rizling Trivanović 2013.

Talijanski Rizling Trivanović 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
1.422	0.951	0.925	0.942	0.713	48.10	53.65	50.10	51.88
1.245	0.904	0.829	0.960	0.649	44.21	60.73	32.11	44.21
1.067	0.880	0.885	0.901	0.572	32.69	31.59	28.03	30.77
0.889	0.855	0.861	0.873	0.495	21.36	20.16	17.43	19.65
0.711	0.863	0.867	0.855	0.426	4.439	3.476	6.234	4.716
0.533	0.816	0.833	0.828	0.350	-1.716	-5.513	-4.337	-3.856
0.356	0.763	0.774	0.747	0.254	-11.32	-13.62	-7.848	--
Kontrola	0.604	0.561	0.567	0.120				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					/	1.347	1.421	1.384 ± 0.052
ekvivalentna zapremina (µL)					/	47.36	49.95	48.66 ± 1.831



Grafik 9.852. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Talijanski Rizling Trivanović 2013.

Tabela 9.888. Inhibicija acetilholin esteraze – Rizling Italijanski Šiljački 2014.

Rizling Italijanski Šiljački 2014.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
1.100	0.986	0.977	0.956	0.724	52.55	54.24	58.04	54.94
0.963	0.987	0.988	1.011	0.701	48.30	48.00	43.97	46.76
0.825	0.933	0.947	0.969	0.608	41.30	38.70	34.68	38.22
0.688	0.896	0.922	0.920	0.527	33.40	28.69	29.05	30.38
0.550	0.890	0.841	0.882	0.448	20.14	28.85	21.59	20.86
0.413	0.882	0.865	0.869	0.400	12.78	15.95	15.13	14.62
0.275	0.828	0.840	0.821	0.311	6.356	4.233	7.717	6.102
Kontrola	0.691	0.698	0.681	0.142				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					1.011	1.019	1.018	1.016 ± 0.004
ekvivalentna zapremina (μL)					45.96	46.32	46.26	46.18 ± 0.193

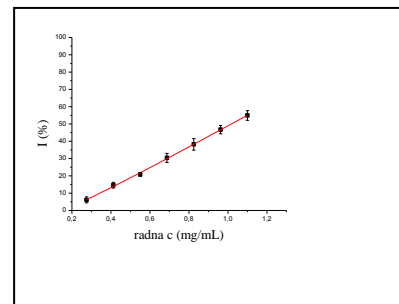
Grafik 9.853. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Rizling Italijanski Šiljački 2014.

Tabela 9.889. Inhibicija acetilholin esteraze – Talijanski Rizling Šukac 2014.

Talijanski Rizling Šukac 2014.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
1.060	1.177	1.211	1.186	0.932	59.94	54.44	58.52	57.63
0.927	1.157	1.177	1.205	0.884	55.33	51.99	47.43	53.66
0.795	1.066	1.125	1.106	0.784	53.96	44.22	47.41	45.81
0.662	1.040	1.054	1.055	0.666	38.93	36.49	36.37	37.26
0.530	1.005	1.026	1.032	0.566	28.09	24.78	23.67	25.51
0.397	0.974	0.990	0.996	0.493	21.35	18.74	17.85	19.31
0.265	0.894	0.900	0.899	0.377	15.33	14.41	14.50	14.75
Kontrola	0.742	0.759	0.753	0.140				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.830	0.898	0.834	0.854 ± 0.038
ekvivalentna zapremina (μL)					39.13	42.34	39.34	40.27 ± 1.793

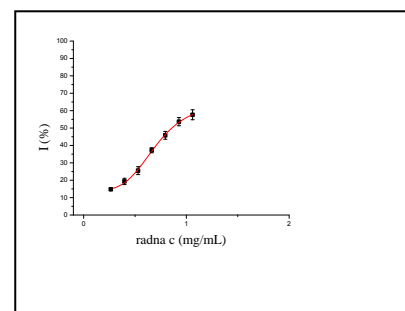
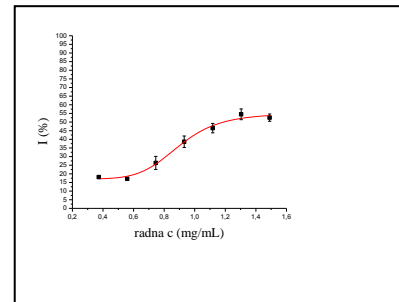
Grafik 9.854. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Talijanski Rizling Šukac 2014.

Tabela 9.890. Inhibicija acetilholin esteraze – Italijanski Rizling Urošević 2015.

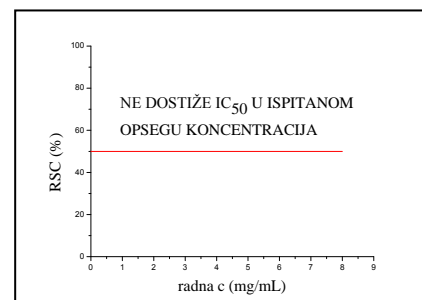
Italijanski Rizling Urošević 2015.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
1.490	1.116	1.098	1.139	0.821	51.06	54.05	47.24	52.56
1.304	1.083	1.047	1.056	0.795	52.27	58.14	56.70	54.49
1.117	1.020	1.043	1.091	0.708	48.40	44.53	36.69	46.47
0.931	0.960	0.984	1.000	0.610	42.11	38.17	35.50	38.59
0.745	0.973	0.985	0.941	0.521	25.20	23.22	30.55	26.32
0.559	0.924	0.952	0.955	0.453	21.98	17.36	16.99	17.18
0.372	0.873	0.865	0.865	0.373	17.18	18.59	18.62	18.13
Kontrola	0.744	0.755	0.733	0.140				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					1.160	1.234	1.168	1.188 ± 0.041
ekvivalentna zapremina (μL)					38.94	41.42	39.19	39.85 ± 1.364



Grafik 9.855. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Italijanski Rizling Urošević 2015.

Tabela 9.891. Inhibicija acetilholin esteraze – Italijanski Rizling MK Kosović 2014.

Italijanski Rizling MK Kosović 2014.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
1.088	1.281	1.303	1.269	0.925	37.63	33.79	39.86	
0.952	1.245	1.252	1.222	0.878	35.79	34.62	39.83	
0.816	1.174	1.192	1.186	0.766	28.51	25.40	26.44	
0.680	1.102	1.108	1.097	0.645	19.94	18.90	20.93	
0.544	1.043	1.039	1.061	0.560	15.44	16.25	12.30	
0.408	0.985	0.986	1.000	0.485	12.39	12.33	9.766	
0.272	0.884	0.894	0.890	0.371	10.21	8.478	9.309	
Kontrola	0.720	0.712	0.671	0.145				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.000	0.000	0.000	0.000 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (μL)								



Grafik 9.856. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Italijanski Rizling MK Kosović 2014.



Tabela 9.892. Inhibicija acetilholin esteraze – Rizling Italijanski Bajilo

Rizling Italijanski Bajilo								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
1.060	0.965	0.974	0.934	0.763	57.99	56.10	64.30	59.46
0.928	0.945	0.958	0.989	0.611	30.53	27.80	21.40	25.96
0.795	0.897	0.882	0.917	0.535	24.69	27.73	20.61	24.34
0.663	0.861	0.866	0.879	0.508	26.40	25.31	22.65	25.31
0.530	0.840	0.827	0.808	0.422	12.99	15.56	19.58	14.27
0.398	0.796	0.836	0.805	0.360	9.097	0.797	7.097	8.097
0.265	0.757	0.760	0.756	0.316	8.213	7.609	8.360	8.061
Kontrola	0.620	0.617	0.610	0.136				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					1.026	1.009	1.028	1.021 ± 0.010
ekvivalentna zapremina (µL)					48.41	47.60	48.47	48.16 ± 0.486

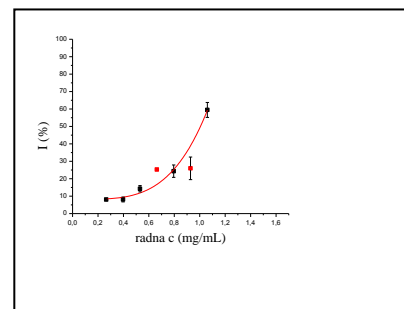
Grafik 9.857. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Rizling Italijanski Bajilo

Tabela 9.893. Inhibicija acetilholin esteraze – Italijanski Rizling Mrđanin 2013.

Italijanski Rizling Mrđanin 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
1.147	1.077	1.084	1.092	0.728	34.79	33.48	32.01	
1.004	1.070	1.065	1.035	0.683	27.71	28.71	34.20	
0.861	1.013	1.036	1.012	0.631	28.76	24.40	28.86	
0.717	0.957	0.974	0.986	0.550	24.13	20.78	18.69	
0.574	0.951	0.961	0.918	0.463	9.012	7.032	15.22	
0.430	0.913	0.934	0.877	0.411	6.280	2.280	12.90	
0.287	0.866	0.863	0.823	0.327	-	-	7.308	
Kontrola	0.720	0.684	0.671	0.156	0.630	0.059		
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.000	0.000	0.000	0.000 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (µL)								

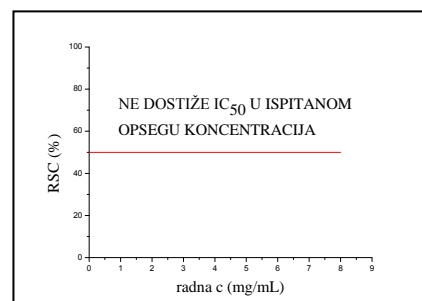
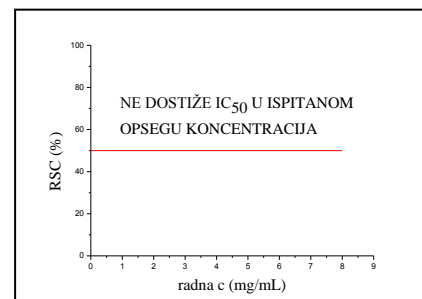
Grafik 9.858. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Italijanski Rizling Mrđanin 2013.

Tabela 9.894. Inhibicija acetilholin esteraze – UNS Sila Poljoprivredni fax NS

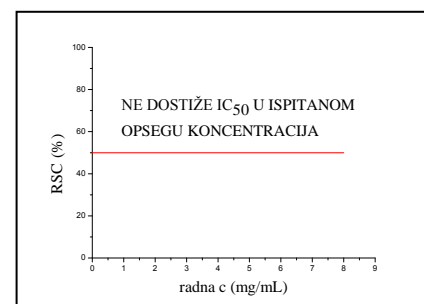
UNS Sila Poljoprivredni fax NS								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
0.950	0.842	0.864	0.874	0.494	40.29	36.54	34.86	
0.831	0.869	0.862	0.899	0.484	34.11	35.21	28.84	
0.713	0.857	0.855	0.888	0.435	27.65	28.04	22.44	
0.594	0.854	0.857	0.842	0.394	21.15	20.70	23.15	
0.475	0.857	0.881	0.878	0.330	9.625	5.637	6.033	
0.356	0.848	0.810	0.842	0.304	6.761	13.31	7.671	
0.238	0.837	0.833	0.821	0.251	- 0.463	0.155	2.267	
Kontrola	0.736	0.713	0.722	0.141				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.000	0.000	0.000	0.000 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (μL)								



Grafik 9.859. Zavisnost  
RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija  
UNS Sila Poljoprivredni fax  
NS

Tabela 9.895. Inhibicija acetilholin esteraze – Sila Bajilo

Sila Bajilo								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
0.985	1.030	1.019	1.002	0.632	32.64	34.54	37.46	
0.862	1.016	1.026	1.069	0.630	34.69	33.04	25.61	
0.739	0.959	0.991	0.964	0.562	32.85	27.40	31.88	
0.616	0.945	0.963	0.972	0.508	26.02	23.01	21.51	
0.493	0.906	0.920	0.905	0.420	17.79	15.39	17.86	
0.369	0.919	0.886	0.941	0.386	9.759	15.33	6.073	
0.246	0.841	0.865	0.831	0.309	10.09	5.976	11.73	
Kontrola	0.721	0.726	0.685	0.132				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.000	0.000	0.000	0.000 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (μL)								



Grafik 9.860. Zavisnost  
RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija  
Sila Bajilo

Tabela 9.896. Inhibicija acetilholin esteraze – Sila Žabić

Sila Žabić								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
1.205	1.050	1.037	1.044	0.693	32.61	34.90	33.64	
1.054	1.055	1.053	1.058	0.693	31.73	32.21	31.18	
0.904	0.990	1.000	1.013	0.582	22.88	21.08	18.65	
0.753	0.927	0.932	0.970	0.540	26.82	25.96	18.70	
0.602	0.918	0.939	0.899	0.458	13.29	9.171	16.75	
0.452	0.877	0.887	0.885	0.400	9.922	8.025	8.483	
0.301	0.823	0.832	0.802	0.317	4.448	2.931	8.496	
Kontrola	0.666	0.661	0.695	0.144				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.000	0.000	0.000	0.000 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (μL)								

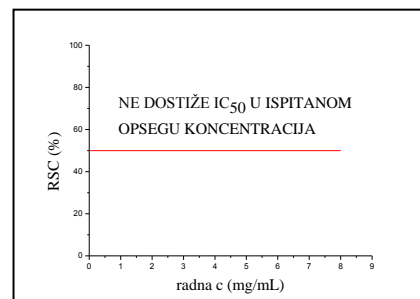
Grafik 9.861. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Sila Žabić

Tabela 9.897. Inhibicija acetilholin esteraze – Chardonnay Kovačević 2013.

Chardonnay Kovačević 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
1.147	1.014	1.039	1.048	0.764	50.97	45.99	44.38	
1.003	0.950	0.995	0.982	0.682	47.59	38.78	41.29	
0.860	0.920	0.932	0.932	0.601	37.44	35.02	34.99	
0.717	0.870	0.873	0.875	0.511	29.55	29.13	28.74	
0.573	0.852	0.872	0.868	0.453	21.73	17.89	18.65	
0.430	0.808	0.797	0.829	0.406	21.22	23.34	17.06	
0.287	0.759	0.765	0.765	0.305	11.22	10.02	10.06	
Kontrola	0.656	0.635	0.646	0.135				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.000	0.000	0.000	0.000 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (μL)								

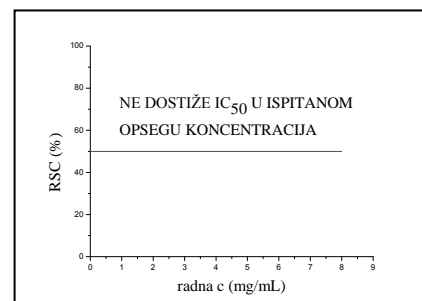
Grafik 9.862. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Chardonnay Kovačević 2013

Tabela 9.898. Inhibicija acetilholin esteraze – Chardonnay Mačkov Podrum 2013.

Chardonnay Mačkov Podrum 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
1.195	0.981	1.012	0.970	0.795	53.53	45.67	56.31	51.84
1.046	0.860	0.914	0.910	0.588	31.94	18.35	19.32	23.20
0.896	0.846	0.826	0.887	0.511	16.12	21.07	5.838	14.34
0.747	0.767	0.811	0.821	0.434	16.37	5.321	2.747	10.84
0.597	0.671	0.765	0.685	0.398	31.51	8.034	28.03	8.034
0.448	0.700	0.681	0.657	0.324	5.821	10.40	16.54	13.47
0.299	0.613	0.667	0.582	0.249	8.682	4.928	16.53	6.761
Kontrola	0.497	0.515	0.455	0.107				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					1.176	/	1.079	1.128 ± 0.068
ekvivalentna zapremina (μL)					49.21	/	45.17	47.19 ± 2.859

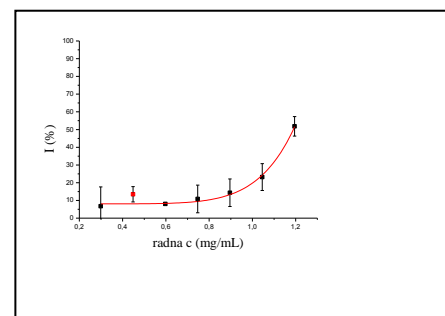
Grafik 9.863. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Chardonnay Mačkov Podrum 2013.

Tabela 9.899. Inhibicija acetilholin esteraze – Chardonnay Vinum 2014.

Chardonnay Vinum 2014.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
1.258	1.036	1.033	1.080	0.774	48.53	49.18	39.83	
1.100	0.976	0.963	1.000	0.701	45.87	48.59	41.17	
0.943	0.927	0.907	0.931	0.603	36.24	40.19	35.55	
0.786	0.893	0.866	0.891	0.525	27.61	32.98	28.12	
0.629	0.752	0.844	0.867	0.481	46.79	28.71	24.12	
0.472	0.798	0.801	0.822	0.404	22.61	21.99	17.94	
0.314	0.735	0.733	0.770	0.304	15.35	15.62	8.359	
Kontrola	0.647	0.644	0.641	0.135				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.000	0.000	0.000	0.000 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (μL)								

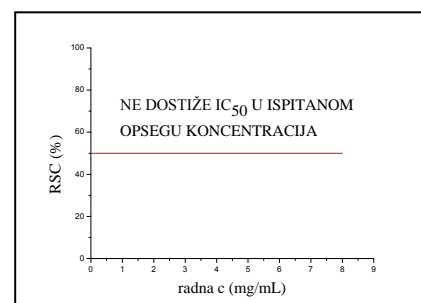
Grafik 9.864. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Chardonnay Vinum 2014.

Tabela 9.900. Inhibicija acetilholin esteraze – Chardonnay Dulka 2014.

Chardonnay Dulka 2014.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
1.470	1.249	1.289	1.307	1.086	66.47	58.28	54.49	59.75
1.286	1.141	1.177	1.193	0.902	50.90	43.52	40.21	44.87
1.102	1.071	1.082	1.097	0.773	38.82	36.55	33.38	36.25
0.919	1.007	1.004	1.018	0.659	28.54	29.14	26.19	27.95
0.735	0.948	0.962	0.965	0.582	24.59	21.89	21.18	22.55
0.551	0.673	0.837	0.898	0.526	69.77	36.05	23.50	--
0.367	0.825	0.815	0.801	0.359	4.223	6.099	8.983	6.435
Kontrola	0.623	0.628	0.600	0.140				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					1.253	1.354	1.420	1.342 ± 0.084
ekvivalentna zapremina (µL)					42.61	46.04	48.30	45.65 ± 2.864

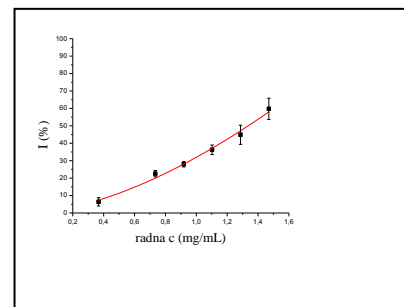
Grafik 9.865. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Chardonnay Dulka 2014.

Tabela 9.901. Inhibicija acetilholin esteraze – Chardonnay Belo Brdo 2012.

Chardonnay Belo Brdo 2012.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
1.150	0.973	0.907	0.977	0.584	-15.97	3.571	-17.24	
0.575	0.766	0.792	0.837	0.384	-13.86	-21.50	-35.04	
0.287	0.676	0.667	0.694	0.254	-25.77	-22.97	-31.06	
0.144	0.549	0.565	0.580	0.182	-9.446	-14.22	-18.59	
0.072	0.529	0.323	0.565	0.153	-12.21	49.38	-22.97	
0.036	0.510	0.504	0.499	0.134	-11.85	-10.22	-8.628	
0.018	0.498	0.481	0.508	0.124	-11.61	-6.680	-14.54	
Kontrola	0.452	0.447	0.454	0.116				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					/	/	/	/
ekvivalentna zapremina (µL)								

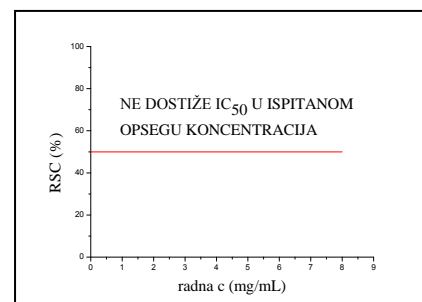
Grafik 9.866. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Chardonnay Belo Brdo 2012.

Tabela 9.902. Inhibicija acetilholin esteraze – Chardonnay Šiljački 2014.

Chardonnay Šiljački 2014.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
1.380	1.112	1.135	1.154	0.885	61.02	56.97	53.82	57.27
1.208	1.104	1.097	1.116	0.820	51.07	52.38	49.13	50.75
1.035	1.003	1.036	1.073	0.741	55.00	49.33	42.92	49.08
0.863	0.990	1.032	1.025	0.628	37.65	30.45	31.75	33.28
0.690	0.984	1.019	0.972	0.535	22.73	16.79	24.90	21.47
0.518	0.922	0.850	0.958	0.457	19.93	32.43	13.72	13.72
0.345	0.862	0.870	0.890	0.351	12.11	10.67	7.216	9.996
Kontrola	0.683	0.727	0.722	0.143				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.981	1.076	1.240	1.029 ± 0.067
ekvivalentna zapremina (μL)					35.55	38.99	44.93	37.27 ± 2.432

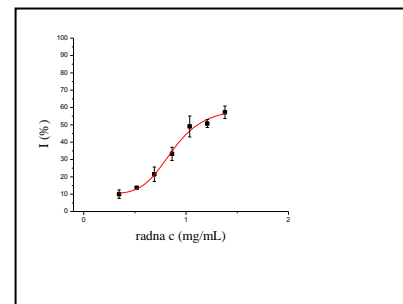
Grafik 9.867. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Chardonnay Šiljački 2014.

Tabela 9.903. Inhibicija acetilholin esteraze – Chardonnay Došen 2015.

Chardonnay Došen 2015.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
1.340	0.761	0.897	0.909	0.586	71.56	49.53	47.61	71.56
1.172	0.833	0.899	0.903	0.603	62.65	51.91	51.36	55.31
1.005	0.816	0.834	0.873	0.523	52.49	49.54	43.36	48.46
0.837	0.826	0.846	0.857	0.456	40.14	36.87	35.00	37.34
0.670	0.849	0.848	0.857	0.402	27.45	27.62	26.14	27.07
0.502	0.820	0.864	0.845	0.357	24.98	17.98	21.03	21.33
0.335	0.788	0.795	0.810	0.284	18.30	17.17	14.86	16.78
Kontrola	0.744	0.757	0.759	0.141				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.977	1.064	1.142	1.061 ± 0.083
ekvivalentna zapremina (μL)					36.47	39.71	42.63	39.60 ± 3.080

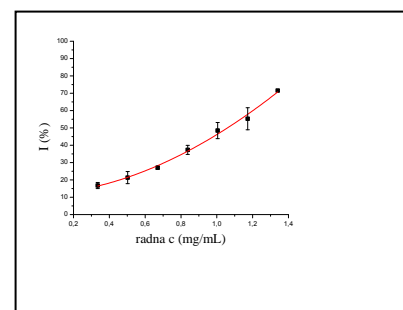
Grafik 9.868. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Chardonnay Došen 2015.

Tabela 9.904. Inhibicija acetilholin esteraze – Rajnski Rizling Šijački 2014.

Rajnski Rizling Šijački 2014.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
1.267	1.075	1.089	1.096	0.727	43.35	41.22	40.00	
1.109	1.036	1.074	1.075	0.711	47.13	41.05	40.96	
0.951	0.999	1.015	1.001	0.611	37.00	34.50	36.76	
0.792	0.951	0.962	0.960	0.559	36.22	34.49	34.81	
0.634	0.924	0.957	0.920	0.467	25.72	20.35	26.30	
0.475	0.915	0.912	0.916	0.421	19.79	20.24	19.68	
0.317	0.825	0.834	0.852	0.327	19.19	17.65	14.73	
Kontrola	0.765	0.720	0.757	0.145				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.000	0.000	0.000	0.000 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (μL)								

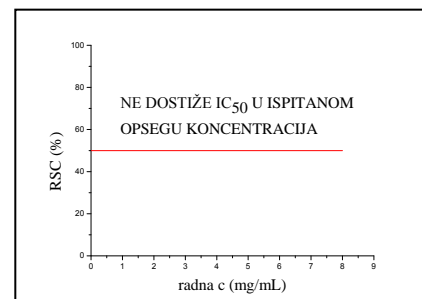
Grafik 9.869. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Rajnski Rizling Šijački 2014.

Tabela 9.905. Inhibicija acetilholin esteraze – Misterija Kiš 2013. (Rajnski Rizling)

Misterija Kiš 2013. (Rajnski Rizling)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
1.304	0.969	0.885	0.911	0.803	39.68	70.01	60.69	65.35
1.141	0.876	0.831	0.872	0.698	35.20	51.53	36.70	44.12
0.978	0.855	0.844	0.869	0.643	22.80	27.03	18.02	22.52
0.815	0.848	0.765	0.850	0.525	- 17.06	12.92	- 17.74	12.92
0.652	0.770	0.759	0.765	0.453	- 14.81	11.08	- 13.00	-12.04
0.489	0.715	0.711	0.714	0.392	- 17.37	- 15.79	- 16.74	-16.74
0.326	0.664	0.651	0.716	0.302	- 31.36	- 26.73	- 50.20	--
Kontrola	0.395	0.378	0.422	0.123				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					/	1.139	1.228	1.184 ± 0.063
ekvivalentna zapremina (μL)					/	43.67	47.09	45.38 ± 2.419

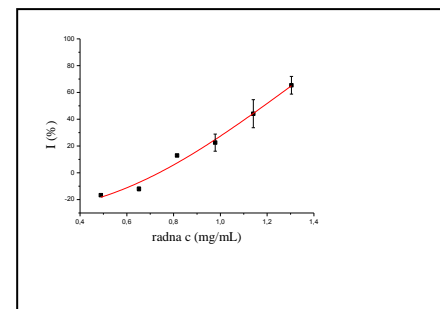
Grafik 9.870. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Misterija Kiš 2013. (Rajnski Rizling)

Tabela 9.906. Inhibicija acetilholin esteraze – Incognito Mačkov Podrum 2013. (Rajnski Rizling)

Incognito Mačkov Podrum 2013. (Rajnski Rizling)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
0.940	0.833	0.836	0.836	0.504	44.67	44.23	44.14	
0.823	0.848	0.859	0.898	0.522	45.02	43.18	36.68	
0.705	0.819	0.833	0.866	0.462	40.00	37.59	32.08	
0.588	0.803	0.822	0.805	0.421	35.69	32.47	35.46	
0.470	0.807	0.827	0.835	0.368	26.11	22.67	21.31	
0.353	0.792	0.794	0.810	0.337	23.32	22.96	20.38	
0.235	0.781	0.753	0.766	0.267	13.36	18.20	16.04	
Kontrola	0.751	0.745	0.735	0.150				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.000	0.000	0.000	0.000 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (μL)								

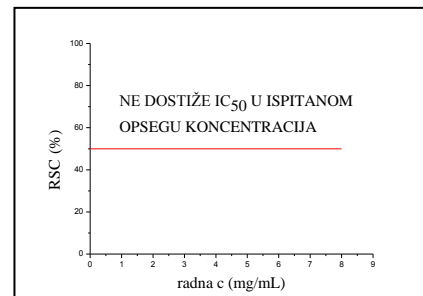
Grafik 9.871. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Incognito Mačkov Podrum 2013. (Rajnski Rizling)

Tabela 9.907. Inhibicija acetilholin esteraze – Tamjanika Živanović 2014.

Tamjanika Živanović 2014.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
2.215	1.257	1.280	1.282	1.020	50.80	45.89	45.60	
1.938	1.229	1.232	1.268	0.970	46.15	45.58	37.96	
1.661	1.163	1.184	1.162	0.865	37.98	33.80	38.34	
1.384	1.062	1.073	1.085	0.748	34.87	32.45	29.98	
1.108	0.971	0.999	0.976	0.611	25.30	19.56	24.35	
0.831	0.938	0.935	0.954	0.559	21.38	21.98	18.05	
0.554	0.829	0.841	0.829	0.414	13.93	11.46	14.06	
Kontrola	0.616	0.623	0.626	0.143				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.000	0.000	0.000	0.000 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (μL)								

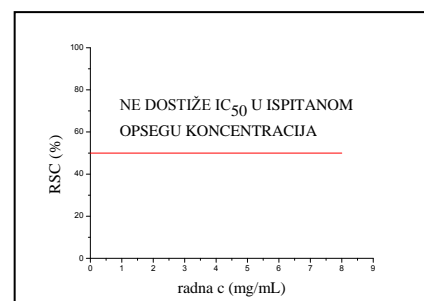
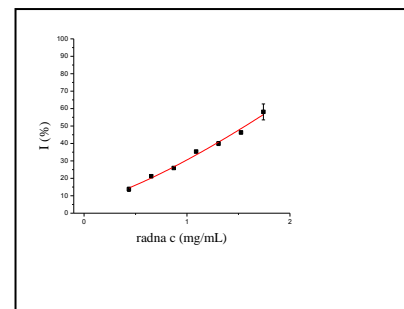
Grafik 9.872. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Tamjanika Živanović 2014.



Tabela 9.908. Inhibicija acetilholin esteraze – Furmint Nagy-Sagmeister Boraszar 2013.

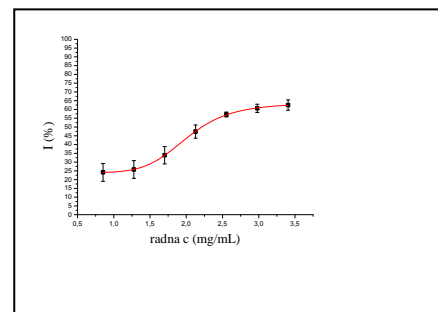
Furmint Nagy-Sagmeister Boraszar 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
1.742	0.820	0.827	0.785	0.608	56.19	54.77	63.33	58.10
1.525	0.840	0.835	0.784	0.577	45.73	46.83	57.19	46.28
1.307	0.814	0.819	0.808	0.523	39.91	38.84	41.10	39.95
1.089	0.773	0.778	0.774	0.463	36.03	34.92	35.77	35.35
0.871	0.747	0.776	0.745	0.387	25.79	19.71	26.06	25.92
0.653	0.741	0.745	0.737	0.360	21.17	20.41	21.98	21.19
0.436	0.704	0.702	0.693	0.282	12.83	13.28	15.14	13.75
Kontrola	0.642	0.634	0.624	0.149				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					1.600	1.612	1.474	1.562 ± 0.077
ekvivalentna zapremina (μL)					45.92	46.27	42.30	44.83 ± 2.198



Grafik 9.873. Zavisnost  
RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija  
Furmint Nagy-Sagmeister  
Boraszar 2013.

Tabela 9.909. Inhibicija acetilholin esteraze – UNS Petra Poljoprivredni fax NS 2013.

UNS Petra Poljoprivredni fax NS 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
3.405	0.688	0.604	0.674	0.558	60.42	85.81	64.61	62.52
2.979	0.660	0.645	0.653	0.523	58.34	63.02	60.58	60.65
2.554	0.622	0.597	0.604	0.460	50.64	58.10	56.14	57.12
2.128	0.603	0.586	0.578	0.416	43.28	48.21	50.68	47.39
1.703	0.586	0.564	0.555	0.351	28.44	35.37	38.00	33.93
1.277	0.564	0.541	0.525	0.309	22.21	29.36	34.06	25.78
0.851	0.520	0.504	0.487	0.255	19.09	24.02	29.26	24.13
Kontrola	0.470	0.461	0.438	0.137				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					2.373	2.203	2.166	2.247 ± 0.110
ekvivalentna zapremina (μL)					34.85	32.35	31.81	33.00 ± 1.622



Grafik 9.874. Zavisnost  
RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija  
UNS Petra Poljoprivredni fax  
NS 2013.

Tabela 9.910. Inhibicija acetilholin esteraze – Venera Podrum Probus

Venera Podrum Probus								
(Pinot blanc)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
1.300	0.774	0.800	0.789	0.408	33.77	28.98	31.03	
1.138	0.778	0.776	0.780	0.376	27.28	27.69	26.84	
0.975	0.756	0.739	0.756	0.337	24.28	27.29	24.26	
0.813	0.733	0.739	0.730	0.299	21.45	20.41	21.91	
0.650	0.767	0.766	0.799	0.357	25.78	26.11	20.08	
0.488	0.763	0.751	0.795	0.253	7.704	9.876	1.888	
0.325	0.738	0.745	0.759	0.223	6.708	5.503	2.945	
Kontrola	0.694	0.711	0.677	0.141				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.000	0.000	0.000	0.000 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (μL)								

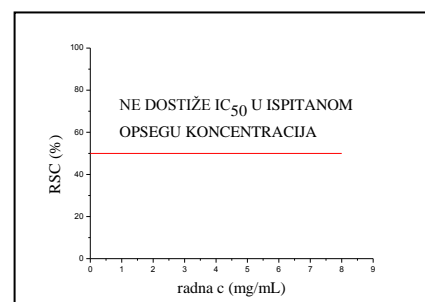
Grafik 9.875. Zavisnost  
RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija  
Venera Podrum Probus

Tabela 9.911. Inhibicija acetilholin esteraze – Orfelin Beli Orfelin Podrum 2013.

Orfelin Beli Orfelin Podrum 2013.								
(Italijanski Rizling, Sauvignon blanc, Chardonnay, Župljanka)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
1.092	1.040	1.079	1.076	0.816	48.15	39.22	39.98	
0.955	1.015	1.047	1.053	0.758	40.53	33.12	31.84	
0.819	0.928	0.933	0.941	0.671	40.66	39.44	37.57	
0.682	0.892	0.906	0.891	0.558	22.89	19.46	23.03	
0.546	0.827	0.792	0.837	0.481	19.89	28.04	17.61	
0.409	0.770	0.770	0.801	0.420	19.14	18.98	11.79	
0.273	0.728	0.737	0.742	0.322	6.166	4.070	2.982	
Kontrola	0.590	0.580	0.576	0.150				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.000	0.000	0.000	0.000 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (μL)								

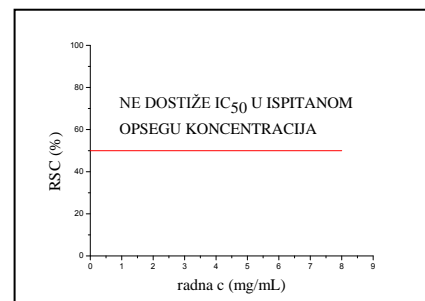
Grafik 9.876. Zavisnost  
RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija  
Orfelin Beli Orfelin Podrum  
2013.

Tabela 9.912. Inhibicija acetilholin esteraze – Cuvee Piquant Kovačević 2013.

<b>Cuvee Piquant Kovačević 2013.</b>								
(Traminac, Muscat Otonel, Pinot blanc, Pinot Gris)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
1.175	1.095	1.098	1.123	0.878	45.97	45.18	38.96	
1.028	1.072	1.049	1.083	0.823	38.16	43.71	35.41	
0.881	0.958	0.982	0.966	0.724	41.55	35.66	39.50	
0.734	0.896	0.910	0.917	0.633	34.57	31.19	29.35	
0.587	0.860	0.851	0.839	0.545	21.65	23.89	26.77	
0.441	0.774	0.808	0.815	0.476	25.62	17.16	15.37	
0.294	0.701	0.733	0.701	0.352	12.88	5.066	12.90	
Kontrola	0.557	0.553	0.550	0.152				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.000	0.000	0.000	0.000 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (µL)								

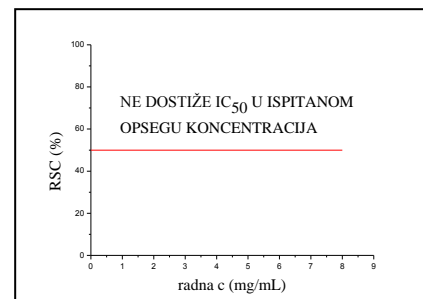
Grafik 9.877. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Cuvee Piquant Kovačević 2013.

Tabela 9.913. Inhibicija acetilholin esteraze – Sirovina Vinum 2013.

<b>Sirovina Vinum 2013.</b>								
(Italijanski Rizling, Chardonnay, Traminac, Muškati žuti)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
1.200	1.199	1.191	1.223	0.867	42.84	44.16	38.68	
1.050	1.149	1.205	1.151	0.800	39.89	30.24	39.66	
0.900	1.037	1.078	1.050	0.690	40.31	33.18	38.07	
0.750	0.973	1.019	0.988	0.602	36.07	28.15	33.50	
0.600	0.886	0.935	0.924	0.512	35.66	27.09	29.01	
0.450	0.871	0.884	0.910	0.433	24.47	22.32	17.91	
0.300	0.809	0.818	0.833	0.339	19.22	17.60	14.97	
Kontrola	0.709	0.685	0.724	0.136				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.000	0.000	0.000	0.000 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (µL)								

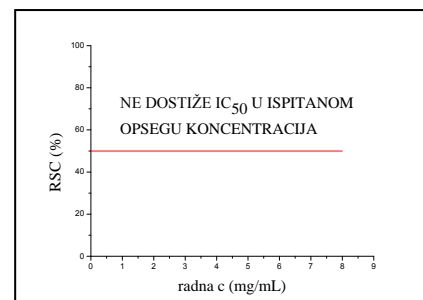
Grafik 9.878. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Sirovina Vinum 2013.

Tabela 9.914. Inhibicija acetilholin esteraze – Mirna Bačka Vindulo 2013.

Mirna Bačka Vindulo 2013.								
(Chardonnay, Bačka)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
1.095	1.242	1.295	1.288	0.993	58.51	49.55	50.76	54.63
0.958	1.159	1.271	1.317	0.998	73.24	54.42	46.81	50.61
0.821	1.200	1.200	1.209	0.847	41.10	41.01	39.56	40.56
0.684	1.153	1.146	1.143	0.747	32.11	33.31	33.72	33.05
0.547	1.088	1.097	1.103	0.642	25.63	24.00	23.13	24.25
0.411	1.031	1.032	1.049	0.541	18.08	18.02	15.09	17.06
0.274	0.963	0.948	0.988	0.420	9.227	11.74	5.134	8.702
Kontrola	0.753	0.676	0.725	0.140				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.963	0.914	1.064	0.980 ± 0.076
ekvivalentna zapremina (μL)					43.98	41.75	48.56	44.76 ± 3.475

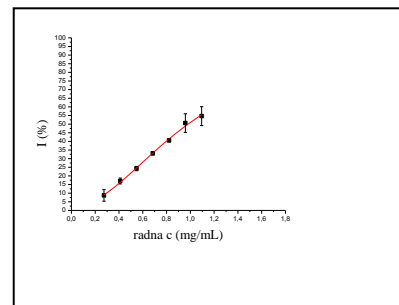
Grafik 9.879. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Mirna Bačka Vindulo 2013.

Tabela 9.915. Inhibicija acetilholin esteraze – Saga Bjelica 2014.

Saga Bjelica 2014.								
(Sauvignon Blanc, Semillon)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
1.255	1.385	1.367	1.387	1.147	59.14	62.22	58.89	60.08
1.098	1.393	1.423	1.375	1.100	49.82	44.74	53.00	51.41
0.941	1.288	1.289	1.262	0.959	43.66	43.59	48.15	45.13
0.784	1.214	1.209	1.192	0.865	40.17	41.07	43.99	41.74
0.628	1.183	1.150	1.133	0.719	20.43	26.19	29.13	25.25
0.471	1.121	1.134	1.054	0.616	13.34	11.23	24.92	12.28
0.314	0.985	0.983	0.952	0.456	9.394	9.740	15.12	11.42
Kontrola	0.728	0.723	0.703	0.142				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					1.029	0.981	0.952	0.987 ± 0.039
ekvivalentna zapremina (μL)					40.99	39.07	37.93	39.33 ± 1.547

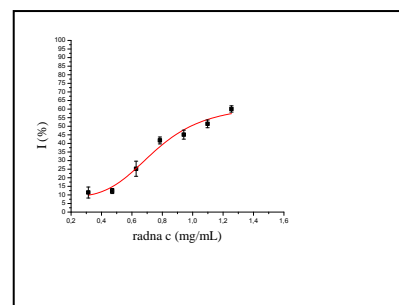
Grafik 9.880. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Saga Bjelica 2014.

Tabela 9.916. Inhibicija acetilholin esteraze – Orfelin Roze Kovačević 2013.

<b>Orfelin Roze Kovačević 2013.</b>								
(Muscat Hamburg, Traminac, Cabernet Sauvignon)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
1.293	0.924	0.987	0.951	0.688	47.80	33.82	41.76	
1.132	0.904	0.936	0.914	0.655	44.90	37.73	42.73	
0.970	0.818	0.862	0.794	0.549	40.48	30.92	45.92	
0.808	0.802	0.797	0.797	0.537	41.25	42.49	42.41	
0.647	0.771	0.761	0.757	0.427	23.89	26.26	27.07	
0.485	0.715	0.713	0.715	0.365	22.56	23.02	22.40	
0.323	0.679	0.685	0.684	0.296	15.23	13.90	13.97	
Kontrola	0.582	0.615	0.593	0.145				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.000	0.000	0.000	0.000 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (μL)								

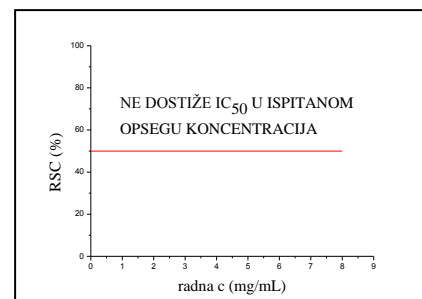
Grafik 9.882. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Orfelin Roze Kovačević 2013.

Tabela 9.917. Inhibicija acetilholin esteraze – Vina dant animos/Rosetto Kovačević 2013.

<b>Vina dant animos/Rosetto Kovačević 2013.</b>								
(Cabernet Sauvignon)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
1.220	0.999	1.014	1.019	0.771	44.36	40.51	39.31	
1.068	0.943	0.941	0.954	0.669	32.92	33.40	30.22	
0.915	0.858	0.897	0.880	0.584	32.98	23.60	27.62	
0.762	0.844	0.853	0.821	0.538	25.23	23.02	30.65	
0.610	0.803	0.803	0.780	0.463	16.83	16.92	22.55	
0.458	0.783	0.783	0.771	0.413	9.309	9.280	12.22	
0.305	0.697	0.705	0.695	0.321	7.997	5.969	8.396	
Kontrola	0.579	0.550	0.554	0.152				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.000	0.000	0.000	0.000 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (μL)								

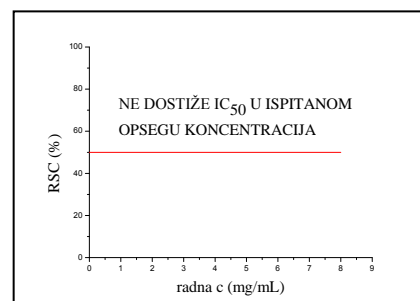
Grafik 9.881. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Vina dant animos/Rosetto Kovačević 2013.

Tabela 9.918. Inhibicija acetilholin esteraze – Rose Ivana Šijački 2014.

Rose Ivana Šijački 2014.								
(Cabernet Sauvignon)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
1.205	0.970	1.014	0.993	0.754	44.44	33.26	38.70	
1.054	0.961	0.971	0.976	0.722	38.73	36.16	34.94	
0.904	0.893	0.908	0.898	0.641	35.51	31.54	34.00	
0.753	0.842	0.850	0.820	0.539	22.31	20.41	27.95	
0.603	0.788	0.805	0.769	0.469	18.30	13.78	23.10	
0.452	0.752	0.755	0.730	0.419	14.70	13.89	20.41	
0.301	0.670	0.660	0.652	0.330	12.94	15.45	17.59	
Kontrola	0.547	0.548	0.550	0.158				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.000	0.000	0.000	0.000 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (μL)								

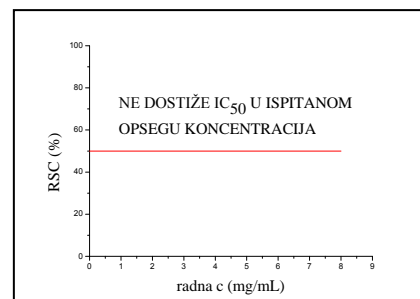
Grafik 9.883. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Rose Ivana Šijački 2014.

Tabela 9.919. Inhibicija acetilholin esteraze – Frajla Mačkov Podrum 2014.

Frajla Mačkov Podrum 2014.								
(Portugieser, Pinot noir)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
1.230	0.805	0.802	0.808	0.549	57.59	58.08	57.08	57.58
1.076	0.797	0.805	0.808	0.504	51.33	50.04	49.51	50.29
0.922	0.789	0.798	0.814	0.449	43.66	42.15	39.52	42.90
0.769	0.798	0.804	0.796	0.415	36.61	35.64	36.91	36.39
0.615	0.813	0.806	0.797	0.349	23.09	24.26	25.80	24.38
0.461	0.822	0.813	0.813	0.326	17.78	19.32	19.36	18.82
0.307	0.757	0.779	0.777	0.266	18.68	15.01	15.29	15.15
Kontrola	0.717	0.750	0.761	0.152				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					1.031	1.062	1.054	1.049 ± 0.016
ekvivalentna zapremina (μL)					41.92	43.17	42.86	42.65 ± 0.652

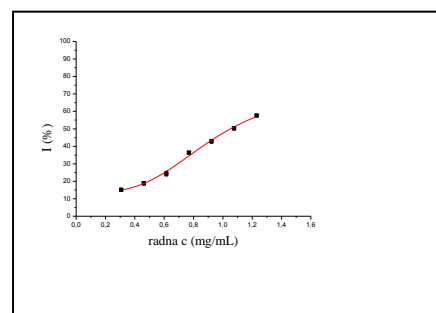
Grafik 9.884. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Frajla Mačkov Podrum 2014.

Tabela 9.920. Inhibicija acetilholin esteraze – Rose Vinum 2013.

Rose Vinum 2013.								
(Pinot noir)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
1.395	1.053	1.050	1.065	0.891	46.13	47.36	42.37	--
1.221	0.965	0.953	0.976	0.820	51.86	55.64	48.00	53.75
1.046	0.895	0.903	0.907	0.735	46.97	44.41	43.08	45.69
0.872	0.825	0.815	0.816	0.613	29.75	33.00	32.83	33.00
0.698	0.736	0.735	0.749	0.533	32.52	32.82	28.23	32.52
0.523	0.680	0.711	0.683	0.450	23.61	13.53	22.70	18.57
0.349	0.585	0.588	0.601	0.327	14.56	13.43	9.151	14.00
Kontrola	0.433	0.448	0.436	0.138				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					1.149	1.120	/	1.135 ± 0.020
ekvivalentna zapremina (μL)					41.19	40.16	/	40.67 ± 0.728

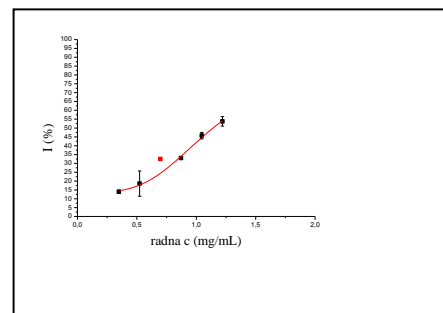
Grafik 9.885. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Rose Vinum 2013.

Tabela 9.921. Inhibicija acetilholin esteraze – Roze Dulka 2014.

Roze Dulka 2014.								
(Merlot, Cabernet Sauvignon)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
1.542	0.846	0.858	0.835	0.487	40.15	38.13	42.05	
1.350	0.852	0.838	0.822	0.497	40.78	43.08	45.75	
1.157	0.820	0.832	0.803	0.451	38.36	36.45	41.34	
0.964	0.798	0.798	0.795	0.375	29.53	29.47	30.10	
0.771	0.803	0.766	0.809	0.336	22.20	28.38	21.23	
0.578	0.796	0.766	0.785	0.298	17.09	22.07	18.88	
0.386	0.758	0.713	0.734	0.235	13.00	20.38	16.94	
Kontrola	0.750	0.721	0.743	0.138				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.000	0.000	0.000	0.000 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (μL)								

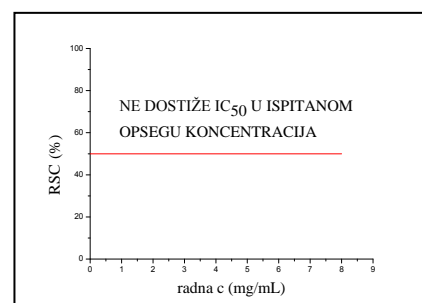
Grafik 9.886. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Roze Dulka 2014.

Tabela 9.922. Inhibicija acetilholin esteraze – RosAnna Vindulo 2013.

<b>RosAnna Vindulo 2013.</b>								
(Cabernet Sauvignon, Frankovka)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
1.213	1.036	1.049	1.043	0.777	49.05	46.42	47.66	
1.061	1.020	1.031	1.022	0.712	39.39	37.19	38.95	
0.909	0.954	0.977	1.013	0.638	37.88	33.32	26.21	
0.758	0.940	0.930	0.948	0.550	23.06	25.10	21.50	
0.606	0.917	0.946	0.942	0.475	12.87	7.273	8.003	
0.455	0.899	0.881	0.923	0.402	2.126	5.791	- 2.591	
0.303	0.834	0.874	0.891	0.315	- 2.207	- 10.10	- 13.37	
Kontrola	0.670	0.622	0.644	0.137				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.000	0.000	0.000	0.000 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (µL)								±

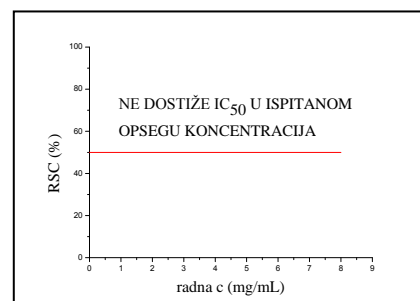
Grafik 9.887. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija RosAnna Vindulo 2013.

Tabela 9.923. Inhibicija acetilholin esteraze – Roze D Došen 2014.

<b>Roze D Došen 2014.</b>								
(Merlot, Cabernet Sauvignon)								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
1.253	0.822	0.829	0.823	0.521	50.81	49.60	50.61	50.71
1.096	0.814	0.814	0.821	0.513	50.78	50.86	49.62	50.42
0.939	0.796	0.808	0.795	0.456	44.43	42.50	44.60	43.84
0.783	0.795	0.787	0.781	0.411	37.37	38.71	39.68	38.58
0.626	0.802	0.809	0.782	0.350	26.19	25.07	29.56	29.56
0.470	0.800	0.793	0.788	0.329	23.09	24.25	25.01	24.12
0.313	0.790	0.774	0.766	0.259	13.23	15.83	17.16	15.41
Kontrola	0.770	0.755	0.753	0.147				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					1.150	1.094	1.165	1.136 ± 0.037
ekvivalentna zapremina (µL)					45.91	43.69	46.50	45.37 ± 1.483

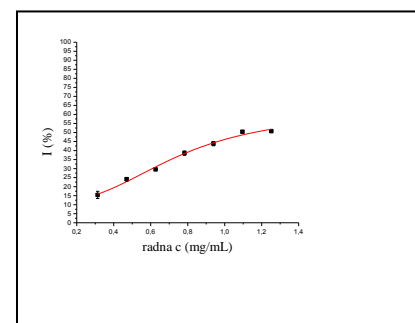
Grafik 9.888. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Roze D Došen 2014.



Tabela 9.924. Inhibicija acetilholin esteraze – Muskat Hamburg Bajilo

Muskat Hamburg Bajilo								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
1.190	0.672	0.703	0.695	0.332	27.44	20.83	22.50	
1.041	0.717	0.691	0.698	0.317	14.36	19.91	18.47	
0.893	0.680	0.693	0.675	0.282	14.87	12.17	16.01	
0.744	0.672	0.661	0.661	0.261	12.11	14.36	14.49	
0.595	0.269	0.699	0.671	0.237	93.21	1.191	7.209	
0.446	0.672	0.672	0.677	0.225	4.402	4.384	3.479	
0.298	0.766	0.649	0.643	0.187	-	1.269	2.496	
Kontrola	0.593	0.604	0.604	0.132				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.000	0.000	0.000	0.000 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (μL)								±

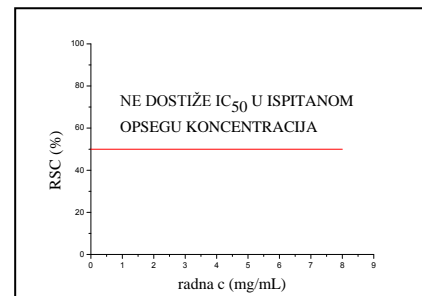
Grafik 9.889. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Muskat Hamburg Bajilo

Tabela 9.925. Inhibicija acetilholin esteraze – Hamburg Žabić

Hamburg Žabić								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
1.255	1.478	1.504	1.527	1.350	74.25	68.87	64.25	69.12
1.098	1.426	1.457	1.461	1.273	69.08	62.95	62.13	64.72
0.941	1.310	1.347	1.361	1.137	65.14	57.73	54.92	56.33
0.784	1.218	1.209	1.227	0.954	46.90	48.85	45.15	46.97
0.627	1.066	1.101	1.106	0.768	39.92	32.88	31.90	34.90
0.471	1.030	1.036	1.029	0.685	30.62	29.46	30.85	30.31
0.314	0.865	0.887	0.854	0.490	24.60	20.09	26.74	23.81
Kontrola	0.641	0.614	0.641	0.144				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.805	0.823	0.856	0.828 ± 0.026
ekvivalentna zapremina (μL)					32.07	32.80	34.12	33.00 ± 1.037

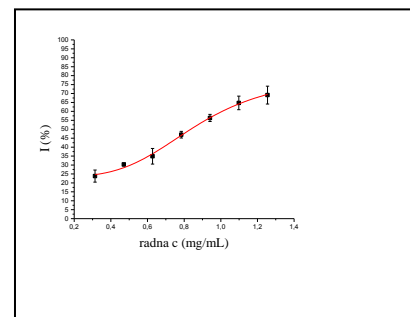
Grafik 9.890. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Hamburg Žabić

Tabela 9.926. Inhibicija acetilholin esteraze – Cabernet Sauvignon Podrum Petrović 2014.

Cabernet Sauvignon Podrum Petrović 2014.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	Srednja vrednost
1.920	0.734	0.750	0.761	0.603	73.31	70.06	67.93	70.43
1.440	0.694	0.686	0.689	0.492	58.85	60.39	59.81	60.10
0.960	0.645	0.653	0.611	0.400	50.07	48.42	57.07	49.24
0.720	0.614	0.613	0.598	0.326	41.26	41.52	44.53	42.43
0.480	0.593	0.604	0.605	0.270	34.15	31.95	31.88	32.66
0.360	0.572	0.557	0.579	0.227	29.72	32.70	28.35	29.03
0.240	0.582	0.587	0.602	0.210	24.16	23.29	20.24	22.56
Kontrola	0.638	0.625	0.622	0.138				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.976	1.014	0.946	0.979 ± 0.034
ekvivalentna zapremina (µL)					25.42	26.40	24.63	25.49 ± 0.888

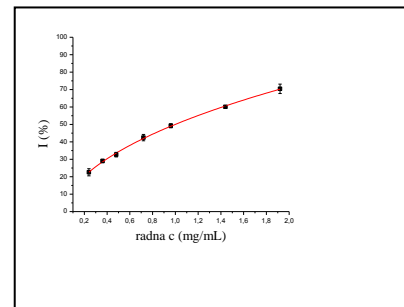
Grafik 9.891. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Cabernet Sauvignon Podrum Petrović 2014.

Tabela 9.927. Inhibicija acetilholin esteraze – Cabernet Sauvignon MK Kosović 2014.

Cabernet Sauvignon MK Kosović 2014.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	Srednja vrednost
1.720	0.758	0.758	0.744	0.676	77.91	77.82	81.57	79.10
1.290	0.713	0.728	0.715	0.563	59.34	55.14	58.77	57.75
0.860	0.656	0.667	0.652	0.435	39.97	36.96	41.16	39.37
0.645	0.608	0.634	0.624	0.373	36.49	29.45	31.95	30.70
0.430	0.622	0.627	0.607	0.302	13.16	11.93	17.41	14.17
0.322	0.579	0.598	0.538	0.268	15.70	10.51	26.80	10.51
0.215	0.572	0.586	0.572	0.235	8.684	4.792	8.636	7.371
Kontrola	0.527	0.502	0.490	0.138				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					1.070	1.140	1.061	1.090 ± 0.043
ekvivalentna zapremina (µL)					31.11	33.13	30.85	31.70 ± 1.248

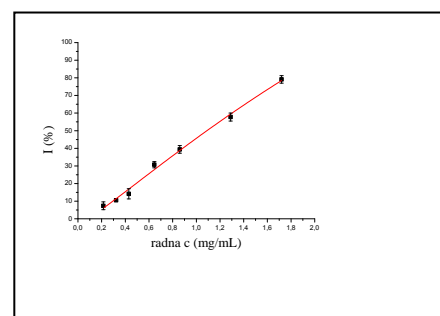
Grafik 9.892. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Cabernet Sauvignon MK Kosović 2014.

Tabela 9.928. Inhibicija acetilholin esteraze – Cabernet Sauvignon Bajilo

Cabernet Sauvignon Bajilo								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
1.523	0.720	0.730	0.741	0.494	54.42	52.26	50.01	52.23
1.142	0.686	0.707	0.710	0.394	41.07	36.82	36.26	--
0.761	0.647	0.655	0.648	0.321	34.18	32.63	33.89	33.56
0.571	0.625	0.628	0.633	0.265	27.32	26.61	25.71	26.55
0.381	0.642	0.662	0.640	0.228	16.48	12.43	16.78	16.78
0.285	0.620	0.613	0.627	0.203	15.81	17.21	14.30	15.77
0.190	0.612	0.619	0.637	0.180	12.99	11.48	7.818	10.76
Kontrola	0.620	0.622	0.631	0.131				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					1.304	1.427	1.516	1.416 ± 0.107
ekvivalentna zapremina (µL)					42.81	46.87	49.79	46.49 ± 3.506

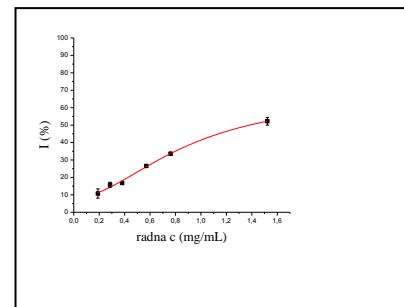
Grafik 9.893. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Cabernet Sauvignon Bajilo

Tabela 9.929. Inhibicija acetilholin esteraze – Cabernet Sauvignon Dulka 2011.

Cabernet Sauvignon Dulka 2011.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
2.235	0.798	0.816	0.816	0.605	56.26	52.10	52.14	53.50
1.676	0.728	0.735	0.748	0.496	47.47	45.94	42.91	46.71
1.118	0.658	0.675	0.661	0.388	38.83	34.77	38.04	37.21
0.838	0.636	0.640	0.629	0.328	30.11	29.24	31.69	30.35
0.559	0.615	0.618	0.633	0.274	22.71	22.00	18.65	22.36
0.419	0.629	0.610	0.599	0.246	13.19	17.49	19.93	18.71
0.279	0.603	0.596	0.611	0.216	12.20	13.84	10.38	12.14
Kontrola	0.577	0.586	0.581	0.141				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					1.792	2.027	2.026	1.948 ± 0.136
ekvivalentna zapremina (µL)					40.08	45.34	45.33	43.58 ± 3.032

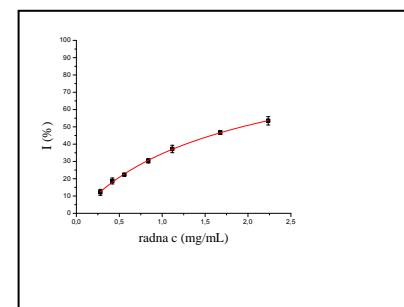
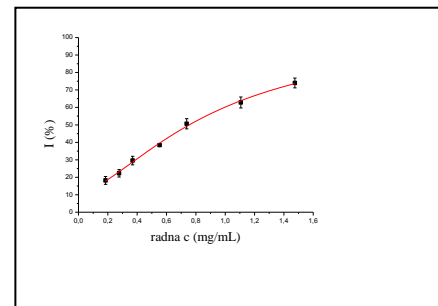
Grafik 9.894. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Cabernet Sauvignon Dulka 2011.

Tabela 9.930. Inhibicija acetilholin esteraze – Cabernet Sauvignon Mrdanin 2013.

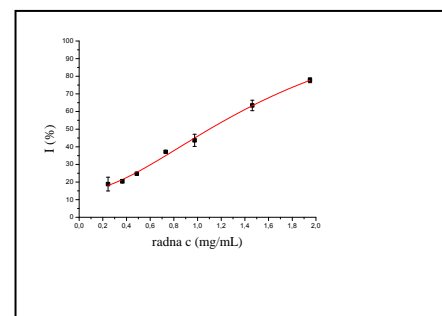
Cabernet Sauvignon Mrdanin 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
1.475	0.824	0.812	0.836	0.716	74.04	76.80	71.17	74.01
1.106	0.743	0.761	0.773	0.598	65.04	60.60	57.91	62.82
0.738	0.675	0.688	0.664	0.471	50.76	47.70	53.50	50.65
0.553	0.628	0.625	0.625	0.371	37.86	38.72	38.61	38.39
0.369	0.604	0.578	0.589	0.305	27.83	34.15	31.30	29.56
0.277	0.593	0.575	0.582	0.261	20.02	24.19	22.69	22.30
0.184	0.560	0.576	0.560	0.226	19.51	15.63	19.48	18.20
Kontrola	0.546	0.552	0.534	0.129				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.737	0.800	0.699	0.745 ± 0.051
ekvivalentna zapremina (μL)					24.99	27.12	23.70	25.27 ± 1.729



Grafik 9.895. Zavisnost  
RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija  
Cabernet Sauvignon Mrdanin  
2013.

Tabela 9.931. Inhibicija acetilholin esteraze – Cabernet Sauvignon Živanović 2009.

Cabernet Sauvignon Živanović 2009.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
1.950	0.811	0.810	0.819	0.736	78.50	78.59	76.13	77.74
1.463	0.740	0.760	0.756	0.626	66.86	61.28	62.22	63.45
0.975	0.663	0.664	0.684	0.476	45.78	45.49	39.66	43.64
0.731	0.611	0.613	0.612	0.396	37.47	36.81	37.13	37.14
0.488	0.588	0.603	0.587	0.328	24.55	20.03	24.83	24.69
0.366	0.560	0.560	0.554	0.284	19.81	19.96	21.57	20.45
0.244	0.520	0.540	0.514	0.245	20.31	14.40	21.80	18.84
Kontrola	0.475	0.459	0.530	0.122				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					1.038	1.103	1.187	1.109 ± 0.075
ekvivalentna zapremina (μL)					26.61	28.29	30.43	28.44 ± 1.915



Grafik 9.896. Zavisnost  
RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija  
Cabernet Sauvignon Živanović  
2009.

Tabela 9.932. Inhibicija acetilholin esteraze – Merlot Šiljački 2012.

Merlot Šiljački 2012.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	Srednja vrednost
1.887	1.269	1.306	1.317	1.132	77.72	71.64	69.92	73.10
1.415	1.183	1.202	1.204	0.923	57.66	54.55	54.25	57.66
0.943	0.933	0.989	1.012	0.651	54.07	44.88	41.15	49.48
0.707	0.920	0.931	0.948	0.558	40.94	39.24	36.38	38.85
0.472	0.860	0.860	0.866	0.408	26.49	26.49	25.41	26.13
0.354	0.815	0.844	0.844	0.373	28.06	23.36	23.45	23.40
0.236	0.730	0.778	0.786	0.288	28.03	20.17	18.82	19.50
Kontrola	0.777	0.760	0.749	0.148				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.941	1.057	1.046	1.015 ± 0.064
ekvivalentna zapremina (μL)					24.94	28.01	27.72	26.89 ± 1.698

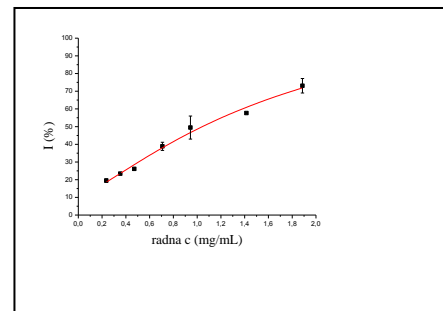
Grafik 9.897. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Merlot Šiljački 2012.

Tabela 9.933. Inhibicija acetilholin esteraze – Merlot Mačkov Podrum 2013.

Merlot Mačkov Podrum 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	Srednja vrednost
0.918	0.496	0.503	0.499	0.289	57.15	55.71	56.63	56.50
0.459	0.534	0.521	0.529	0.207	32.31	35.14	33.46	34.30
0.230	0.519	0.552	0.571	0.158	25.25	18.44	14.52	19.41
0.115	0.493	0.535	0.528	0.136	25.94	17.37	18.84	25.94
0.057	0.540	0.567	0.575	0.123	13.66	8.089	6.402	9.385
0.029	0.557	0.582	0.573	0.114	8.201	3.006	4.957	5.388
0.014	0.578	0.551	0.587	0.110	3.194	8.821	1.365	2.280
Kontrola	0.583	0.582	0.605	0.107				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.695	0.769	0.748	0.737 ± 0.038
ekvivalentna zapremina (μL)					18.91	20.94	20.37	20.07 ± 1.043

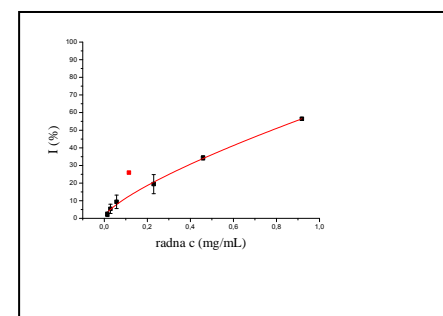
Grafik 9.898. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Merlot Mačkov Podrum 2013.

Tabela 9.934. Inhibicija acetilholin esteraze – Merlot Dulka 2011.

Merlot Dulka 2011.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	Srednja vrednost
1.797	0.893	0.878	0.897	0.604	53.53	56.03	53.00	54.19
1.348	0.834	0.781	0.839	0.516	48.76	57.38	48.04	48.40
0.899	0.670	0.748	0.692	0.377	52.86	40.30	49.33	40.30
0.674	0.694	0.726	0.699	0.324	40.41	35.23	39.60	38.41
0.449	0.708	0.749	0.719	0.264	28.48	21.93	26.81	27.65
0.337	0.818	0.753	0.781	0.270	11.86	22.44	17.92	17.40
0.225	0.698	0.699	0.740	0.205	20.64	20.55	13.91	17.23
Kontrola	0.736	0.740	0.794	0.135				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					1.292	1.327	1.323	1.314 ± 0.019
ekvivalentna zapremina (µL)					35.93	36.91	36.79	36.54 ± 0.535

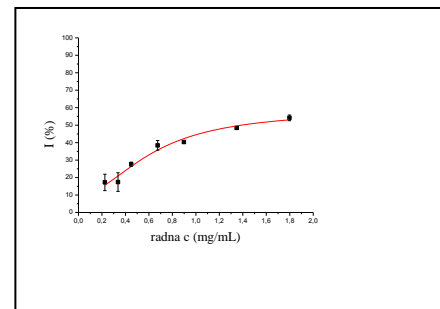
Grafik 9.899. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Merlot Dulka 2011.

Tabela 9.935. Inhibicija acetilholin esteraze – Merlot Kiš 2012.

Merlot Kiš 2012.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	Srednja vrednost
1.695	0.604	0.594	0.617	0.397	54.93	57.11	52.04	54.69
1.271	0.580	0.588	0.587	0.337	47.13	45.26	45.64	46.38
0.847	0.553	0.534	0.558	0.272	38.80	42.93	37.76	39.83
0.635	0.524	0.529	0.548	0.226	35.07	34.09	29.82	32.99
0.424	0.524	0.525	0.510	0.211	31.89	31.68	35.06	31.89
0.318	0.551	0.561	0.567	0.189	21.28	19.10	17.70	19.36
0.212	0.477	0.565	0.486	0.164	31.76	12.82	30.00	12.82
Kontrola	0.569	0.614	0.515	0.132				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					1.400	1.155	1.534	1.467 ± 0.095
ekvivalentna zapremina (µL)					41.30	34.08	45.26	43.28 ± 2.801

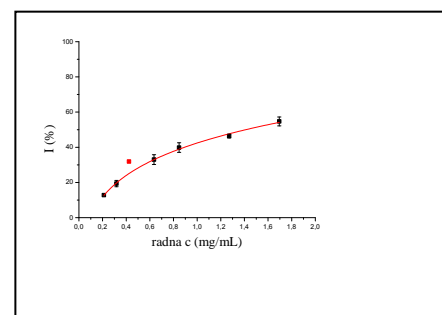
Grafik 9.900. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Merlot Kiš 2012.

Tabela 9.936. Inhibicija acetilholin esteraze – Merlot Šukac 2014.

Merlot Šukac 2014.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	Srednja vrednost
1.570	0.937	0.936	0.960	0.748	57.99	58.23	53.06	56.43
1.177	0.868	0.863	0.868	0.613	43.26	44.36	43.12	--
0.785	0.759	0.751	0.763	0.474	36.60	38.37	35.72	36.90
0.589	0.712	0.703	0.713	0.393	29.13	31.16	28.91	29.73
0.392	0.673	0.660	0.680	0.314	20.16	22.93	18.65	20.58
0.294	0.625	0.632	0.655	0.264	19.74	18.27	13.10	18.27
0.196	0.604	0.611	0.617	0.226	16.11	14.42	13.05	14.53
Kontrola	0.602	0.541	0.568	0.121				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					1.167	1.176	1.331	1.225 ± 0.092
ekvivalentna zapremina (µL)					37.15	37.46	42.39	39.00 ± 2.942

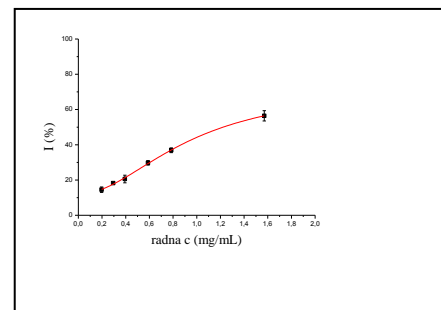
Grafik 9.901. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Merlot Šukac 2014.

Tabela 9.937. Inhibicija acetilholin esteraze – Merlot Došen 2015.

Merlot Došen 2015.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	Srednja vrednost
1.440	0.793	0.803	0.809	0.613	70.95	69.44	68.43	69.61
1.080	0.745	0.789	0.779	0.501	60.84	53.78	55.32	--
0.720	0.633	0.719	0.707	0.378	59.02	45.19	46.99	50.40
0.540	0.637	0.689	0.681	0.318	48.66	40.33	41.59	43.53
0.360	0.676	0.670	0.664	0.259	32.86	33.82	34.80	33.82
0.270	0.626	0.686	0.643	0.237	37.40	27.74	34.53	31.14
0.180	0.655	0.649	0.613	0.197	26.41	27.24	33.05	28.90
Kontrola	0.726	0.749	0.763	0.135				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.566	0.840	0.794	0.817 ± 0.033
ekvivalentna zapremina (µL)					19.66	29.16	27.55	28.36 ± 1.137

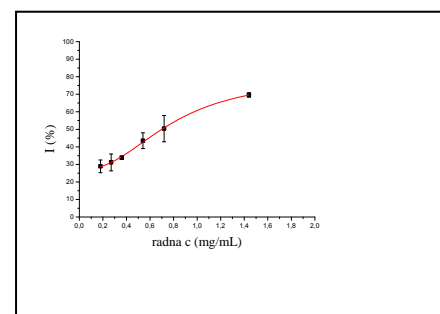
Grafik 9.902. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Merlot Došen 2015.

Tabela 9.938. Inhibicija acetilholin esteraze – Merlot MK Kosović 2014.

Merlot MK Kosović 2014.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	Srednja vrednost
1.815	0.884	0.877	0.868	0.734	73.86	74.98	76.65	75.16
1.361	0.857	0.854	0.831	0.624	59.25	59.72	63.90	60.96
0.907	0.780	0.766	0.768	0.463	44.65	47.16	46.80	46.20
0.681	0.750	0.742	0.762	0.387	36.45	37.93	34.33	36.24
0.454	0.724	0.724	0.727	0.322	29.68	29.65	29.19	29.51
0.340	0.732	0.724	0.726	0.278	20.84	22.14	21.76	21.58
0.227	0.719	0.699	0.691	0.233	15.08	18.54	19.91	17.84
Kontrola	0.709	0.742	0.716	0.150				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					1.046	1.018	0.999	1.021 ± 0.024
ekvivalentna zapremina (µL)					28.81	28.03	27.51	28.12 ± 0.654

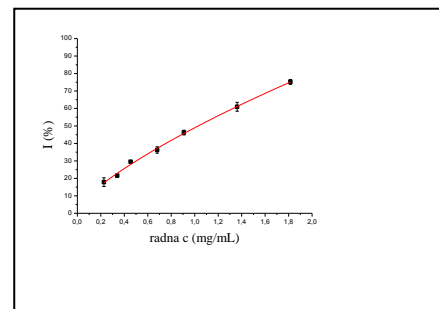
Grafik 9.903. Zavisnost  
RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija  
Merlot MK Kosović 2014.

Tabela 9.939. Inhibicija acetilholin esteraze – Merlot Mrdanin 2013.

Merlot Mrdanin 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	Srednja vrednost
1.617	0.691	0.700	0.716	0.505	69.66	68.16	65.65	67.82
1.213	0.695	0.676	0.688	0.429	56.59	59.73	57.69	58.71
0.809	0.657	0.639	0.659	0.333	47.31	50.15	46.96	47.14
0.607	0.647	0.639	0.656	0.280	40.26	41.54	38.73	40.17
0.404	0.661	0.658	0.678	0.235	30.54	30.97	27.80	30.75
0.303	0.672	0.652	0.651	0.212	25.11	28.45	28.51	27.35
0.202	0.663	0.651	0.632	0.189	22.81	24.82	27.83	25.16
Kontrola	0.736	0.714	0.746	0.127				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.865	0.855	0.914	0.878 ± 0.032
ekvivalentna zapremina (µL)					26.74	26.44	28.27	27.15 ± 0.981

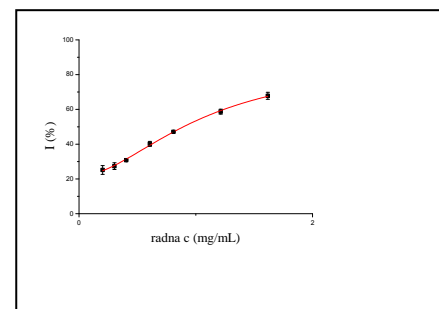
Grafik 9.904. Zavisnost  
RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija  
Merlot Mrdanin 2013.



Tabela 9.940. Inhibicija acetilholin esteraze – Merlot Živanović 2009.

Merlot Živanović 2009.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	Srednja vrednost
1.675	1.137	1.104	1.148	0.840	52.18	57.48	50.46	53.37
1.256	1.016	0.991	1.024	0.703	49.67	53.78	48.43	51.11
0.838	0.867	0.844	0.907	0.516	43.76	47.40	37.20	45.58
0.628	0.836	0.817	0.828	0.422	33.56	36.52	34.81	34.96
0.419	0.800	0.781	0.813	0.343	26.53	29.59	24.54	27.07
0.314	0.796	0.738	0.758	0.298	19.97	29.43	26.13	25.18
0.209	0.754	0.737	0.756	0.242	17.76	20.42	17.44	18.54
Kontrola	0.745	0.744	0.754	0.125				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					1.171	1.041	1.518	1.106 ± 0.091
ekvivalentna zapremina (μL)					34.94	31.09	45.30	33.01 ± 2.725

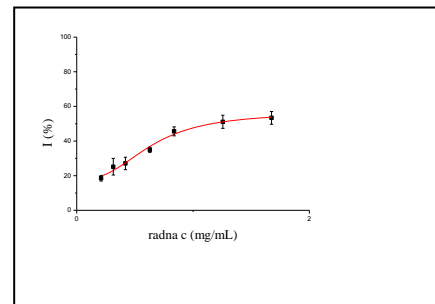
Grafik 9.905. Zavisnost  
RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija  
Merlot Živanović 2009.

Tabela 9.941. Inhibicija acetilholin esteraze – Imperia Podrum Probus

Imperia Podrum Probus								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	Srednja vrednost
1.668	0.889	0.884	0.886	0.715	71.13	71.86	71.64	71.54
1.251	0.847	0.850	0.855	0.595	58.09	57.64	56.78	57.50
0.834	0.773	0.790	0.780	0.465	48.82	45.95	47.63	47.47
0.625	0.744	0.765	0.750	0.383	39.97	36.43	39.02	38.47
0.417	0.718	0.736	0.741	0.317	33.33	30.44	29.55	31.11
0.313	0.714	0.705	0.720	0.280	27.86	29.39	26.85	28.03
0.208	0.682	0.663	0.667	0.232	25.21	28.32	27.75	26.77
Kontrola	0.731	0.753	0.741	0.140				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.925	1.000	0.960	0.962 ± 0.037
ekvivalentna zapremina (μL)					27.74	29.98	28.80	28.84 ± 1.117

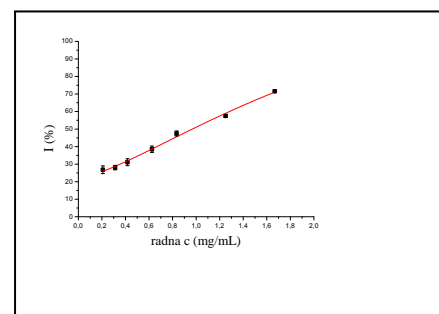
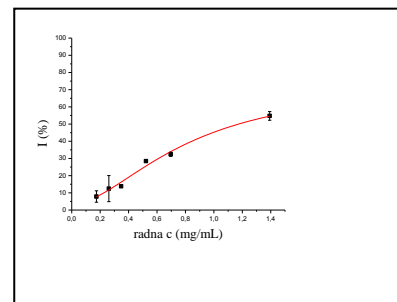
Grafik 9.906. Zavisnost  
RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija  
Imperia Podrum Probus

Tabela 9.942. Inhibicija acetilholin esteraze – Pinot noir Dumo 2013.

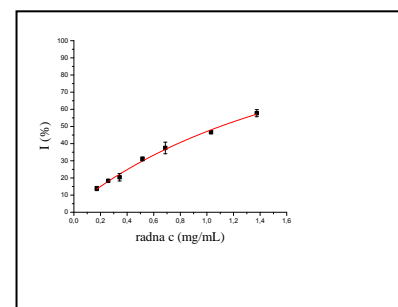
Pinot noir Dumo 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	Srednja vrednost
1.392	1.522	1.506	1.540	1.322	52.95	56.54	48.70	54.75
1.044	1.272	1.271	1.278	1.018	40.39	40.44	38.79	--
0.696	1.014	1.021	1.039	0.730	33.29	31.60	27.33	32.44
0.522	0.912	0.915	0.926	0.609	28.80	28.11	25.52	28.46
0.348	0.830	0.824	0.822	0.458	12.46	13.83	14.45	13.83
0.261	0.741	0.786	0.748	0.392	17.84	7.086	16.04	12.46
0.174	0.685	0.705	0.702	0.304	10.22	5.507	6.233	7.866
Kontrola	0.572	0.580	0.532	0.151				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					1.273	1.130	/	1.202 ± 0.101
ekvivalentna zapremina (µL)					45.73	40.59	/	43.16 ± 3.636



Grafik 9.907. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Pinot noir Dumo 2013.

Tabela 9.943. Inhibicija acetilholin esteraze – Pinot noir Mačkov Podrum 2011.

Pinot noir Mačkov Podrum 2011.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	Srednja vrednost
1.375	0.535	0.522	0.542	0.328	57.36	59.98	55.88	57.74
1.031	0.535	0.540	0.559	0.281	47.65	46.61	42.66	46.61
0.687	0.536	0.564	0.535	0.241	39.38	33.57	39.49	37.48
0.516	0.539	0.550	0.546	0.208	31.86	29.53	30.34	31.10
0.344	0.586	0.585	0.567	0.192	19.02	19.27	22.94	20.41
0.258	0.580	0.575	0.575	0.180	17.79	18.75	18.75	18.27
0.172	0.580	0.592	0.585	0.167	15.01	12.60	13.93	13.85
Kontrola	0.615	0.621	0.630	0.136				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.944	1.114	1.053	1.037 ± 0.086
ekvivalentna zapremina (µL)					34.32	40.49	38.29	37.70 ± 3.131



Grafik 9.908. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Pinot noir Mačkov Podrum 2011.

Tabela 9.944. Inhibicija acetilholin esteraze – Pinot noir Mačkov Podrum 2012.

Pinot noir Mačkov Podrum 2012.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
1.318	0.963	0.966	0.963	0.766	60.23	59.70	60.21	60.05
0.988	0.857	0.847	0.865	0.590	46.03	48.06	44.54	--
0.659	0.746	0.765	0.755	0.470	44.22	40.34	42.44	42.33
0.494	0.682	0.685	0.684	0.368	36.53	35.99	36.03	36.18
0.329	0.672	0.676	0.682	0.310	26.71	25.91	24.86	26.31
0.247	0.636	0.651	0.640	0.261	24.34	21.32	23.48	22.40
0.165	0.628	0.640	0.631	0.226	18.63	16.21	17.99	17.61
Kontrola	0.612	0.635	0.626	0.136				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.810	0.929	0.897	0.879 ± 0.061
ekvivalentna zapremina (μL)					30.75	35.25	34.03	33.35 ± 2.324

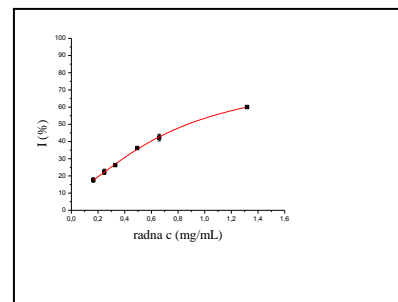
Grafik 9.909. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Pinot noir Mačkov Podrum 2012.

Tabela 9.945. Inhibicija acetilholin esteraze – Pinot noir Belo Brdo 2012.

Pinot noir Belo Brdo 2012.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
1.546	0.694	0.723	0.691	0.548	69.61	63.58	70.13	69.87
1.159	0.673	0.690	0.680	0.461	55.87	52.28	54.27	54.08
0.773	0.607	0.627	0.613	0.360	48.42	44.18	47.10	46.57
0.580	0.596	0.613	0.599	0.319	42.11	38.50	41.52	40.71
0.386	0.595	0.600	0.564	0.273	32.70	31.79	39.27	32.25
0.290	0.578	0.575	0.571	0.247	30.92	31.47	32.26	31.59
0.193	0.582	0.559	0.542	0.214	23.27	27.95	31.54	27.59
Kontrola	0.620	0.614	0.592	0.138				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.850	1.018	0.850	0.850 ± 0.000
ekvivalentna zapremina (μL)					27.50	32.92	27.51	27.50 ± 0.006

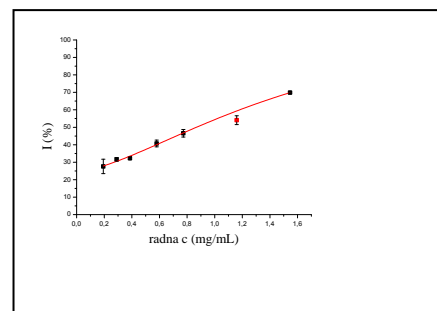
Grafik 9.910. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Pinot noir Belo Brdo 2012.

Tabela 9.946. Inhibicija acetilholin esteraze – Pinot noir Nagy-Sagmeister Boraszar 2013.

Pinot noir Nagy-Sagmeister Boraszar 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
1.640	0.507	0.479	0.481	0.289	65.94	70.33	70.10	68.79
1.230	0.540	0.529	0.530	0.258	56.01	57.67	57.52	57.07
0.820	0.567	0.550	0.571	0.225	46.56	49.28	46.00	46.28
0.615	0.583	0.584	0.570	0.210	41.72	41.57	43.71	41.65
0.410	0.632	0.630	0.624	0.195	31.69	31.96	32.90	32.18
0.307	0.634	0.626	0.611	0.180	29.07	30.35	32.74	29.71
0.205	0.664	0.646	0.648	0.176	23.84	26.50	26.24	25.52
Kontrola	0.791	0.775	0.743	0.143				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.949	0.940	0.963	0.951 ± 0.012
ekvivalentna zapremina (µL)					28.94	28.65	29.36	28.99 ± 0.357

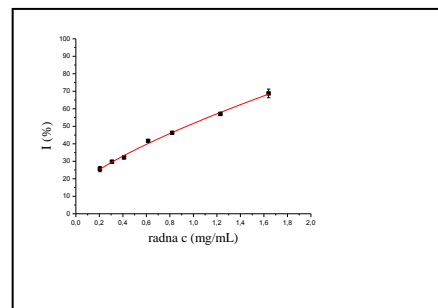
Grafik 9.911. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Pinot noir Nagy-Sagmeister Boraszar 2013.

Tabela 9.947. Inhibicija acetilholin esteraze – Portugieser Mačkov Podrum 2013.

Portugieser Mačkov Podrum 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
1.623	0.815	0.816	0.822	0.618	52.05	51.70	50.22	51.32
1.218	0.760	0.753	0.771	0.529	43.53	45.27	40.92	43.24
0.812	0.681	0.678	0.696	0.412	34.33	34.98	30.75	33.35
0.609	0.636	0.652	0.644	0.356	31.62	27.55	29.64	27.55
0.406	0.629	0.619	0.627	0.291	17.50	19.76	17.80	18.35
0.304	0.619	0.596	0.627	0.267	14.11	19.70	12.18	16.90
0.203	0.581	0.568	0.590	0.230	14.17	17.48	12.13	14.59
Kontrola	0.533	0.564	0.544	0.137				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					1.512	1.488	1.618	1.539 ± 0.069
ekvivalentna zapremina (µL)					46.56	45.84	49.83	47.41 ± 2.128

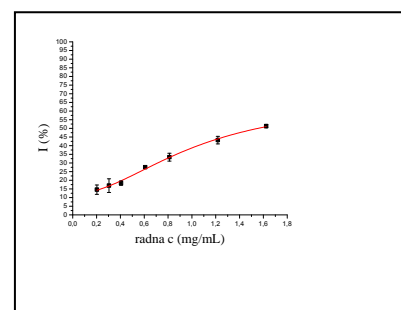
Grafik 9.912. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Portugieser Mačkov Podrum 2013.

Tabela 9.948. Inhibicija acetilholin esteraze – Portugieser Mačkov Podrum 2014.

Portugieser Mačkov Podrum 2014.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	Srednja vrednost
1.555	0.580	0.586	0.589	0.398	65.43	64.27	63.73	64.48
1.166	0.568	0.567	0.563	0.330	54.77	54.85	55.69	55.10
0.778	0.567	0.547	0.707	0.282	45.83	49.57	19.03	47.70
0.583	0.552	0.546	0.551	0.235	39.63	40.82	39.87	40.11
0.389	0.585	0.567	0.569	0.214	29.34	32.66	32.30	31.44
0.292	0.565	0.579	0.572	0.186	27.87	25.21	26.68	27.28
0.194	0.514	0.572	0.583	0.170	34.49	23.50	21.39	22.45
Kontrola	0.623	0.663	0.656	0.134				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.946	0.867	0.923	0.912 ± 0.041
ekvivalentna zapremina (µL)					30.42	27.88	29.67	29.32 ± 1.303

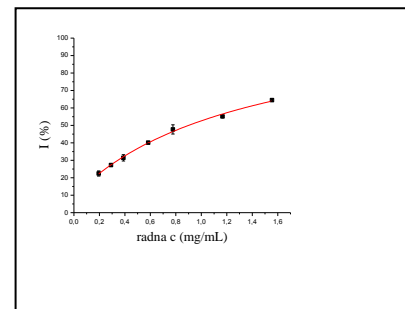
Grafik 9.913. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Portugieser Mačkov Podrum 2014.

Tabela 9.949. Inhibicija acetilholin esteraze – Portugieser Mačkov Podrum 2015.

Portugieser Mačkov Podrum 2015.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	Srednja vrednost
1.548	0.581	0.592	0.595	0.364	58.01	55.84	55.36	56.40
1.161	0.573	0.567	0.584	0.299	47.03	48.21	44.86	48.21
0.774	0.558	0.563	0.556	0.255	41.36	40.44	41.87	41.22
0.580	0.549	0.542	0.556	0.223	36.88	38.17	35.58	36.23
0.387	0.572	0.585	0.566	0.196	27.36	24.90	28.55	26.94
0.290	0.597	0.606	0.576	0.183	20.00	18.18	23.99	21.99
0.193	0.599	0.589	0.592	0.173	17.53	19.41	18.94	18.63
Kontrola	0.649	0.661	0.654	0.138				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					1.057	1.195	1.165	1.139 ± 0.072
ekvivalentna zapremina (µL)					34.16	38.62	37.63	36.80 ± 2.342

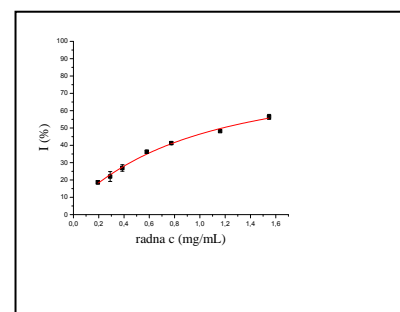
Grafik 9.914. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Portugieser Mačkov Podrum 2015.

Tabela 9.950. Inhibicija acetilholin esteraze – Portugieser Bajilo

Portugieser Bajilo								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	Srednja vrednost
1.365	0.582	0.570	0.575	0.418	59.61	62.45	61.21	61.09
1.024	0.591	0.568	0.579	0.359	42.62	48.37	45.60	46.98
0.683	0.553	0.562	0.552	0.290	34.91	32.67	35.04	34.21
0.512	0.527	0.535	0.536	0.253	32.42	30.21	30.08	30.90
0.341	0.538	0.530	0.523	0.216	20.28	22.29	23.98	21.29
0.256	0.535	0.555	0.545	0.202	17.45	12.56	14.95	16.20
0.171	0.524	0.536	0.541	0.179	14.82	11.75	10.61	12.39
Kontrola	0.526	0.495	0.538	0.128				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					1.050	1.054	1.076	1.060 ± 0.014
ekvivalentna zapremina (µL)					38.48	38.61	39.41	38.83 ± 0.502

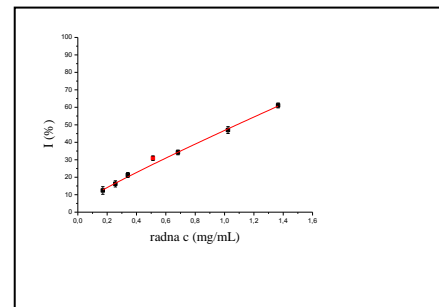
Grafik 9.915. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Portugieser Bajilo

Tabela 9.951. Inhibicija acetilholin esteraze – Frankovka Vindulo 2013.

Frankovka Vindulo 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	Srednja vrednost
1.258	0.674	0.682	0.671	0.490	56.61	54.68	57.36	56.22
0.943	0.626	0.638	0.629	0.398	46.45	43.66	45.59	45.23
0.629	0.603	0.613	0.622	0.334	36.71	34.58	32.38	34.56
0.472	0.583	0.600	0.591	0.282	29.29	25.30	27.31	27.30
0.314	0.598	0.606	0.596	0.243	16.56	14.59	16.99	16.05
0.236	0.606	0.589	0.597	0.227	10.78	14.77	12.98	11.88
0.157	0.599	0.611	0.613	0.201	6.480	3.507	3.202	4.396
Kontrola	0.553	0.574	0.560	0.142				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					1.006	1.101	1.049	1.052 ± 0.047
ekvivalentna zapremina (µL)					40.00	43.76	41.73	41.83 ± 1.880

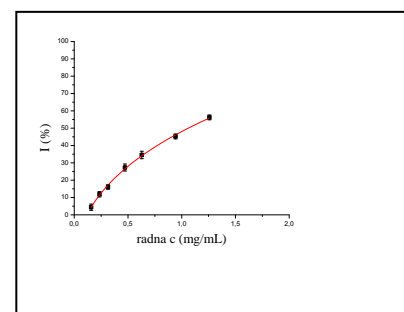
Grafik 9.916. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Frankovka Vindulo 2013.

Tabela 9.952. Inhibicija acetilholin esteraze – Frankovka Erdevik 2012.

Frankovka Erdevik 2012.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	Srednja vrednost
1.804	0.465	0.436	0.418	0.328	76.32	81.38	84.59	80.76
1.353	0.488	0.483	0.499	0.314	69.98	70.79	67.94	69.98
0.902	0.429	0.464	0.492	0.257	70.21	64.15	59.34	61.74
0.677	0.521	0.518	0.507	0.225	48.74	49.21	51.24	49.73
0.451	0.553	0.559	0.553	0.210	40.68	39.73	40.76	40.39
0.338	0.567	0.547	0.548	0.190	34.74	38.14	37.99	38.06
0.226	0.551	0.560	0.542	0.175	35.03	33.51	36.62	35.06
Kontrola	0.760	0.696	0.689	0.137				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.705	0.671	0.672	0.682 ± 0.019
ekvivalentna zapremina (µL)					19.53	18.60	18.62	18.91 ± 0.532

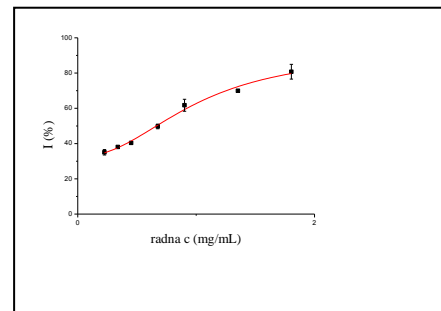
Grafik 9.917. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Frankovka Erdevik 2012.

Tabela 9.953. Inhibicija acetilholin esteraze – Fortuna Podrum Probus

Fortuna Podrum Probus								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	Srednja vrednost
1.555	0.664	0.679	0.694	0.551	81.69	79.14	76.75	79.19
1.166	0.681	0.687	0.661	0.479	67.15	66.16	70.47	66.65
0.777	0.680	0.673	0.670	0.366	49.13	50.24	50.77	50.05
0.583	0.687	0.665	0.666	0.327	41.58	45.15	44.97	43.90
0.389	0.671	0.673	0.673	0.282	36.92	36.64	36.69	36.66
0.292	0.669	0.670	0.669	0.242	30.76	30.68	30.72	30.72
0.194	0.657	0.669	0.653	0.213	27.96	26.01	28.56	27.51
Kontrola	0.749	0.735	0.778	0.137				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.784	0.731	0.739	0.751 ± 0.029
ekvivalentna zapremina (µL)					25.21	23.50	23.76	24.15 ± 0.923

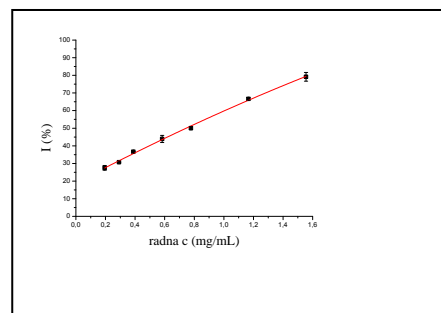
Grafik 9.918. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Fortuna Podrum Probus

Tabela 9.954. Inhibicija acetilholin esteraze – Cabernet Franc Đurđić 2012.

Cabernet Franc Đurđić 2012.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	Srednja vrednost
1.860	1.047	1.025	1.041	0.890	68.01	72.47	69.05	69.84
1.395	0.929	0.924	0.939	0.724	58.00	59.16	56.00	57.72
0.930	0.800	0.818	0.825	0.549	48.77	45.05	43.50	45.77
0.698	0.750	0.746	0.744	0.446	37.75	38.70	38.97	38.48
0.465	0.713	0.703	0.720	0.363	28.29	30.35	27.00	28.55
0.349	0.685	0.665	0.666	0.303	21.73	25.97	25.79	24.50
0.233	0.647	0.643	0.612	0.255	19.93	20.65	26.97	22.52
Kontrola	0.635	0.620	0.628	0.139				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					1.014	1.072	1.145	1.077 ± 0.066
ekvivalentna zapremina (μL)					27.25	28.82	30.78	28.95 ± 1.771

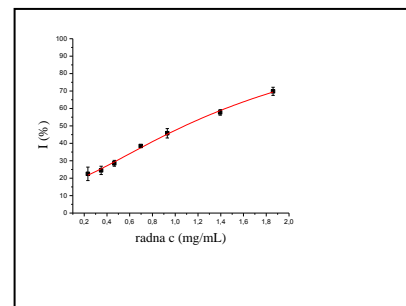
Grafik 9.919. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Cabernet Franc Đurđić 2012.

Tabela 9.955. Inhibicija acetilholin esteraze – Cabernet Franc Urošević 2015.

Cabernet Franc Urošević 2015.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	Srednja vrednost
1.510	0.928	0.954	0.948	0.831	76.91	70.85	72.23	73.33
1.133	0.841	0.835	0.836	0.682	62.11	63.60	63.35	63.48
0.755	0.726	0.733	0.745	0.521	51.31	49.49	46.71	49.17
0.566	0.693	0.686	0.681	0.457	43.85	45.51	46.69	43.85
0.378	0.669	0.637	0.644	0.346	23.18	30.68	29.14	27.67
0.283	0.625	0.590	0.613	0.302	23.23	31.45	26.01	24.62
0.189	0.568	0.597	0.585	0.257	26.09	19.03	22.00	20.51
Kontrola	0.559	0.572	0.491	0.145				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.705	0.754	0.812	0.757 ± 0.054
ekvivalentna zapremina (μL)					23.33	24.97	26.88	25.06 ± 1.777

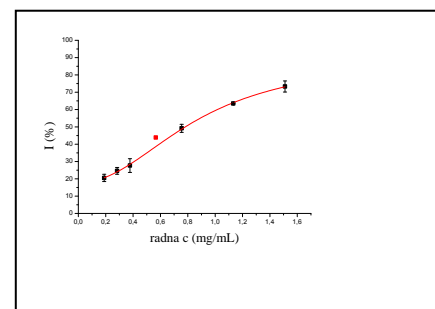
Grafik 9.920. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Cabernet Franc Urošević 2015.



Tabela 9.956. Inhibicija acetilholin esteraze – UNS Probus Poljoprivredni fax NS 2015.

UNS Probus Poljoprivredni fax NS 2015.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	Srednja vrednost
1.532	0.629	0.620	0.616	0.480	71.18	72.80	73.66	72.54
1.149	0.637	0.590	0.599	0.381	50.36	59.36	57.62	59.36
0.766	0.582	0.590	0.581	0.318	48.74	47.17	48.84	48.25
0.575	0.569	0.560	0.552	0.264	40.86	42.62	44.18	40.86
0.383	0.567	0.587	0.572	0.231	34.78	30.86	33.75	33.13
0.287	0.553	0.579	0.566	0.205	32.49	27.33	30.01	28.67
0.192	0.600	0.570	0.597	0.204	23.20	28.99	23.75	23.48
Kontrola	0.651	0.675	0.654	0.137				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.804	0.862	0.790	0.819 ± 0.038
ekvivalentna zapremina (µL)					26.23	28.13	25.79	26.71 ± 1.244

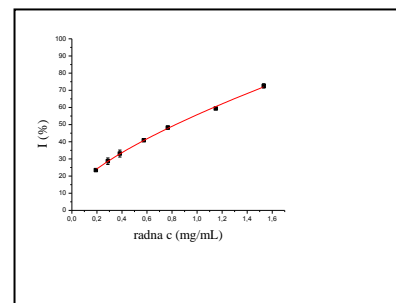
Grafik 9.921. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija UNS Probus Poljoprivredni fax NS 2015.

Tabela 9.957. Inhibicija acetilholin esteraze – Probus Živanović

Probus Živanović								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	Srednja vrednost
2.100	1.299	1.330	1.325	1.172	78.23	72.77	73.73	74.91
1.575	1.157	1.200	1.188	0.960	66.10	58.67	60.84	61.87
1.050	0.995	1.024	1.038	0.715	51.76	46.83	44.38	49.29
0.788	0.941	0.933	0.931	0.583	38.34	39.72	40.08	39.38
0.525	0.845	0.874	0.852	0.446	31.30	26.29	30.05	30.67
0.394	0.803	0.813	0.800	0.383	27.67	25.86	28.07	27.20
0.263	0.734	0.770	0.754	0.302	25.51	19.38	22.20	22.36
Kontrola	0.717	0.733	0.716	0.142				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					1.050	1.171	1.157	1.126 ± 0.066
ekvivalentna zapremina (µL)					25.00	27.88	27.54	26.81 ± 1.572

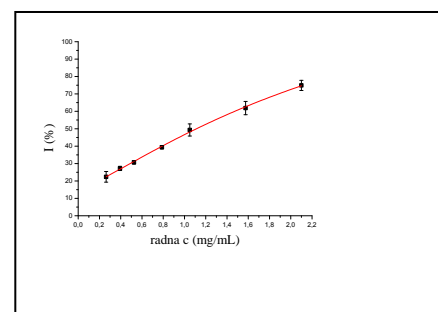
Grafik 9.922. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Probus Živanović

Tabela 9.958. Inhibicija acetilholin esteraze – Vina dant animos/Aurelius Kovačević 2011.

Vina dant animos/Aurelius Kovačević 2011.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
1.683	0.937	0.891	0.934	0.808	70.81	81.20	71.48	74.49
1.262	0.824	0.837	0.825	0.628	55.45	52.54	55.25	55.35
0.842	0.726	0.717	0.738	0.470	41.85	43.85	39.04	42.85
0.631	0.693	0.666	0.673	0.397	32.74	38.83	37.46	36.34
0.421	0.660	0.356	0.650	0.320	22.92	91.90	25.11	24.02
0.316	0.627	0.636	0.618	0.281	21.43	19.37	23.42	19.37
0.210	0.608	0.601	0.601	0.228	13.70	15.32	15.23	14.75
Kontrola	0.597	0.596	0.578	0.156				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					1.085	0.936	1.033	1.018 ± 0.075
ekvivalentna zapremina (µL)					32.22	27.80	30.68	30.24 ± 2.242

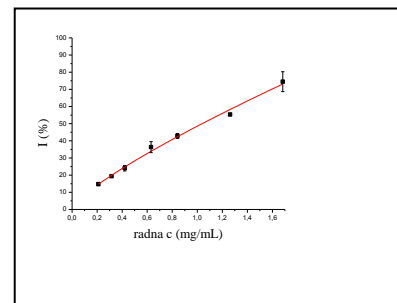
Grafik 9.923. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Vina dant animos/Aurelius Kovačević 2011.

Tabela 9.959. Inhibicija acetilholin esteraze – Orfelin Crveni Orfelin Podrum 2013.

Orfelin Crveni Orfelin Podrum 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
1.522	1.047	1.038	1.053	0.895	64.30	66.34	62.84	64.49
1.141	0.915	0.927	0.922	0.694	48.28	45.48	46.62	48.28
0.761	0.778	0.792	0.767	0.528	41.44	38.18	43.92	41.18
0.571	0.730	0.709	0.716	0.417	26.52	31.42	29.84	29.26
0.380	0.675	0.663	0.671	0.348	23.26	25.98	24.14	24.46
0.285	0.643	0.661	0.631	0.300	19.46	15.20	22.37	19.01
0.190	0.609	0.593	0.607	0.242	14.00	17.62	14.34	15.32
Kontrola	0.578	0.555	0.584	0.155				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					1.121	1.046	0.977	1.048 ± 0.072
ekvivalentna zapremina (µL)					36.84	34.36	32.09	34.43 ± 2.375

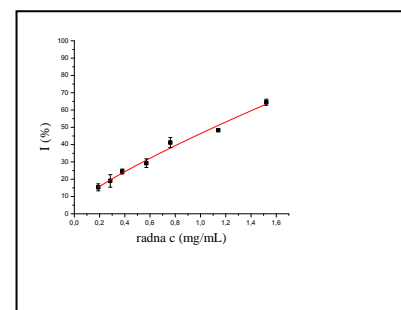
Grafik 9.924. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Orfelin Crveni Orfelin Podrum 2013.

Tabela 9.960. Inhibicija acetilholin esteraze – Camerlot Mačkov Podrum 2013.

Camerlot Mačkov Podrum 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
1.443	0.669	0.669	0.665	0.473	59.46	59.54	60.45	59.82
1.082	0.632	0.648	0.652	0.396	51.34	48.00	47.16	48.83
0.721	0.618	0.606	0.624	0.319	38.34	40.74	36.93	38.67
0.541	0.579	0.584	0.590	0.502	83.98	83.05	81.75	--
0.361	0.609	0.588	0.577	0.229	21.53	25.94	28.09	23.73
0.270	0.578	0.582	0.577	0.202	22.18	21.37	22.38	21.87
0.180	0.580	0.583	0.575	0.189	19.20	18.58	20.23	19.34
Kontrola	0.607	0.619	0.634	0.136				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					1.019	1.094	1.143	1.085 ± 0.063
ekvivalentna zapremina (μL)					35.30	37.92	39.62	37.62 ± 2.173

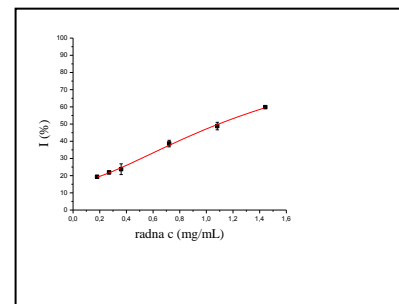
Grafik 9.925. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Camerlot Mačkov Podrum 2013.

Tabela 9.961. Inhibicija acetilholin esteraze – Three Star Vindulo 2009.

Three Star Vindulo 2009.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			Srednja vrednost
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	
1.425	0.622	0.634	0.619	0.421	53.32	50.51	54.07	52.63
1.069	0.612	0.597	0.599	0.342	37.67	41.22	40.61	--
0.712	0.576	0.577	0.538	0.287	33.09	32.95	41.85	35.96
0.534	0.565	0.560	0.554	0.254	28.05	29.37	30.77	29.40
0.356	0.579	0.601	0.538	0.221	17.10	11.97	26.74	18.60
0.267	0.599	0.583	0.560	0.209	9.668	13.40	18.73	13.93
0.178	0.602	0.611	0.582	0.186	3.790	1.682	8.481	4.651
Kontrola	0.559	0.566	0.583	0.142				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					1.267	1.393	1.155	1.272 ± 0.119
ekvivalentna zapremina (μL)					44.46	48.88	40.52	44.62 ± 4.181

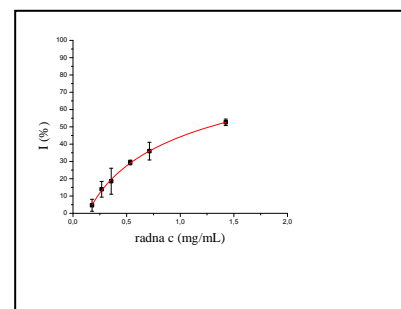
Grafik 9.926. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Three Star Vindulo 2009.

Tabela 9.962. Inhibicija acetilholin esteraze – Graffiti crveno Bjelica 2013.

Graffiti crveno Bjelica 2013.								
Radna c (mg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	Srednja vrednost
1.737	0.665	0.684	0.675	0.588	84.00	80.16	81.85	82.01
1.303	0.632	0.642	0.641	0.478	67.68	65.60	65.92	66.40
0.869	0.605	0.610	0.603	0.372	51.30	50.34	51.84	51.16
0.652	0.577	0.581	0.578	0.320	46.46	45.59	46.24	46.09
0.434	0.581	0.583	0.588	0.288	38.91	38.59	37.52	38.34
0.326	0.575	0.547	0.574	0.243	30.69	36.63	30.86	30.78
0.217	0.583	0.561	0.568	0.208	21.69	26.27	24.79	24.25
Kontrola	0.638	0.615	0.609	0.141				
IC <sub>50</sub> (mg/mL)					0.764	0.804	0.786	0.785 ± 0.020
ekvivalentna zapremina (μL)					21.98	23.14	22.61	22.58 ± 0.578

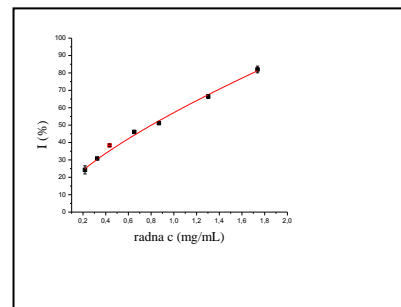
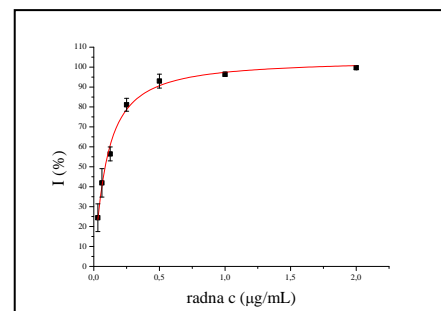
Grafik 9.927. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Graffiti crveno Bjelica 2013.

Tabela 9.963. Inhibicija acetilholin esteraze – Galantamin (G)

Galantamin								
Radna c (μg/mL)	Apsorbancija				Inhibicija (%)			
	A <sub>1</sub>	A <sub>2</sub>	A <sub>3</sub>	A <sub>kor</sub>	I <sub>ACHE1</sub>	I <sub>ACHE2</sub>	I <sub>ACHE3</sub>	Srednja vrednost
2.000	0.018	0.019	0.017	0.018	99.56	98.89	100.67	99.71
1.000	0.030	0.032	0.031	0.027	97.38	95.35	96.53	96.42
0.500	0.033	0.039	0.039	0.030	96.97	91.16	90.80	92.98
0.250	0.037	0.037	0.043	0.019	82.78	83.13	77.35	81.09
0.125	0.071	0.066	0.073	0.026	55.15	60.40	53.76	56.43
0.063	0.081	0.095	0.084	0.028	47.36	33.85	44.57	41.92
0.313	0.109	0.095	0.100	0.024	16.97	30.73	25.59	24.43
Kontrola	0.119	0.126	0.128	0.023				
IC <sub>50</sub> (μg/mL)					0.086	0.085	0.088	0.086 ± 0.002

Grafik 9.928. Zavisnost RSC<sub>ACHE</sub> - radna koncentracija Galantamin

## 9.5. Antiinflamatorna aktivnost

Tabela 9.964. Antiinflamatorna aktivnost uzorka Cabernet Sauvignon Bajilo sok 3. godina

12-HHT							
radna c	A1	A2	A3	Akor	I1	I2	I3
1.140	1.624	1.476	1.510	0.000	-45.93	-32.59	-35.67
0.570	1.427	1.238	1.437	0.000	-28.16	-11.21	-29.10
0.285	1.481	1.509	1.439	0.000	-33.03	-35.59	-29.29
kontrola	1.110	1.097	1.132	0.000			
12-HETE							
radna c	A1	A2	A3	Akor	I1	I2	I3
1.140	7.314	6.777	6.693	0.665	-7.639	1.057	2.416
0.570	5.356	5.402	5.320	0.431	20.27	19.53	20.85
0.285	6.221	6.051	6.071	0.290	3.990	6.732	6.419
kontrola	6.180	6.945	6.083	0.226			
PGE <sub>2</sub>							
radna c	A1	A2	A3	Akor	I1	I2	I3
1.140	0.547	0.381	0.470	0.463	200.3	2.518	109.2
0.570	0.501	0.413	0.507	0.173	490.1	385.0	497.4
0.285	0.440	0.516	0.477	0.170	421.1	512.3	465.1
kontrola	0.254	0.270	0.255	0.344			
TXB <sub>2</sub>							
radna c	A1	A2	A3	Akor	I1	I2	I3
1.140	19.52	11.46	18.88	24.31	42.13	-55.09	34.43
0.570	12.35	9.131	12.85	10.87	117.8	78.93	123.8
0.285	9.959	13.47	10.38	17.17	13.02	55.35	18.07
kontrola	10.16	10.65	10.29	18.65			

Tabela 9.965. Antiinflamatorna aktivnost uzorka Cabernet Sauvignon Bajilo vino 3. godina

12-HHT							
radna c	A1	A2	A3	Akor	I1	I2	I3
1.104	1.345	2.399	1.312	0.000	-20.85	-115.53	-17.84
0.552	1.611	1.298	1.636	0.000	-44.73	-16.56	-47.00
0.276	1.987	2.076	2.094	0.000	-78.46	-86.53	-88.12
kontrola	1.110	1.097	1.132	0.000			
12-HETE							
radna c	A1	A2	A3	Akor	I1	I2	I3
1.104	6.370	10.024	6.352	0.000	-3.128	-62.27	-2.832
0.552	6.644	5.221	6.817	0.338	-2.092	20.94	-4.893
0.276	7.836	6.343	8.231	0.357	-21.08	3.094	-27.46
kontrola	6.180	6.945	6.083	0.226			
PGE <sub>2</sub>							
radna c	A1	A2	A3	Akor	I1	I2	I3
1.104	0.407	0.359	0.413	0.000	584.0	527.7	592.0
0.552	0.445	0.416	0.423	0.105	504.8	470.8	478.9
0.276	0.385	0.824	0.402	0.099	440.9	962.9	460.9
kontrola	0.254	0.270	0.255	0.344			
TXB <sub>2</sub>							
radna c	A1	A2	A3	Akor	I1	I2	I3
1.104	11.80	12.53	11.59	0.000	242.5	251.2	239.9
0.552	9.211	9.100	9.342	6.917	127.7	126.4	129.3
0.276	16.68	29.72	17.89	7.118	215.4	372.8	230.0
kontrola	10.16	10.65	10.29	18.65			

Tabela 9.966. Antiinflamatorna aktivnost uzorka Italijanski Rizling Agner sok 3. godina

12-HHT							
radna c	A1	A2	A3	Akor	I1	I2	I3
9.370	1.378	1.160	1.400	0.000	-310.2	-245.2	-316.8
4.685	1.553	1.516	1.544	0.000	-362.3	-351.2	-359.7
2.343	2.208	1.510	2.108	0.000	-557.2	-349.4	-527.6
kontrola	0.399	0.259	0.397	0.016			
12-HETE							
radna c	A1	A2	A3	Akor	I1	I2	I3
9.370	6.268	6.524	6.516	0.370	-83.50	-91.45	-91.20
4.685	8.694	6.416	8.649	0.290	-161.5	-90.61	-160.1
2.343	9.416	6.499	9.470	0.256	-185.0	-94.24	-186.7
kontrola							
PGE <sub>2</sub>							
radna c	A1	A2	A3	Akor	I1	I2	I3
9.370	0.417	0.288	0.454	0.132	2326	1320	2613
4.685	0.276	0.393	0.273	0.303	-109.9	798.5	-135.7
2.343	0.353	0.388	0.378	0.206	1246	1517	1439
kontrola							
TXB <sub>2</sub>							
radna c	A1	A2	A3	Akor	I1	I2	I3
9.370	14.54	7.911	15.28	7.874	-404.2	97.2	-460.1
4.685	10.33	10.92	10.44	14.44	410.8	365.7	402.1
2.343	14.71	12.43	14.83	11.44	-147.4	24.9	-156.7
kontrola	15.17	12.03	15.88	13.04			

Tabela 9.967. Antiinflamatorna aktivnost uzorka Italijanski Rizling Agner vino 3. godina

12-HHT							
radna c	A1	A2	A3	Akor	I1	I2	I3
0.938	1.464	1.515	1.528	0.000	-335.9	-350.9	-354.7
0.469	0.873	1.549	0.945	0.000	-159.8	-361.0	-181.3
0.235	1.173	1.536	1.122	0.035	-238.8	-346.8	-223.7
kontrola	0.399	0.259	0.397	0.016			
12-HETE							
radna c	A1	A2	A3	Akor	I1	I2	I3
0.938	7.914	6.460	8.296	0.570	-128.5	-83.25	-140.4
0.469	2.942	8.331	3.157	0.291	17.52	-150.1	10.82
0.235	4.046	6.337	4.362	0.306	-16.34	-87.63	-26.20
kontrola	3.793	2.574	3.936	0.221			
PGE <sub>2</sub>							
radna c	A1	A2	A3	Akor	I1	I2	I3
0.938	0.334	0.478	0.336	0.580	-1824	-697.6	-1804
0.469	0.489	0.316	0.457	0.101	3129	1773	2878
0.235	0.842	0.619	0.953	0.610	1906	170.2	2773
kontrola	0.303	0.213	0.315	0.290			
TXB <sub>2</sub>							
radna c	A1	A2	A3	Akor	I1	I2	I3
0.938	12.05	15.55	11.92	25.25	1098	833.7	1108
0.469	18.41	11.71	20.09	6.764	-780.4	-273.7	-907.4
0.235	47.44	24.40	52.25	35.89	-773.1	968.6	-1137
kontrola	15.17	12.03	15.88	13.04			



Tabela 9.968. PCA rezultati ispitivanja antioksidantne aktivnosti uzoraka fruškogorskih sokova i vina uzorkovanim u trogodišnjem periodu

	<b>PC 1</b>	<b>PC 2</b>	<b>PC 3</b>	<b>PC 4</b>	<b>PC 5</b>	<b>PC 6</b>	<b>PC 7</b>	<b>PC 8</b>	<b>PC 9</b>	<b>PC 10</b>
svojtvene vrednosti	5.869	1.377	0.933	0.647	0.382	0.314	0.281	0.135	0.053	0.009
% varijanse	58.69	13.67	9.334	6.469	3.820	3.138	2.812	1.351	0.528	0.092
opterećenja (loadings)										
1/DPPH	0.358	0.048	-0.057	-0.380	-0.481	0.102	-0.111	0.598	-0.333	0.007
1/NO	0.348	-0.104	-0.194	0.089	0.001	0.827	-0.075	-0.355	-0.069	-0.041
1/LP	0.305	-0.357	-0.024	0.438	0.527	-0.021	-0.197	0.520	0.012	-0.012
1/HO	-0.011	-0.480	0.841	-0.034	-0.190	0.136	0.054	-0.040	0.040	-0.006
1/SOA	0.136	0.649	0.424	-0.246	0.460	0.240	0.087	0.166	0.126	0.006
FRAP	0.389	-0.118	-0.133	-0.199	-0.148	-0.091	0.104	0.023	0.847	0.138
Fen	0.390	-0.078	0.010	-0.047	0.153	-0.216	0.445	-0.215	-0.349	0.635
Tan	0.396	-0.053	0.001	-0.079	0.084	-0.252	0.375	-0.170	-0.138	-0.758
Flav	0.229	0.419	0.175	0.732	-0.436	-0.059	0.093	0.019	0.055	0.018
Antoc	0.356	0.100	0.152	-0.102	0.030	-0.327	-0.757	-0.377	-0.080	0.025

Tabela 9.969. PCA rezultati ispitivanja antioksidantne aktivnosti uzoraka fruškogorskih komercijalnih vina

	<b>PC 1</b>	<b>PC 2</b>	<b>PC 3</b>	<b>PC 4</b>	<b>PC 5</b>	<b>PC 6</b>	<b>PC 7</b>	<b>PC 8</b>	<b>PC 9</b>	<b>PC 10</b>
svojtvene vrednosti	6.682	1.104	0.782	0.633	0.291	0.256	0.159	0.058	0.033	0.002
% varijanse	66.82	11.04	7.818	6.332	2.912	2.556	1.590	0.575	0.332	0.020
opterećenja (loadings)										
1/DPPH	0.363	0.186	-0.030	-0.275	0.029	-0.027	-0.102	0.469	-0.724	0.041
1/NO	0.310	-0.343	0.045	0.326	0.590	-0.202	0.529	0.078	-0.051	0.004
1/LP	0.318	0.240	-0.123	-0.444	0.063	0.586	0.455	-0.210	0.174	-0.016
1/HO	0.207	-0.245	0.892	-0.014	-0.110	0.270	-0.123	0.004	0.016	0.011
1/SOA	-0.078	0.845	0.321	0.344	0.196	-0.088	0.106	0.001	0.031	-0.001
FRAP	0.372	0.083	-0.044	-0.161	0.072	-0.198	-0.232	0.534	0.663	0.064
Fen	0.379	0.057	-0.015	-0.061	0.068	-0.243	-0.253	-0.388	-0.018	-0.756
Tan	0.377	0.059	-0.026	-0.059	0.077	-0.253	-0.256	-0.540	-0.037	0.650
Flav	0.333	0.033	-0.027	0.261	-0.762	-0.244	0.422	0.021	0.011	0.006
Antoc	0.296	-0.020	-0.282	0.633	-0.010	0.560	-0.339	0.054	-0.023	0.006