



Accedi al nostro sito

Enolex News

Foglio di informazione tecnica, legislativa, marketing

Diffusione gratuita

Questo foglio non è una testata giornalistica in quanto viene aggiornato senza alcuna periodicità. Non può, pertanto, considerarsi un prodotto editoriale ai sensi della Legge numero 62/01.



Anno 16
Numero 01

Eno Tecno Chimica - enologo Anselmo Paternoster

Febbraio 2022

Nuove pratiche enologiche autorizzate in territorio europeo

Con la pubblicazione della Gazzetta ufficiale dell'Unione europea del 19 gennaio 2022 del regolamento delegato UE n. 2022/68, la Commissione ha introdotto talune modifiche al regolamento Ue n. 2019/934 in materia di pratiche e sostanze enologiche autorizzate.

In particolare, con il regolamento sono state autorizzate alcune nuove pratiche enologiche già riconosciute dall'Oiv; tre nuove sostanze a uso enologico (si tratta di enzimi) da utilizzare come coadiuvanti tecnologici nella macerazione, chiarificazione, filtrazione, stabilizzazione e per rivelare i precursori aromatici delle uve. Inoltre, l'uso di talune sostanze enologiche già autorizzate è stato esteso a nuove categorie di prodotti vitivinicoli; è stato precisato l'obbligo di annotare nei registri l'uso di talune sostanze enologiche. Infine, il nuovo regolamento è stata anche l'occasione per aggiornare taluni riferimenti alle schede OIV, alcune delle quali risultavano ormai superate. Scarica il [regolamento delegato](#)

Vino & allergeni, meglio controllare

Caseina, albumina e lisozima

Le caseine e l'albumina sono state (e tutt'ora lo sono) sostanze più utilizzate per prevenire e curare l'ossidazione, "la prima interviene soprattutto su gusto e colore dei vini bianchi per contrastare fenomeni di ossidazione, la seconda invece viene usata principalmente nel collaggio dei vini rossi da invecchiamento

Queste sostanze, con il lisozima (enzima derivato dall'uovo, con effetto battericida usato per il controllo della fermentazione malolattica) sono tutti prodotti enologici usati da anni in cantina perché consentono operazioni fondamentali a costi ridotti, inoltre, una volta fatto il loro dovere, vengono resi innocui per i soggetti allergici

da adeguati processi di flocculazione (il sedimentarsi della parte solida nel liquido), centrifugazione e filtrazione".

Insomma, mettendo in atto corrette pratiche enologiche la caseina e albumina non residuano o i casi in cui residuano sono comunque marginali, come ha illustrato Danzi attraverso la presentazione di una casistica di campioni analizzati dal Laboratorio Uiv con residui di allergeni (1 su 856 per la caseina, 19 su 794 per l'albumina): a maggior ragione è quindi importante certificare con gli opportuni controlli questa condizione. Ancor più importante il controllo in caso di utilizzo di lisozima che, per diverse caratteristiche chimico-fisiche, residua invece più frequentemente.

Metodo ELISA

Come si diceva, l'Oiv raccomanda l'utilizzo di metodi analitici ELISA, una tecnica che sfrutta la specificità di reazione fra allergene e anticorpo, questo legame viene quantizzato mediante reazione colorimetrica poi valutata mediante lettore di micro piastre. E, in quest'ambito, dopo una approfondita sperimentazione che ha visto la collaborazione tra l'azienda Dal Cin Spa, Euroclone, UIV e Università di Milano, sono stati realizzati appositi kit ELISA, in grado di individuare la presenza di residui allergenici ben al di sotto la soglia consentita dall'OIV.

Attualmente i kit ELISA sono gli unici specifici per la matrice vino e con documento di validazione adeguato ai limiti analitici richiesti dall'OIV, ovvero limiti di rivelabilità (LOD) : $\leq 0,25$ mg/l e limite di quantificazione (LOQ): $\leq 0,50$ mg/l.

Il nostro Laboratorio esegue analisi quantitative degli allergeni con metodo ELISA

Da Assoenologi

Il Parlamento europeo nella serata di , martedì 15 febbraio, ha corretto il testo sul Piano anti cancro della Commissione Beca, specificando che "C'è differenza tra consumo nocivo e moderato di bevande alcoliche e non è il consumo in sé a costituire fattore di rischio per il cancro".

Il presidente di Assoenologi, Riccardo Cotarella, ha così commentato la decisione assunta a Strasburgo:

"L'Europarlamento ha salvato la storia millenaria del vino italiano. La modifica alla relazione sul Piano di azione anti cancro è sostanziale e mette un punto certo sulla relazione vino e salute. Finalmente è stato inserito che c'è differenza tra consumo nocivo e moderato di bevande alcoliche e non è il consumo in sé a costituire fattore di rischio per il tumore. Ed esprimiamo soddisfazione anche per la decisione di aver tolto dal testo anche il riferimento ad avvertenze sanitarie in etichetta. Accettiamo di buon grado, invece, l'invito a migliorare le etichette con l'inclusione di informazioni sull'uso moderato e responsabile di alcol, cosa che facciamo da sempre. Le modifiche apportate al Piano della Commissione Beca sono il frutto di una sinergia importante tra tutti gli attori del mondo del vino che in questi mesi non hanno mai ceduto all'idea di dover accettare l'ipotesi di accostare un buon calice al rischio cancro. Un plauso e un grande ringraziamento anche agli europarlamentari italiani che hanno fatto propria la nostra battaglia".

Notizia flash

"Deroga etichettatura ambientale al 01-01-23"

Si comunica che con il Decreto "Milleproroghe" approvato ieri, è stato proposto la proroga dell'etichettatura ambientale al 01/01/2023. I prodotti privi dei requisiti prescritti e già immessi in commercio o etichettati al 31/12/2022 potranno essere commercializzati fino ad esaurimento delle scorte.

Entro 90 giorni della entrata in vigore della Legge, il MITE pubblicherà le linee guida tecniche per l'etichettatura ambientale. Si attende l'approvazione del Senato

Legge sul biologico approvata alla Camera dei Deputati in seconda battuta: viene meno l'equiparazione all'agricoltura biodinamica

In data 9 febbraio 2022, è stato approvato alla Camera dei Deputati con 421 voti a favore il Disegno di Legge sul biologico (D.D.L. n. 988 - "Disposizioni per la tutela, lo sviluppo e la competitività della produzione agricola, agroalimentare e dell'acquacoltura con metodo biologico"), costituito da 21 articoli. Il travagliato iter, avviatosi l'11 dicembre 2018 con l'approvazione del testo dall'Assemblea di Montecitorio, si è quasi concluso; manca l'ultimo passaggio di approvazione in seconda battuta da parte del Senato.

Il cambio di rotta è stato tuttavia decisivo nei confronti dell'agricoltura biodinamica. Il riferimento a quest'ultima, infatti, viene eliminato dal Disegno di Legge. Prima del recente passaggio del D.D.L. alla Camera, negli art. 1, 5 e 8 erano contenuti riferimenti espliciti all'agricoltura biodinamica, con un tentativo di equipararla all'agricoltura biologica. In particolare, fu oggetto di disappunto per

Enolex News, foglio di informazione redatto da

Eno Tecno Chimica

Laboratorio Chimico-Enologico Autorizzato MIPAAF

Via Costanza D'Avalos, 202 66023 Francavilla al Mare (Ch)

Tel. 085-816903 Fax. 085-9960213

e-mail: etcmil@hotmail.com web: www.enotecnochimica.it

LABORATORI DAL 1980



gran parte del mondo scientifico il passaggio in cui si prevedeva che "i metodi di produzione basati su preparati e specifici disciplinari applicati nel rispetto delle disposizioni dei Regolamenti dell'Unione Europea e delle norme nazionali in materia di agricoltura biologica sono equiparati al metodo di agricoltura biologica. Sono a tal fine equiparati il metodo dell'agricoltura biodinamica". Diversi rappresentanti del mondo scientifico avevano da tempo chiesto a gran voce che venisse rivalutata tale equiparazione, considerando l'agricoltura biodinamica come una pratica esoterica priva di fondamenti scientifici.

Nel dettaglio, sono stati approvati alla quasi unanimità due emendamenti analoghi (Riccardo Magi (+EU) e Commissione Agricoltura). Gli stessi binari erano già stati percorsi precedentemente dalla Senatrice Elena Cattaneo e dal Nobel Giorgio Parisi. Al di là del mancato riconoscimento del biodinamico come pratica equiparabile all'agricoltura biologica, l'ulteriore approvazione della Camera è un passo cruciale e indispensabile per l'identificazione di norme e standard per un settore in rapido sviluppo come quello del bio.

È bene considerare che spesso scontri ideologici in nome della scienza perdono il focus più importante: la volontà del consumatore finale. Infatti, andrebbero in ogni modo valutate e considerate le scelte del consumatore, re della filiera, il quale apprezza sempre più i prodotti biodinamici ed è disposto a pagare



un differenziale di prezzo, riconoscendone un valore aggiunto.

Infine, concetto fondamentale non da tutti afferrato nelle precedenti versioni del D.D.L.

è che il "metodo di agricoltura biodinamica" veniva riconosciuto solo se "applicato nel rispetto delle disposizioni dei Regolamenti dell'Unione Europea in materia di agricoltura biologica". Di conseguenza, se un operatore faceva uso dei preparati biodinamici, doveva comunque essere necessariamente certificato da un Organismo di Controllo accreditato (rispettare tutte le disposizioni del Reg. 848/2018 in materia di agricoltura biologica e degli atti secondari) per far sì che la sua attività venisse equiparata all'agricoltura biologica.
Fonte: ConsulenzaAgricola.it

Nasce Fivi Abruzzo - Molise

È nata ufficialmente la nuova delegazione Fivi Abruzzo – Molise. La formalizzazione è avvenuta con la nomina del delegato regionale Emilio Rapino. Alla nuova delegazione Fivi aderiscono venti cantine abruzzesi e due molisane.



Di Fivi Abruzzo – Molise si parla dal Mercato dei Vignaioli indipendenti di Piacenza 2021. È tra i padiglioni della Fiera che Emilio Rapino, titolare dell'omonima cantina di Francavilla a Mare (CH), ha iniziato a sondare

le opinioni dei colleghi abruzzesi.

LE CANTINE ADERENTI:

Aderiscono alla nuova delegazione Fivi per l'Abruzzo: Fattoria Teatina, Buzzarone, Emidio Pepe, La Vinarte, Maligni, Pesolillo, Cantina Rapino, Ausonia.

E ancora: Centorame, Cingilia, Cordoni Giuseppe, Pettinella, Castelsimoni, De Angelis Corvi, Cirelli, Cataldi Madonna, Di Ubaldo, Podere Della Torre, Rabottini e Morganti. Per il Molise: Cianfagna e Cipressi.

Il nostro laboratorio augura i migliori successi.

Chiarimenti in merito all'elaborazione delle uve raccolte fuori zona, nel limite max del 15%.

Disposizioni transitorie

In considerazione della recente modifica del 6.12.2021 del reg. UE n. 1308/2013 concernente la definizione di "produzione" per i vini IGP, per cui anche la produzione o vinificazione del

massimo 15% delle uve, derivanti da vigneti ubicati al di fuori della zona di produzione delimitata di una IGP, deve avvenire all'interno di tale zona delimitata, conformemente all'articolo 93, par. 1, lett.b), punto iv), dello stesso regolamento, la circolare n. 90032 del 24 febbraio 2022 del Mipaaf comunica che, in accoglimento della richiesta della stessa filiera ed al fine di contenere il danno economico dei numerosi produttori vitivinicoli, che tradizionalmente hanno vinificato il max 15% delle uve fuori zona, il Ministero, per un periodo transitorio che non superi il 14 luglio 2022 (data di fine dell'attuale campagna vendemmiale), consente che possano essere utilizzate in zona di produzione delle specifiche IGP le frazioni di partite di mosti o vini atti a diventare IGP (al max 15%) ottenuti da uve elaborate fuori zona e derivanti dalle vendemmie 2021 e precedenti, sulla base delle indicazioni e condizioni fornite con la richiamata circolare ministeriale n. 16991 del 25 luglio 2012 e delle successive note integrative (in particolare la nota MIPAAF n. 16206 del 05/06/2013).

Il Ministero comunica inoltre che, se del caso, fornirà, in tempo utile per la prossima campagna vendemmiale 2022/2023, le indicazioni in merito alle condizioni e modalità di elaborazione dei vini IGP nelle relative zone di produzione, con particolare riguardo alle compatibilità delle uve (massimo 15%) ottenute fuori zona con le disposizioni dei relativi disciplinari IGP.

Stabilizzazione proteica - Nozioni preliminari

La stabilizzazione proteica è la fase più delicata nella chiarifica di un vino bianco in quanto si va ad effettuare una eliminazione dal vino delle proteine che potrebbero dare degli intorbidimenti, ma in questo modo si opera, inevitabilmente, un impoverimento del vino.

La stabilizzazione proteica è un passaggio inevitabile in quanto il vino è naturalmente carico di proteine che provocano la casse proteica, ovvero una velatura, a volte anche molto marcata, del vino una volta imbottigliato, anche a seguito di filtrazioni e aggiunte di protettori.

Le proteine responsabili di questo fenomeno sono definite "pathogenesis related protein" e sono tanto più abbondanti quanto più l'uva è colpita da malattie (in particolare le proteine sono la taumatina e altre proteine con conformazione simile).

Le proteine hanno carica elettrica positiva al pH del vino e quindi per eliminarle serve qualcosa con carica elettrica negativa: in questo momento l'unico modo per prevenire la casse proteica e quindi stabilizzare i vini è l'utilizzo di bentonite

Quando e come farlo

La stabilizzazione proteica viene effettuata dopo l'aggiunta di altro materiale proteico come gelatine o colla di pesce, poiché potrebbero riportare instabilità o provocare surcollaggio che viene eliminato con l'aggiunta della bentonite, e prima della stabilizzazione tartarica perché alcuni cristalli di bitartrato di potassio potrebbero essere protetti da colloidali che vengono eliminati con la stabilizzazione tartarica.

L'ideale per avere una buona stabilizzazione proteica è quella di fare un test a caldo valutando la differenza di ntu: se è maggiore di 2 il vino è instabile.

Bisogna quindi fare delle prove con quantità crescente di bentonite per controllare e determinare la giusta dose per non sottostimare il rischio di intorbidimento o per non fare aggiunte massicce che potrebbero impoverire il vino.

Il nostro laboratorio esegue il controllo della stabilità proteica e l'eventuale prova di dosaggio della bentonite

Quando si vuole stabilizzare proteicamente un vino l'ideale è procedere con un travaso, fare le eventuali aggiunte di colle proteiche, aspettare un paio di giorni e quindi aggiungere la bentonite rigonfiata durante un'agitazione o un rimontaggio. Successivamente attendere la sedimentazione della bentonite per circa 10 giorni per fare in modo che si abbia un perdita di vino più bassa possibile, quindi procedere al travaso e alla refrigerazione.

Problematiche e prodotti da utilizzare
La stabilizzazione proteica si ottiene con l'utilizzo della bentonite che va preparata prima di aggiungerla.

È necessario determinare la quantità a seconda dei risultati dei test, le dosi vanno da 10 fino a oltre 100 g/hl a seconda della tipologia di bentonite (calcica, sodica o attivata) e del pH del vino, maggiore è il pH più bentonite serve per stabilizzare.

La bentonite va quindi fatta rigonfiare in acqua: un buon metodo è quello di stemperarla in un volume pari a 25 volte il peso e quindi agitarla di tanto in tanto per 12 ore (per le bentoniti attivate o gelbentonite anche molto meno). un piccolo trucco è quello di

Enolx News, foglio di informazione redatto da

Eno Tecno Chimica

Laboratorio Enologico Autorizzato MIPAAF

Via Costanza D'Avalos, 202 6023 Francavilla al Mare (Ch)

Tel. 085-816903 Fax. 085-9960213

e-mail: etcmil@hotmail.com web: www.enotecnochimica.it

LABORATORI DAL 1980





Accedi al nostro sito

Enolex News

Foglio di informazione tecnica, legislativa, marketing

Diffusione gratuita

Questo foglio non è una testata giornalistica in quanto viene aggiornato senza alcuna periodicità. Non può, pertanto, considerarsi un prodotto editoriale ai sensi della Legge numero 62/01.



Anno 16
Numero 01

Eno Tecno Chimica - enologo Anselmo Paternoster

Febbraio 2022

aggiungere all'acqua un pizzico di acido citrico per aiutare il rigonfiamento.

Aggiungere molto lentamente la bentonite in modo che sia più omogenea possibile nella massa.

Risulta efficace, a tal proposito, il "Tubo Venturi"



Se in precedenza si sono verificati problemi di sedimentazione della bentonite un buon trucco è quello di aggiungere della bentonite non attivata e non rigonfiata ma solo disciolta in acqua al momento dell'aggiunta per dare più peso alle fecce, in questo caso

bastano anche solo 5 g/hl

Ultima ma fondamentale accortezza da seguire è quella della temperatura a cui svolgere la stabilizzazione proteica: a 15°C l'effetto deproteinizzante è massimo ma se si vuole fecce più compatte bisogna abbassare la temperatura, l'ideale è allungare il tempo di attesa della sedimentazione e mantenere la temperatura tra i 13 e 15°C.

Tutti i programmi, come al solito, saranno pubblicati sul nostro sito www.entecnochimica.it

Prepariamo soluzioni idroalcoliche a titolo noto per la verifica della funzionalità e taratura degli strumenti del laboratorio interno di cantina.



Comunicazioni

Informiamo i nostri Clienti e Fornitori che il nome dell'indirizzo civico è cambiato da Via Adriatica Foro a:

**Via Costanza D'Avalos, 202
66023 Francavilla al Mare (CH)**

Dopo il preannunciato termine, da parte del governo, del periodo di emergenza COVID, riprenderanno i nostri corsi di formazione con nuovi argomenti.



Enolex News, foglio di informazione redatto da

Eno Tecno Chimica

Laboratorio Chimico-Enologico Autorizzato MIPAAF

Via Costanza D'Avalos, 202 66023 Francavilla al Mare (Ch)

Tel. 085-816903 Fax. 085-9960213

e-mail: etcmil@hotmail.com web: www.enotecnochimica.it

LABORATORI DAL 1980

