

DEGUSTAZIONE 10/03/11

## ⌘ PROVE DI CHIARIFICA su mosto di uve Trebbiano di Lugana

Si è svolta questa prova su mosto di uve bianche (Trebbiano di Lugana) al fine di indagare come cinque diversi chiarificanti agissero sulle varie frazioni polifenoliche dell'uva.

Dei vari prodotti sono state impiegate le dosi medie riportate in etichetta.

La bentonite è stata inserita in prova per verificare l'eventuale attività collaterale di questo stabilizzante proteico sui polifenoli. Si può osservare, innanzitutto, come una dose di bentonite di 40 g/hL, benché sia troppo poca per portare alla stabilità proteica, possa, però, garantire un abbattimento dei polifenoli totali, il cui valore risulta dimezzato rispetto al test. Si nota, inoltre, il comportamento verso i composti fenolici più facilmente ossidabili: il mosto trattato con bentonite ha un maggior quantitativo di leucoantociani, ma allo stesso tempo, l'argilla, asporta molto bene le catechine; mentre il prodotto migliore per l'abbattimento dei leucoantociani risulta essere il Polivinilpirrolidone (PVPP).

Il test risulta essere quello più vicino alla stabilità proteica, probabilmente per il fatto stesso che è stata mantenuta tutta quella frazione polifenolica (catechine su tutte) che interagisce positivamente con le proteine.

Si nota, infine, la differenza importante dell'intensità del colore tra il mosto trattato con colla di pesce e gli altri quattro.

La prova verrà ripetuta l'anno prossimo, utilizzando anche altri chiarificanti e provando anche ad utilizzarli in varie combinazioni.

VINO	Stab.prot. (dosaggio bentonite) g/hl 20°C	Polifenoli totali (in Ac.Gallico) mg/l	Leucoantociani (in Malvina Cloruro) mg/l	Stabilità proteica a caldo (delta NTU)	Stabilità proteica a caldo con tannino	Stabilità proteica a freddo	Densità ottica a 420nm	Flavonoli Totali (+catechina) mg/l	(-)-Epicatechina mg/kg	Catechine (in(+)-Catechina) mg/l
93	50	138	60	25,1	<i>instabile</i>	<i>instabile</i>	0,102	24	3,8	5
94	65	232	48	28,9	<i>instabile</i>	<i>instabile</i>	0,102	31	3,8	6
95	65	222	36	35,2	<i>instabile</i>	<i>instabile</i>	0,103	31	4,5	9
96	60	237	55	33,5	<i>instabile</i>	<i>instabile</i>	0,101	27	4,7	9
97	60	289	57	38,7	<i>instabile</i>	<i>instabile</i>	0,081	27	4,3	9
98	35	273	74	9,8	<i>instabile</i>	<i>instabile</i>	0,081	29	4,1	10

93 = Bentonite PLUXBENTON (Enartis) in dose 40 g/hl

94= Gelatina Gelarom (Laffort) in dose 45 ml/hl

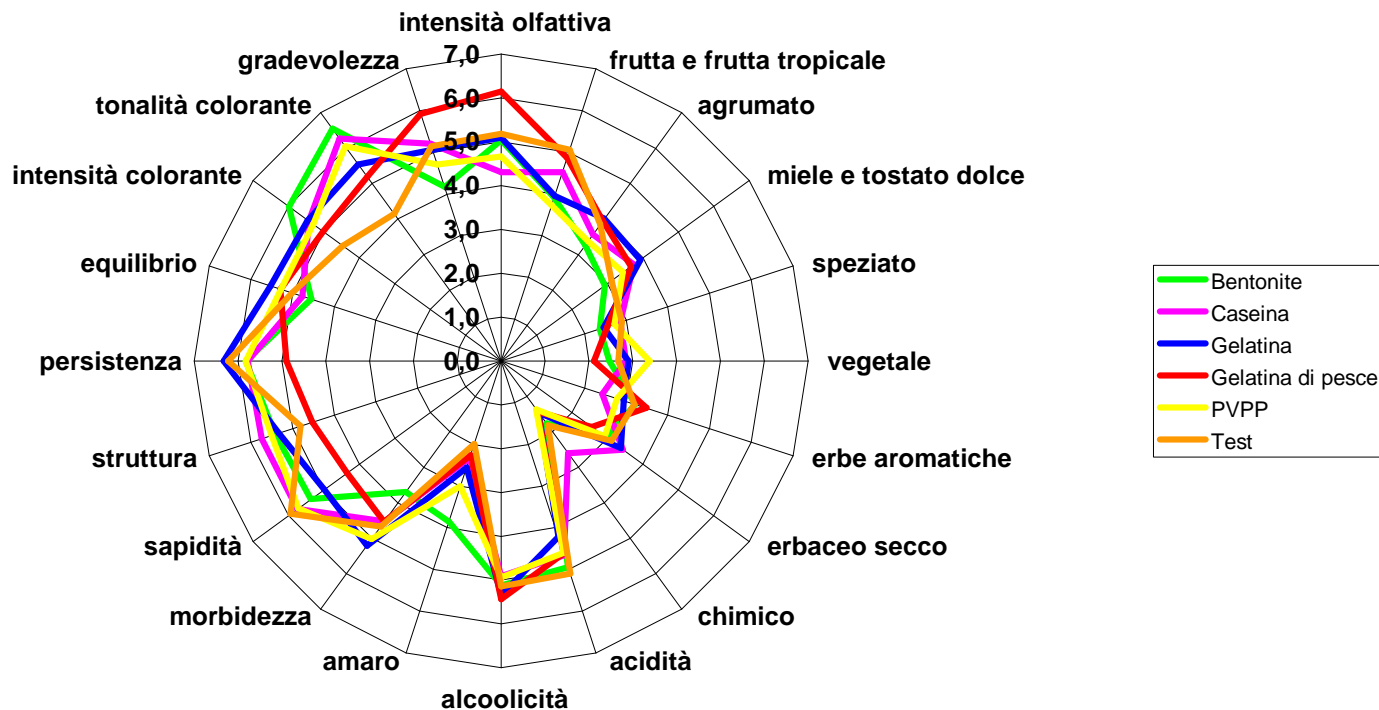
95= PVPP puro in dose 20 g/hl

96= Caseina CASEOCELL (Perdomini) in dose 80 g/hl

97= Colla di pesce ENOGEL FISH (Oenoitalia) in dose 8 g/hl

98= Test

Prove di chiarifica Trebbiano di Lugana vend. '10



I dati delle degustazioni sono stati elaborati statisticamente mediante ANOVA a 1 via, test di Duncan, impiegando il programma SPSS.

Sono risultati statisticamente significative le differenze dei descrittori: intensità olfattiva, amaro, equilibrio e tonalità colorante.

Si nota dal grafico l'effetto depauperativo che ha la colla di pesce sul gusto; il vino mostra una sapidità, una struttura, una persistenza, nettamente inferiori agli altri vini.

Risulta evidente, anche, come la bentonite utilizzata mostra un minore effetto sulla riduzione dell'amaro e porta ad avere un vino con minore equilibrio. Mentre la caseina è risultata quella che consente di ottenere una migliore sapidità e struttura.

## ⌘ VARIETA' DA INCROCIO

Nel nostro vigneto sperimentale del Centro abbiamo 16 varietà ottenute da incrocio. Stiamo cercando di selezionare le più promettenti. Dalle degustazioni è emerso che gli incroci che meritano sicuramente un maggiore approfondimento, in prospettiva di una futura omologazione, sono il BS5 (sia nella versione secca che passito), il BS 6, il BS7 e il BS10 per quanto riguarda i bianchi, mentre nei rossi spiccano il BS2 ed il BS13.

CODICE VINO	Data	Alcool	Zucchero	Ac. Tot.	Ac. Vol.	pH	Ac. Malico	Estratto secco
BS 9 (PICOLIT X MARSANNE)	13/01/11	13,6	0,6	6,4	0,39	3,57	2,7	30,6
BS 12 (PICOLIT X DOMINA)	13/01/11	13,9	0,6	6,4	0,4	3,98	3,4	37,7
BS 15 (PICOLIT X DOMINA)	13/01/11	13,9	0,7	5,9	0,38	3,84	2,8	33,2
BS 16 (PICOLIT X DOMINA)	13/01/11	13,5	0,9	6,2	0,53	3,83	2,8	37,8
BS 5 (PICOLIT X SAUVIGNON)	13/01/11	15	6,2	7,5	0,32	3,13	2,2	23,2
BS 5 PASSITO (PICOLIT X SAUVIGNON)	26/02/11	15,2	>10	6,7	0,49	3,33	2,4	61,6 (e. tot.)
BS 7 (PICOLIT X MOSCATO B.)	13/01/11	13,8	1,3	6,3	0,47	3,44	2,4	20,3
BS 10 (CHARD. X ORTRUGO)	13/01/11	14,9	1,4	6,3	0,53	3,63	2,5	23,5
BS 2 (CHARD. X PINOT N.)	08/02/11	14,4	1,6	5,0	0,61	4,08	0,6	34,9
BS 6 (PICOLIT X DOMINA)	08/02/11	13,6	1,8	4,5	0,51	3,86	0,7	26,1
BS 13 (PICOLIT X DOMINA)	08/02/11	12,9	1,5	5,4	0,50	3,60	0,6	27,3

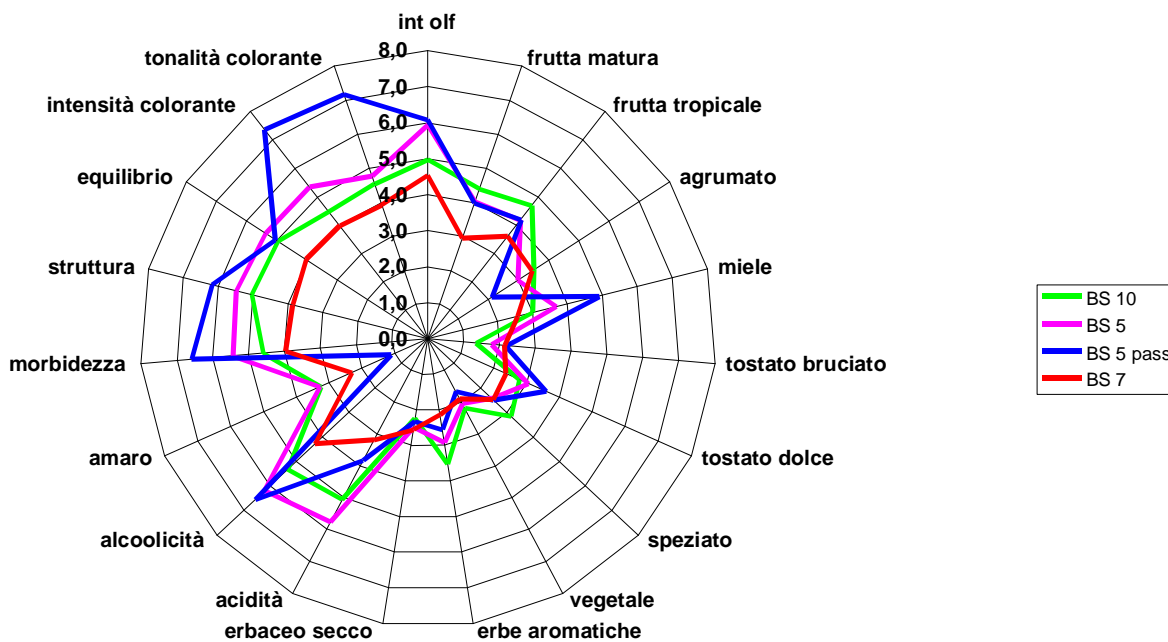
I dati delle degustazioni sono stati elaborati statisticamente mediante ANOVA a 1 via, test di Duncan, impiegando il programma SPSS.

Sono risultati statisticamente significative, per i vini rossi, le differenze dei descrittori: intensità e tonalità colorante, intensità olfattiva, fruttato rosso-nero, acidità, alcolicità, amaro, astringente, tannicità, equilibrio, corpo e struttura, persistenza gusto-olfattiva.

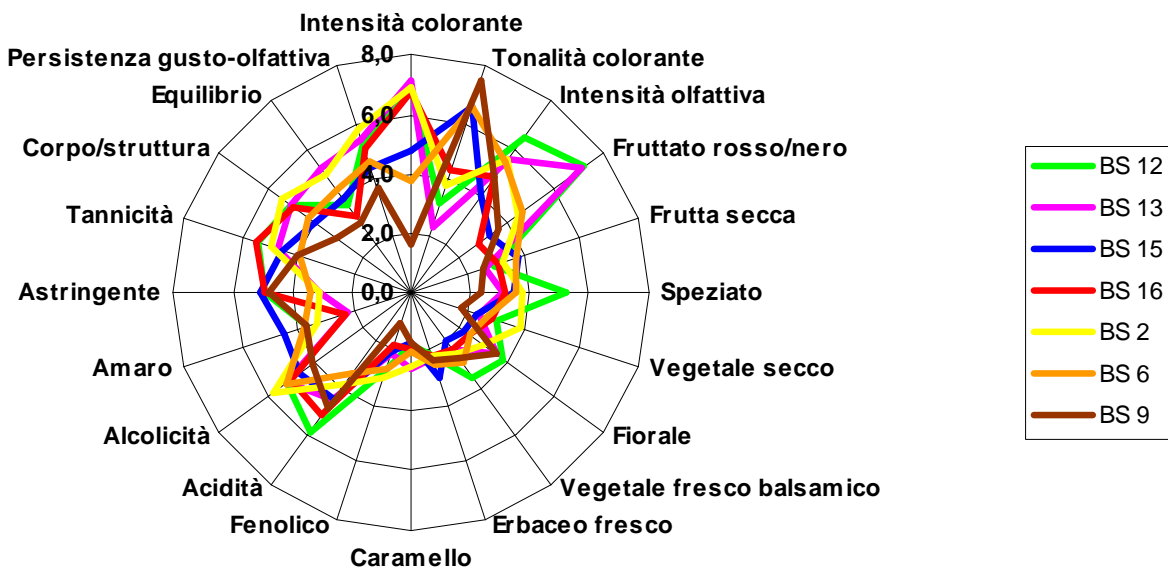
Mentre per i vini bianchi risultano statisticamente significativi i seguenti descrittori: frutta matura, miele, acidità, alcolicità, amaro, morbidezza, struttura, intensità e tonalità colorante.

## RISULTATI PROVE

Varietà da incrocio di uva bianca vend. '10



Varietà da incrocio di uva nera vend. '10



## ⌘ PROVA INOCULO SEQUENZIALE E COINOCULO CON BATTERI MALOLATTICI

Con questa prova si voleva verificare se ci fosse una differenza significativa dell'acidità volatile su uno stesso vino inoculato precocemente (1 giorno dopo l'avvio della fermentazione alcolica) e un vino inoculato a fine fermentazione alcolica.

Si può evincere dalle analisi che, a meno di problemi di arresto fermentazione, il valore di acidità volatile nel vino inoculato precocemente non mostra aumenti significativi.

CODICE VINO	Data	Alcool	Zucchero	Ac. Tot.	Ac. Vol.	pH	Ac. Malico	Estratto secco
INOCULO SEQUENZIALE	15/11/10	12,4	1,3	5,4	0,32	3,82	0,6	29,1
INOCULO SEQUENZIALE	07/12/10	12,4	1,3	5,4	0,40	3,81	0,6	29
INOCULO SEQUENZIALE	08/03/11	12,4	1,2	5,1	0,44	3,81	0,4	29
PROVA CO-INOCULO	15/11/10	12,4	1,2	5,4	0,47	3,82	0,5	29
PROVA CO-INOCULO	07/12/10	12,4	1,3	5,4	0,48	3,83	0,4	29
PROVA CO-INOCULO	08/03/11	12,3	1,3	5,1	0,48	3,81	0,3	30,7

Prova di inoculo sequenziale e coinoculo con batteri malolattici vend. '10

