



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 17
Numero 02

Eno Tecno Chimica - enologo Anselmo Paternoster

Marzo 2023

CLORURO DI SODIO Denaturante per prodotti vinicoli

MASAF - Affari Generali -

Prot. Interno N.0106913 del 16/02/2023

"Modifica al decreto interministeriale 25 settembre 2017, n. 11294. Disciplina della denaturazione di taluni prodotti vitivinicoli, di talune sostanze derivate dall'effettuazione di pratiche enologiche consentite nonché dei sidri e degli altri fermentati alcolici diversi dal vino che hanno subito fermentazione acetica o che sono in corso di fermentazione acetica, in applicazione delle disposizioni dell'Unione europea e della legge 12 dicembre 2016, n. 238."

La suddetta disposizione MASAF, verificata la irreperibilità del cloruro di litio, nonché dell'aumentato costo, autorizza la denaturazione dei prodotti da inviare in distilleria con CLORURO DI SODIO in alternativa al cloruro di litio.

La denaturazione con CLORURO DI SODIO deve essere compresa tra 50 e 70 g/hl. Prima di procedere e' meglio contattare la propria distilleria di riferimento per verificare tale possibilità.

Certificati accessori per l'esportazione

Il D.Lgs. 02/02/2021 n.32 (GU n° 62 del 13 marzo 2021), disciplina l'emissione di Certificati sanitari per l'esportazione dei generi alimentari. Tale attività è di pertinenza delle Autorità Sanitarie che effettuano tale attività presso le ASL di competenza previa registrazione del Produttore, e su presentazione di apposita domanda.

Come già comunicato in precedenza, ricordiamo che l'emissione dei Certificati Origine e Libera Vendita sono specificatamente preposte le CCIAA di rispettiva competenza..

Tuttavia, su richiesta e su dichiarazioni aziendali, potranno essere ottenute presso il nostro Laboratorio, per quei Paesi che ne beneficiassero, oltre al Certificato di analisi, dei Pareri di Conformità alla Libera Vendita ed al Libero Consumo nonché dei Pareri di Conformità Sanitaria accessori ai Certificati di Analisi per l'esportazione sotto forma di Attestati.

Per l'ottenimento è indispensabile che venga correttamente compilato il verbale di autoprelievo il cui modulo è anche disponibile sul nostro sito web www.enotecnochimica.it nella sezione documenti.

Come al solito, il nostro laboratorio è a disposizione per ulteriori chiarimenti.

Stabilità del calcio nei vini

Il problema della stabilità del calcio nei vini è un vecchio argomento datato ma oggi si sta evidenziando in maniera sempre più importante a causa di molteplici fattori:

1. Disacidificazioni con sali di calcio
2. Chiarifiche con bentoniti
3. Filtrazioni con farine fossili contenenti alte percentuali di calcio
4. Concimazioni fogliari a base di calcio
5. Terreni

Variabili, queste, che aumentando il tenore di questo elemento creano problematiche nel vino.

Un'altra causa importante per l'instabilità del calcio, è la sostituzione della refrigerazione dei vini con l'impiego di prodotti

per la stabilità tartarica come poliaspartato di potassio, carbossimetilcellulosa e gomma arabica sia per motivi di risparmio energetico sia per un minor depauperamento del vino stesso. Tuttavia questi colloidali si dimostrano validi ed efficienti per la stabilità tartarica ma non hanno nessuna influenza nei confronti della precipitazione del calcio.

Perché la presenza del calcio nel vino può essere negativa?

Il calcio è tra gli elementi più insidiosi nel vino; può generare principalmente un precipitato fine biancastro (o rosso nei vini rossi), il tartrato neutro di calcio, un sale poco solubile la cui formazione, e successiva precipitazione, può essere complessa, imprevista e tardiva anche a distanza di anni.

Ciò accade perché composti ad azione inibente possono legarsi con il calcio rendendolo "quiescente" per molto tempo prima che inizi la lenta formazione del tartrato. Il calcio inoltre può dare origine a perturbamenti organolettici come rotture o "cassee".

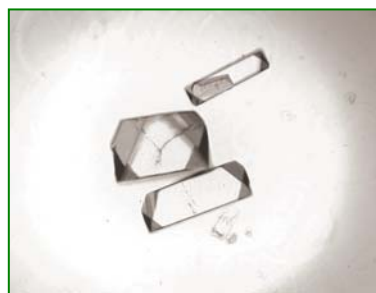


Un vino avente un tenore di calcio elevato ha ben poche probabilità di rimanere indenne da perturbazioni. L'insidia del calcio dovrebbe quindi essere eliminata per avere la perfetta stabilizzazione del prodotto e dare vita a vini di qualità, perfettamente stabili e brillanti.

Quali sono i tenori di calcio limite non pericolosi per la stabilità del vino?

Non basta conoscere il tenore di calcio ma bisogna tenere presente il pH, la presenza di anioni organici ed inorganici, lo stato colloidale e l'alcolicità, elementi che possono influenzare l'equilibrio di questo catione.

Indicativamente sono considerati accettabili valori di calcio pari a **60-90 mg/L** per i vini rossi e **50-80 mg/L** per i vini bianchi.



Condizioni che favoriscono la precipitazione del calcio

Dall'incontro tra l'acido tartarico (o meglio tra il suo anione tartrato T) e il catione calcio si forma il **tartrato neutro di calcio CaT**, composto stabile e poco solubile

nel vino. La sua cinetica di formazione è molto più lenta rispetto al bitartrato di potassio e l'influenza della temperatura sulla formazione CaT è meno importante. Per tale ragione le precipitazioni possono avvenire in qualsiasi momento della stagione, probabili con il freddo ma possibili anche con il caldo.

Il tenore di calcio di partenza (30-200 mg/L) è fondamentale per stabilirne l'eventuale instabilità.

Il pH è molto importante; alti valori pH>3,6 favoriscono di molto la formazione e la precipitazione del CaT mentre a pH<3,2 la precipitazione è molto più difficile. Notevole importanza ricopre la presenza di acido tartarico sotto forma di ioni tartarato che favorisce di molto l'insolubilità e la precipitazione (quando tuttavia non sposta il pH verso valori più acidi). L'aumento del grado alcolico favorisce la precipitazione.

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



Bentonite, carbone etc. utilizzati nelle chiarifiche, tendono a ridurre le sostanze inibenti che legandosi con il calcio inibiscono il processo di cristallizzazione, favorendo quindi l'eventuale precipitazione.

Il nostro laboratorio, oltre a determinare il tenore in calcio mediante spettroscopia in Assorbimento Atomico utilizzando il metodo OIV-MA-AS322-04, esegue la prova della stabilità del calcio sul campione di vino in esame

Nella interpretazione del dato analitico si deve tenere conto dell'incertezza analitica del dato che si aggira \pm 8-12- g/l

IL CONTROLLO DELLA STABILITA'



Si determina il contenuto di calcio nel vino (Ca1). Nel caso di vino bianco e rosato, eseguire l'analisi su vini proteicament e stabili.

Si Preleva un campione di 100 mL di vino e si aggiunge 0,4 g di tartrato di calcio micronizzato.

Si agita per 15 minuti e conservare il campione a -4°C per 24 ore.

Al termine del trattamento a freddo, filtrare il vino utilizzando una membrana con porosità di 0,45 micron e analizzare il contenuto di calcio (Ca2).

Calcolare $\Delta Ca = (Ca1 - Ca2)$

$\Delta Ca < 15$ ppm Stabile

$15 \text{ ppm} < \Delta Ca < 25$ ppm Leggermente instabile

$\Delta Ca > 25$ ppm Molto instabile

IRRIGAZIONE E QUALITA' DEL VINO

Fino a pochi anni fa, in Europa, l'irrigazione della vite era applicata come pratica di forzatura nei vigneti di uva da vino solo per massimizzare le rese produttive a discapito della qualità.

Oggi la progressiva riduzione della disponibilità idrica e l'intensificarsi di fenomeni siccitosi, manifestazioni sempre più



evidenti della crisi climatica in atto, hanno trasformato l'approccio dei viticoltori verso le pratiche irrigue.

Non solo bisogna irrigare per evitare

l'instaurarsi di stress idrici, ma occorre farlo con moderazione e solo quando serve. In questo modo si limita lo stress idrico estivo, senza però eliminarlo del tutto.

Una corretta irrigazione è fondamentale anche per la qualità del vino. L'acqua assorbita dalle viti influisce sull'equilibrio tra acidi e zuccheri, uno dei principali fattori di qualità dei grappoli.

Come produrre un vino di qualità?

Sono 3 le regole che un buon viticoltore deve tenere a mente e ripetere come un mantra di stagione in stagione:

- irrigare a goccia per un uso efficiente della risorsa;
- filtrare l'acqua per eliminare le impurità;
- prendersi cura degli impianti per ottenere un funzionamento sempre ottimale.

Irrigazione deficitaria, come applicarla?

Gestire le colture con minori input idrici assicura diversi benefici. Tuttavia bisogna conoscere le piante e dotarsi degli strumenti giusti,

I vantaggi dell'irrigazione deficitaria

Esempi di strategie idriche deficitarie, che implicano la conoscenza delle caratteristiche morfo fisiologiche delle colture, sono:

- Partial Root Zone Drying (Przd), cioè la suddivisione in due parti dell'apparato radicale della pianta e l'umettamento alternato delle due porzioni.
- Regulated o Controlled Deficit Irrigation (Rdi), vale a dire l'induzione della pianta ad una condizione di stress idrico per un periodo del ciclo biologico

Spesso le strategie irrigue deficitarie modulano le risposte vegetative delle colture. Ad esempio, lo stress idrico in post raccolta controlla la vigoria di alcune drupacee consentendo di ridurre gli interventi di potatura. Diversamente, l'interruzione temporanea dell'irrigazione stimola i limoni a rifiorire al ripristino del loro stato idrico, con conseguente produzione extra stagionale, molto remunerativa.

I benefici sono evidenti anche in [viticoltura](#). L'apporto di ridotti volumi d'acqua alle viti in precise fasi fenologiche permette di regolare i cosiddetti rapporti source sink, indirizzando il metabolismo vegetale verso l'ottimizzazione del rapporto quantità qualità e producendo uve in linea con gli obiettivi enologici.

La programmazione precisa dei turni e dei volumi di adacquamento è gestibile con i programmatori che combinano la gestione del pH e della conducibilità elettrica (EC) con una turnazione irrigua puntuale.

Tutti i programmatori sono comandabili da remoto via radio e tramite un software accessibile da internet.

**.....e dopo il Prowein 2023,
IL Vinitaly 2023**

Il Prowein

Italia leader assoluta di [Prowein 2023](#) con circa 1750 espositori distribuiti in 3 padiglioni. Da domenica 19 a martedì 21 marzo, i 13 padiglioni della fiera accoglieranno più di 6000 espositori da oltre 60 Paesi in rappresentanza di 400 terroir.

Era il 1994 quando Prowein faceva il suo ingresso sul palcoscenico delle manifestazioni internazionali legate al comparto vino. Lo faceva in punta di piedi, con appena 321 espositori da 8 Paesi. A nemmeno 30 anni dalla sua nascita la fiera di Düsseldorf può contare su oltre 6000 espositori, provenienti da più di 60 Paesi con una rappresentanza qualificata di più di 400 terroir da tutti i continenti e con un pubblico selezionato di operatori che la pone al vertice assoluto tra gli eventi del settore a livello internazionale

Il Vinitaly

Dal 2 al 5 Aprile 2023 si terrà la 55esima edizione del Vinitaly, la Fiera Internazionale del Vino e dei liquori..

Tale manifestazione, ovviamente, non ha bisogno di presentazioni. Diamo solo alcuni numeri

Il Vinitaly ospita ogni anno oltre 4.000 espositori, 125.000 visitatori e 33.000 buyer esteri.

Quest'anno la manifestazione sarà divisa in varie aree tematiche tra cui

- Vinitalybio,
- International wine,
- Vinitaly tasting,
- Vinitaly design,
- Micro Mega Wines and Enolitech.

Vinitalybio è la sezione dedicata al vino biologico prodotto sia in Italia che all'estero, mentre **International Wine** è dedicata solamente alla produzione internazionale, con numerose degustazioni volte a far conoscere vini e distillati di vari paesi tra cui Austria, Slovenia, Serbia, Turchia, Croazia, Argentina, Spagna, Sudafrica e molti altri. **Vinitaly tasting** è un evento-degustazione in collaborazione con il giornalista Daniele Cernilli mentre **Vinitaly Design** si occupa di tutto ciò che è legato alla promozione del vino: dai bicchieri alle confezioni regalo, dell'oggettistica agli arredi per le cantine, i ristoranti e le enoteche.

Buon Vinitaly a tutti



Enolox 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

