



Mud 2009 scadenza il 30 aprile

Informiamo che la scadenza per la presentazione del Mud è fissata come ogni anno al 30 di aprile 2009. Per il 2009 sono state riconfermate le stesse procedure del 2008 e anche i soggetti obbligati sono rimasti invariati. Ecco alcune indicazioni utili.

CHI NON DEVE PRESENTARE IL MUD

Ricordiamo che con l'entrata in vigore del Decreto Legislativo n. 4 del 16/01/2008 è stato reintrodotta l'obbligo di presentazione del MUD per le imprese che producono rifiuti speciali non pericolosi, ma solo per le aziende con un numero di dipendenti superiore a 10. Non devono presentare il Mud le imprese che producono rifiuti NON pericolosi e che abbiano un numero di dipendenti uguale o inferiore a 10.

Sono quindi esonerati dalla denuncia i produttori di rifiuti non pericolosi con un numero di dipendenti uguale o inferiore a 10 derivanti da:

- lavorazioni industriali;
- lavorazioni artigianali;
- fanghi derivanti dalla potabilizzazione e da altri trattamenti delle acque;
- fanghi derivanti dalla depurazione delle acque reflue o dall'abbattimento di fumi.

Continuano invece ad essere esonerati in toto dalla presentazione del MUD, a patto che abbiano prodotto solo rifiuti NON pericolosi:

- le imprese che esercitano attività di demolizione o costruzione;
- le imprese che esercitano attività di commercio o di servizio.

E' scomparso anche l'obbligo del Mud per gli imballaggi: l'adempimento non sarà più a carico di ogni impresa ma esclusivamente del Conai e delle imprese che implementano un proprio sistema di raccolta o di valorizzazione dei rifiuti di imballaggio o di riutilizzo.

La legge conferma che non devono presentare il MUD, anche in presenza di rifiuti pericolosi:

- **gli imprenditori agricoli con un volume di affari annuo non superiore a 8.000 euro;**
- gli studi medici e dentistici in genere, solo se condotti da singoli professionisti, non associati in una qualsiasi forma d'impresa.

CHI DEVE PRESENTARE IL MUD E RELATIVE ECCEZIONI

Obbligati alla presentazione del MUD in base al tipo di rifiuto prodotto o gestito sono le imprese che abbiano prodotto o avviato al recupero o allo smaltimento i seguenti tipi di rifiuti:

- produttori di rifiuti speciali pericolosi
- Eccezioni: i soggetti che conferiscono i propri rifiuti pericolosi al servizio pubblico di raccolta. Va ricordato che non sono tenuti a presentare il Mud, anche in presenza di rifiuti pericolosi:

- gli imprenditori agricoli con un volume di affari annuo non superiore a 8.000 euro;
- gli studi medici e dentistici in genere, solo se condotti da singoli professionisti, non associati in una qualsiasi forma d'impresa.

- produttori di rifiuti non pericolosi con un numero di dipendenti superiori a 10;

- le imprese che esercitano attività di demolizione o costruzione.

Ricordiamo alle Aziende assistite di volerci far pervenire, come ogni anno, il modulo riepilogativo dei movimenti effettuati di carico e scarico.

I nostri uffici (Tel. 085/816903 - Fax. 085/816193 - mail: etcmil@hotmail.com) sono a vostra completa disposizione per ulteriori chiarimenti.

L'impronta digitale del vino

Avete mai pensato di prendere le "impronte digitali" del vostro vino? Oggi si può'.

Il profilo polifenolico e antocianico, specie di alcuni elementi caratteristici, è diverso sia da vini derivanti da vitigni diversi, sia da vini derivanti da uno stesso vitigno, ma coltivati in zone diverse.

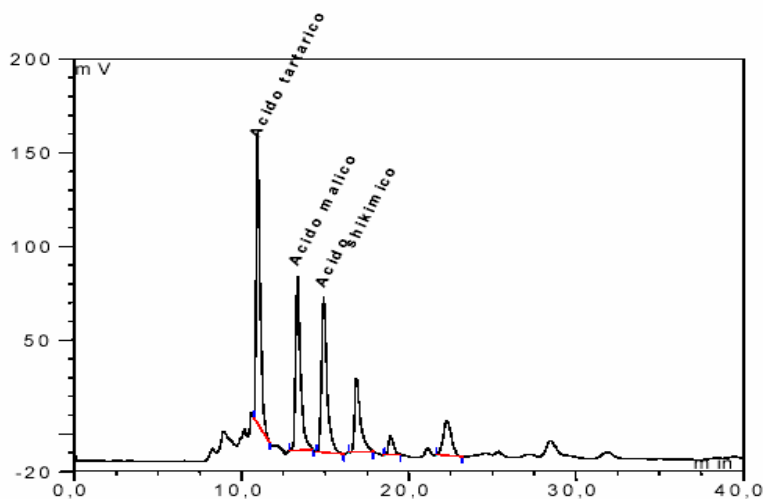


L'analisi in HPLC e gascromatografica oggi descrive la "carta di identità" di un vino e la variabilità di questo in funzione delle annate.

Un nebbiolo ha un profilo diverso dal Montepulciano d'Abruzzo piuttosto che da un Sangiovese o un Merlot. Con queste tecniche è possibile effettuare delle analisi per zonazione e comunicare al consumatore l'originalità del proprio prodotto. Il nostro Laboratorio ha messo a punto tali tecniche e fornisce, a costi anche contenuti, tali profili.

Anche l'**acido shikimico** (acido 3,4,5-Tri-idrossi-1-cicloesene-1-carbossilico) è caratterizzante. Esso è biosintetizzato a partire dall'acido chinico mediante disidratazione e svolge un ruolo importante come precursore della fenilalanina, della tirosina, del triptofano e degli alcaloidi vegetali. Come acido carbossilico minore si trova in natura in molte varietà di frutta. E' un acido quantitativamente e qualitativamente importante non meno del tartarico del malico e del lattico come si evince dal cromatogramma.

Anche il **vino bianco e non solo il rosso può avere importanti effetti benefici sulla nostra salute e addirittura nei confronti dell'influenza aviaria**. Uno dei farmaci ritenuti efficaci dal Ministero della Salute Europeo per il trattamento e la prevenzione dell'influenza è il Tamiflu, a base di anice stellato cinese, il cui principio attivo è l'**acido shikimico** in combinazione con la quercetina.



In base ai risultati di alcune ricerche, i cui dati preliminari sono stati pubblicati sul British Medical Journal, è stata dimostrata la **presenza sia di acido shikimico, sia di quercetina anche nel succo d'uva e nel vino bianco.**

"Siccome l'anice stellato si vende anche nelle erboristerie, il medico dovrebbe scoraggiare i pazienti - puntualizza Bertelli - dall'uso di erbe di cui non è stata dimostrata l'efficacia contro l'influenza, perché potrebbero inavvertitamente comperare anice stellato di origine giapponese e non cinese, che è dimostrato essere neurotossico. Mentre lo stesso effetto si può ottenere bevendo una volta al giorno un bicchiere di succo d'uva bianca o di vino bianco". Ma c'è di più.

È di pochi giorni fa la notizia diffusa dalla Commissione OIV che dimostra la presenza nel vino della molecola antiossidante idrossitirosole, comune nell'olio extravergine di oliva, la quale conferisce importanti proprietà antiaging. È invece noto che il vino contiene composti come il resveratrolo, che funzionano solo se c'è "un gioco di squadra" con altri componenti chimici, e questo spiega perché, se il resveratrolo viene assunto in pillole, non vi è alcun effetto positivo.

In piccolissime quantità, inoltre, il resveratrolo rallenta anche l'invecchiamento cerebrale, come dimostrato da uno studio condotto dall'Università di Pisa. E infine, notizia dei giorni scorsi è che una nota pubblicazione medica specializzata in urologia ha rilevato un positivo effetto sul tumore alla prostata. (Enotria 2006)

Brettanomyces se lo conosci lo eviti

Il vino è il prodotto di un complesso sistema microbiologico che evolve durante le diverse fasi tecnologiche della sua preparazione. La composizione microbiologica cambia partendo dalle fasi di raccolta, fermentazione e affinamento. In ognuna di queste fasi possono essere presenti diversi microrganismi che ne modificano la composizione con conseguenze che in alcuni casi possono essere nefaste sotto l'aspetto qualitativo. In particolare un microrganismo è sinonimo di queste alterazioni: si tratta del lievito *Brettanomyces*.

I fattori che possono condizionare lo sviluppo di *Brettanomyces* sono: ossigeno, anidride solforosa, pH, zuccheri, etanolo, acido acetico, temperatura, competizione con il *Saccharomyces*, fattori di sopravvivenza.

Lo sviluppo di *Brettanomyces* nei vini è associato alla comparsa di sentori fenolici, alla perdita di aromi fruttati e allo sviluppo di sentori diversamente descritti come sentori di fattoria, sudore di cavallo, medicinale,

pelle animale, cuoio, plastica, cerotto, vegetale, terroso.

L'ultimo decennio ha visto un notevole incremento della diffusione del problema a causa dell'effetto sinergico di vari fattori:

1) Aumento del pH dei vini (il *Brettanomyces* è fortemente sensibile a questo fattore): le maturazioni delle uve più accentuate per le condizioni climatiche più favorevoli e il diffondersi della tendenza di elaborare vini con maggior struttura e concentrazione, hanno causato un consistente aumento del pH dei vini e in particolare di quelli rossi.

2) Diminuzione delle operazioni di filtrazioni e di chiarifica.

Noi stessi abbiamo isolato il *Brettanomyces* nel corso di un'esperienza di microossigenazione condotta in recipiente di acciaio in una realtà di cantina dove le operazioni di pulizia e sanitizzazione erano condotte con la massima cura.

Evidente pertanto l'importanza dell'**azione preventiva** nei confronti di questo inquinante microbico. In tal senso è strategica un'accurata **igiene di cantina** e in particolare dei vasi vinari in legno, spesso - ma non sempre - causa del diffondersi dell'inquinamento da *Brettanomyces*.

Si deve prevedere un accurato lavaggio del recipiente. Efficace in tal senso, anche per la sua discreta azione sanitizzante, l'impiego del permanganato di potassio, nonché l'uso di potenti antisettici (combustione dello zolfo, acido peracetico). Altre tecniche, come il trattamento con microonde o con acqua ozonizzata, si sono dimostrate di una certa efficacia ma, dato che il loro impiego è tutt'altro che agevole, al momento non hanno trovato applicazione in cantina.

Per quanto concerne il controllo dello sviluppo di *Brettanomyces* sul vino, l'**anidride solforosa** risulta efficace se il suo livello di molecolare risulta di almeno 0,4 mg/L (20 mg/L di libera a pH 3,5); nei casi di vini inquinati, meglio arrivare a 0,8 mg/L. Sono stati inoltre valutati altri antisettici: l'**acido sorbico** è risultato inefficace alle dosi usuali di impiego, la **piumaricina** (peraltro non consentita in enologia) ha dato risultati contrastanti in merito alla sua efficacia.

Il **dimetildicarbonato** (oggi consentito solo in fase di imbottigliamento) si è dimostrato efficace in dosaggi inferiori a 50 mg/L.

Il nostro Laboratorio segue le Aziende vinicole anche sotto questo importante aspetto, scovando, per tempo, questo killer prima che faccia danni. Contattateci.

Corsi di formazione del mese di Aprile

data	Titolo	Durata	Destinatario	Costo euro
16	Le analisi enologiche	4 ore		GRATIS
Dal 21 al 24	Avvicinamento al vino	8 ore dalle 21 alle 23	Tutti	120
28-29-30+visita	Corso Cantinieri	24 ore	Addetti in cantina	330

Per informazioni ed iscrizioni contattare il nostro Laboratorio o visitare il nostro sito web: www.enotecnochimica.it

Il laboratorio augura a Clienti ed amici una felice Pasqua.

