



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 18  
Numero 02

**Eno Tecno Chimica** - enologo Anselmo Paternoster

Giugno 2024

## Analisi Legionella

**Il nostro Laboratorio è modernamente attrezzato per la ricerca della Legionella in matrici ambientali quali acqua ed aria offrendo i nostri servizi a strutture pubbliche e private.**

### Cos'è la Legionella?

La Legionella è un batterio molto comune in acqua, quindi è presente in modo diffuso ma discreto.

In condizioni ambientali non favorevoli non è assolutamente fonte di preoccupazione, qualora incontri invece condizioni ideali per riprodursi e colonizzare può creare rischi per la salute umana.

I luoghi a maggiore rischio sono tutte le strutture comunitarie dotate di impianti idrici e termoconvettivi in modo particolare, dove gli utenti di queste strutture risiedono o sono ospiti persone anziane o affette da complicanze mediche di varia natura, in particolare sono soggette ad attività di controllo e prevenzione: ospedali, case di cura, residenze per anziani, hotels, residenze turistico termali, campeggi, mezzi di trasporto ecc., come previsto da specifica normativa (accordo tra lo Stato e le Regioni del 2000 e del 2005 per il controllo della Legionellosi).

La Legionellosi è una patologia in costante aumento ed i recenti casi di contaminazione di reti idriche di alberghi, treni, ospedali e navi da crociera indicano come questo problema sia sempre più emergente e non ancora del tutto conosciuto.

La norma prevede infatti che i responsabili della gestione di tali strutture effettuino una valutazione del rischio specifico esistente considerando una costante attività di controllo e monitoraggio mettendo in atto le misure previste dalle Linee Guida indicate in tali accordi.

### Che cos'è la legionella

**IL BATTERIO**  
Si trova nei serbatoi d'acqua, nei fiumi, nei sistemi di condizionamento. Vive tra i 20 e i 45 gradi

Il contagio avviene per inalazione. Colpisce soprattutto persone con scarse difese immunitarie

**Precauzioni per le persone a rischio**

- Aria condizionata**  
Usare il meno possibile l'aria condizionata, perché trasporta facilmente i batteri
- Doccia**  
È preferibile farsi il bagno piuttosto che la doccia
- Ferri da stiro a vapore**  
Non utilizzare i ferri da stiro a vapore dotati di nebulizzatore

**SINTOMI**

- Febbre
- Dolori al torace
- Malessere generale
- Brividi

Mettiamo a disposizione la nostra esperienza per predisporre un programma di analisi e monitoraggio della struttura in esame, effettuando sia il campionamento che la successiva determinazione che prevede il rilevamento di eventuale Legionella Spp e del microrganismo patogeno, pericoloso per la salute pubblica Legionella pneumophila.

Si valutano quindi le criticità dettate da struttura impiantistica e predisposizione degli ospiti.

Il nostro Laboratorio, inoltre, mette a disposizione la propria esperienza per attività di consulenza inerenti la redazione del piano di valutazione del rischio previsto dalle Linee Guida ed operazione di bonifica degli impianti.

### Campionamento ed analisi di bioaerosol

Come noto, il microrganismo Legionella è pericoloso per la salute umana se presente in elevate concentrazioni nelle reti idriche e negli impianti di condizionamento dell'aria.

Il microrganismo, dopo aver colonizzato gli impianti, si disperde attraverso la nebulizzazione dell'acqua o dell'aria, appunto il bioaerosol, quindi attraverso la inalazione da parte dell'organismo umano il battere entra in contatto con l'organismo ospite.

Tutti gli impianti sensibili alla nebulizzazione dell'acqua o dell'aria sono potenziali incubatori per il microrganismo Legionella e anche la semplice doccia può costituire un potenziale pericolo.

Per questo è necessario monitorare gli impianti come previsto dalla normativa vigente ed effettuare le necessarie manutenzioni.

Si effettua il servizio di campionamento e determinazione della presenza della Legionella con strumentazione all'avanguardia certificata a livello internazionale che permette ai Clienti di ottemperare agli obblighi normativi in tema di sicurezza e prevenzione della salute.

**Il nostro laboratorio fornisce adeguata procedura per il prelievo dei camion da sottoporre ad analisi.**

## il vino senza alcol

### Cosa è il vino dealcolato

Partiamo dalle basi. In Italia perché un prodotto possa essere chiamato "vino" deve presentare una gradazione alcolica di almeno il 9 per cento, salvo eccezioni legate a denominazioni particolari. Il dealcolato nasce da un vino normalmente ottenuto e solo dopo sottoposto a un processo di dealcolazione parziale o totale.

L'Ue ha autorizzato la produzione e il commercio dei vini dealcolati nel 2021. Il "dealcolato", secondo direttiva europea, ha un tasso di alcol non superiore a 0,5 per cento volumi, quello "parzialmente dealcolato" ha un tasso compreso tra 0,5% e 9%. La direttiva Ue stabilisce regole e standard per la produzione e la commercializzazione e impone di apporre etichette chiare. Non solo, i processi utilizzati per ridurre l'alcol non devono causare difetti "dal punto di vista organolettico nei prodotti vitivinicoli" e "l'eliminazione dell'etanolo nel prodotto vitivinicolo non deve essere effettuata in combinazione con un aumento del tenore di zuccheri nel mosto di uve".

È possibile dealcolare il vino, il vino spumante e il vino frizzante gassificato. La dealcolazione totale può avvenire solo per prodotti senza denominazione di origine o indicazione geografica. Mentre la parziale è consentita per tutti i vini.

Per il ministro Lollobrigida non lo si può chiamare vino ma - come è stato per il caffè decaffeinato e la birra analcolica - crescono le vendite di vino alcol free. L'Europa ha dato l'ok alla produzione e alla commercializzazione, ma l'Italia non si è adeguata alle regole. Così i nostri produttori restano al palo



"Non c'è un regolamento e di fatto dealcolare è quasi impossibile - ribadisce Marzia Varvagione, direttore marketing dell'omonima cantina di Taranto e presidente dell'Associazione dei giovani imprenditori vinicoli dell'Unione italiana vini) - Altri Paesi si sono messi in anticipo rispetto a noi. Oggi alcune aziende producono vino in Italia, lo dealcolano all'estero e poi lo reimportano.



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](mailto:etcmil@hotmail.com) web: [www.enotecnochimica.it](http://www.enotecnochimica.it)

**LABORATORI DAL 1980**



Questo porta a un aumento dei costi e alla dispersione di investimenti e ricchezza".

Infatti chi ha in produzione dealcolati in Italia, agisce oltre i confini. Il gruppo Schenk di Ora (Bolzano) ha cantine di produzione anche in Svizzera, Francia, Italia e Spagna ed è nella sede iberica che produce vini dealcolati. Il gruppo Argea grazie alla collaborazione con un partner tedesco ha otto etichette alcol free tra rosso, bianco e bollicine.....

### Attendiamo evoluzioni in merito.

## MUD - Modello Unico di dichiarazione ambientale per l'anno 2024

Il Modello Unico di Dichiarazione Ambientale (MUD) è una comunicazione annuale obbligatoria per le imprese ed enti che producono e/o gestiscono rifiuti.

Il Modello Unico di Dichiarazione Ambientale (MUD) è una comunicazione annuale obbligatoria per le imprese ed enti che producono e/o gestiscono rifiuti.

La scadenza per la presentazione del MUD 2024 è stata fissata per il **1° luglio 2024**.

E' stata prorogata rispetto al termine originario del 30 giugno, in considerazione del fatto che il 30 giugno 2024 coincide con un giorno festivo.

Ricorda che la presentazione telematica del MUD è obbligatoria per le imprese e gli enti che esercitano attività che producono rifiuti speciali, acque reflue industriali e inquinamento atmosferico.



### Chi deve presentare la dichiarazione MUD

- Chi effettua attività professionale di raccolta e trasporto di rifiuti conto terzi e di propri rifiuti pericolosi;
- I commercianti e gli intermediari di rifiuti;
- Chi effettua attività di recupero di rifiuti;
- Chi effettua attività di smaltimento di rifiuti;
- Chi produce rifiuti pericolosi (non conferiti al servizio pubblico, in regime di convenzione);
- Chi produce rifiuti non pericolosi derivanti da lavorazioni industriali, artigianali e da attività di recupero, smaltimento e trattamenti di reflui (con esclusione di imprese ed enti produttori che non hanno più di dieci dipendenti).

### Sono esonerati dall'obbligo di presentare il MUD:

- Le imprese agricole con un volume d'affari annuo non superiore a 8.000 euro;
- Le imprese che raccolgono e trasportano i propri rifiuti non pericolosi;
- I liberi professionisti che non operano in forma d'impresa;
- I produttori di rifiuti pericolosi che non rientrano in organizzazione di ente o impresa, a meno che non gestiscano anche altri tipi di rifiuti.

## ACIDO SORBICO

L'acido sorbico (acido 2,4-esadienoico) è un antimicrobico con funzione inibente della maggior parte dei microrganismi (lieviti, muffe e funghi) presenti del vino ad esclusione dei batteri lattici. Per questo motivo viene eventualmente utilizzato dopo la fermentazione malolattica.

La determinazione avviene secondo il metodo ufficiale OIV-MA-AS313-14A R2009

Particolare attenzione deve essere posta per frizzanti e spumanti in quanto potrebbe formarsi sorbato di etile che conferisce l'odore sgradevole di ananas o sedano oppure, in caso di attività di batteri lattici il rischio è la formazione del 2-etossiesia-3,5-diene caratterizzato dalla nota negativa di geranio. Modalità d'uso

Sciogliere in 5 volte il suo peso in acqua e aggiungere direttamente sul volume totale del vino da trattare

Precauzioni nella lavorazione:

Il sorbato di potassio dev'essere utilizzato in presenza di solforosa (SO2 libera, circa 25-40 mg/l). Non utilizzare se è passata 1 ora dalla sua preparazione.

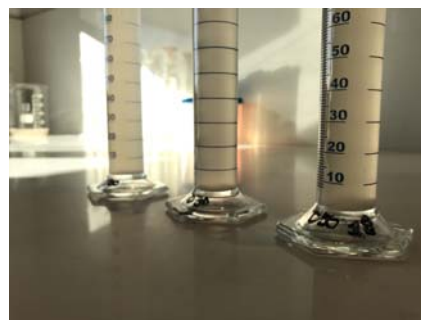
Per l'acido sorbico è fissato per legge un limite massimo di 200 mg/L nel prodotto finale (Regolamento (UE) 2022/68) a causa dei possibili effetti negativi sulla salute umana.

Diversi Paesi esteri (tra cui il Giappone) vietano l'esportazione vini con valori oltre 20 mg/l. Per questo motivo sui certificati esportazione il valore dell'acido sorbico viene espresso come "assente" per valori al di sotto di 20 mg/l.

## Stabilità proteica del vino: cosa significa e perché è importante

Le proteine che si trovano nel vino derivano sia dall'uva stessa, sia dai lieviti, ma anche da alcuni prodotti utilizzati in enologia. Le stesse possono causare delle precipitazioni in bottiglia, dovute alla loro denaturazione seguita da meccanismi di interazione colloidale.

L'interazione tra proteine e tannini nei vini bianchi può portare a problemi nella fase di conservazione dovuta al generarsi di instabilità del prodotto finito, con conseguente intorbidimento del vino.



L'intorbidimento dovuto alle proteine nel vino è un problema che deve essere sempre tenuto in considerazione dall'enologo, il quale dovrà saggiare tramite appositi test di laboratorio il

quantitativo corretto di bentonite per evitare il fenomeno, in modo da non trovarsi poi con spiacevoli torbidità nel vino imbottigliato.

La comparsa dei tipici flocculi biancastri, che restano in sospensione e sono ben visibili ad occhio nudo, dipende da tanti e complessi fattori, ma i principali sono:

- Temperatura
- Interazione con i tannini
- PH del vino
- Additivi e coadiuvanti aggiunti prima dell'imbottigliamento

**Il nostro laboratorio esegue il test della stabilità proteica con il metodo "a caldo" e misurazione della differenza di torbidità.**

**A vino instabile, a richiesta, viene indicata la dose ottimale di Bentonite per raggiungere la stabilità.**

## Comunicazione

*A partire dal mese di giugno e per il periodo estivo, il nostro laboratorio rimane chiuso i venerdì pomeriggio.*

*Eventuali campioni possono essere depositati nella cassetta situata esternamente avvisando al numero di telefono indicato.*

*Tali campioni saranno entrati e processati lunedì mattina.*

*Grazie per la collaborazione*



Enolex 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](mailto:etcmil@hotmail.com) web: [www.enotecnochimica.it](http://www.enotecnochimica.it)

**LABORATORI DAL 1980**

