



Anno 7  
Numero 03

# Enolex News

Foglio di informazione tecnica, legislativa, marketing

Diffusione gratuita



Marzo-Aprile  
2013

**Eno Tecno Chimica** - enologo Anselmo Paternoster

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.

## Denuncia rifiuti 2013

### SISTRI: comunicato stampa del Ministero dell'Ambiente. Si parte il 1° ottobre 2013 per i rifiuti pericolosi

Il SISTRI, sistema di tracciabilità dei rifiuti speciali e pericolosi, sarà attivato dal **1° ottobre 2013** per i produttori di rifiuti pericolosi con più di dieci dipendenti e per gli enti e le imprese che gestiscono rifiuti pericolosi, mentre per tutte le altre imprese l'avvio del sistema è fissato per il **3 marzo 2014**.

Su base volontaria, anche i produttori di rifiuti non pericolosi potranno utilizzare il SISTRI a partire dal 1° ottobre prossimo.

Il **pagamento dei contributi di iscrizione** al sistema resterà sospeso per tutto il 2013.

Dal 30 aprile saranno avviate, per concludersi entro il 30 settembre, le procedure di verifica per l'aggiornamento dei dati delle imprese per le quali il sistema partirà ad ottobre. Dal 30 settembre al 28 febbraio 2014 sarà effettuata analogo verifica per tutte le altre imprese. Le imprese che trattano rifiuti non pericolosi potranno comunque utilizzare il Sistri, su base volontaria, dal 1° ottobre 2013

### MUD 2013

Ogni dichiarante deve presentare un unico **Modello Unico di Dichiarazione Ambientale**, contenente tutte le Comunicazioni dovute per l'Unità Locale dichiarante, con le modalità sotto indicate

### Chi sono i soggetti tenuti

L'obbligo riguarda:

1. produttori iniziali di rifiuti o Pericolosi

o Non pericolosi derivanti da lavorazioni industriali, da lavorazioni artigianali e da attività di recupero e smaltimento di rifiuti, fanghi prodotti dalla potabilizzazione e da altri trattamenti delle acque e dalla depurazione delle acque reflue e da abbattimento dei fumi, se il produttore ha più di 10 dipendenti;

2. imprese ed enti che effettuano operazioni di recupero e di smaltimento dei rifiuti.

Inoltre, a differenza di quanto valido nel 2011 e nel 2012, devono presentare il MUD anche:

3. soggetti che effettuano a titolo professionale attività di raccolta e trasporto di rifiuti, compreso il trasporto di rifiuti pericolosi prodotti dal dichiarante;

4. commercianti ed intermediari di rifiuti senza detenzione.

La presentazione alla Camera di Commercio deve avvenire esclusivamente via telematica: **non è più possibile la spedizione postale o la consegna diretta del supporto magnetico.**

Il file che deve essere spedito, generato dai software che rispettino i tracciati record stabiliti dal DPCM, si chiama mud2012.000.



Le associazioni di categoria, i professionisti e gli studi di consulenza possono inviare telematicamente i MUD compilati per

conto dei propri associati e dei propri clienti apponendo cumulativamente ad ogni invio la propria firma elettronica sulla base di espressa delega scritta dei propri associati e dei clienti (i quali restano responsabili della veridicità dei dati dichiarati) che deve essere mantenuta presso la sede delle medesime associazioni e studi.

**Scadenza: 30 aprile 2013.**

Diritto di Segreteria Il diritto di segreteria è di 10,00 € per ogni Unità Locale dichiarante Il pagamento deve essere effettuato mediante l'utilizzo di sistemi di pagamento elettronici sicuri quali carta di credito o altri sistemi di pagamento messi a disposizione dalle Camere di commercio quali Telemaco Pay. Il compilatore (soggetto che presenta la dichiarazione per conto dei dichiaranti) effettua il versamento dei diritti di segreteria relativo all'insieme dei MUD presentati, per ciascuna trasmissione telematica, in un'unica soluzione, per un importo pari alla somma dell'importo dei diritti di ogni singolo MUD contenuto nella dichiarazione multipla.

**Il nostro Laboratorio, come ogni anno, fornisce assistenza compilando e trasmettendo il MUD per conto delle Aziende assistite. Contattateci per avere questo servizio**

## Spunto acetico o acescenza

Lo spunto acetico, detto anche semplicemente «spunto» per antonomasia, è una malattia di origine microbica con la quale, ad opera di batteri specifici, il vino si arricchisce in acido acetico oltre i limiti legali. Tale formazione avviene in ambiente ossidante in cui, a mezzo di utilizzazione di ossigeno atmosferico, detti batteri (da considerarsi aerobici) trasformano l'alcol etilico in acido acetico e acqua. Ne risulta un aumento dell'acidità volatile. Tale acidità è già ben organoletticamente sensibile in prossimità del valore 1 g/L e poi via via aumenta (oltre un certo limite la malattia viene denominata «acescenza»). L'acescenza è una malattia grave, poiché il vino diventa inadatto al consumo. Si tratta di un accidente caratteristico dei vini conservati senza cura ed è facile da evitare con un minimo di attenzione. I batteri acetici sono presenti

Enolex News, foglio di informazione redatto da

**Eno Tecno Chimica** - Laboratorio Enologico Autorizzato MIPAAF

Via Adriatica Foro, 7 Francavilla al Mare (Ch) Tel.085-816903 Fax.085-816193 e-mail: [etcmil@hotmail.com](mailto:etcmil@hotmail.com) web: [www.enotecnochimica.it](http://www.enotecnochimica.it)

"Qualità controllata e garantita"

ovunque, sulle uve, nelle cantine, sui muri, nel suolo e all'interno stesso del legno dei contenitori vuoti. Anche limitando quanto più possibile le contaminazioni, il vino, soprattutto se non è solfitato, ne contiene in buon numero. Lasciato all'aria un vino giovane comincia a «fiorire» poi interviene lo spunto acetico; per un vino vecchio, lo spunto si manifesta direttamente. Di conseguenza è fondamentale porre i vini in condizioni tali che lo sviluppo dei batteri sia il più limitato possibile. La reazione globale è la seguente:



### FATTORI CHE FAVORISCONO LO SVILUPPO DELL'ASCENZA

- CONTATTO ARIA-VINO
- TEMPERATURA ELEVATA
- BASSA ACIDITÀ
- BASSO CONTENUTO DI SO<sub>2</sub>

### INTERVENTI PREVENTIVI

- COLMATAZIONE
- SOLFITAZIONE
- IGIENE
- GAS INERTE

Avvolte i controlli più banali in cantina vengono trascurati.

Il periodo per effettuare un controllo sistematico della cantina è proprio questo. Infatti all'inizio della primavera le temperature aumentano, si riduce il quantitativo della SO<sub>2</sub> allo stato libero ed ancor più quello molecolare ed i vini sono più esposti all'attacco degli "acetobacter".

Il nostro laboratorio, come ogni anno, per agevolare tali controlli offre, per un periodo limitato, un pacchetto analitico mirato ad **un prezzo promozionale.**

Sul nostro sito [www.enotecnochimica.it](http://www.enotecnochimica.it) sono pubblicati gli estremi di tale promozione.

**CONTATTATECI.... !**

## CMC - Carbossimetilcellulosa

L'aggiunta di carbossimetilcellulosa (CMC, gomma di cellulosa, CMC sodica) per la stabilizzazione tartarica è stata approvata dall'Organizzazione internazionale della Vigna e del Vino (OIV) con la risoluzione OENO 2/2008. La nuova normativa comunitaria (OCM vino) Regolamento (CE) n. 606/2009 del 10 luglio 2009 autorizza l'impiego di CMC per i vini fermi, frizzanti e spumanti fino ad un limite massimo di 10 g/hl. CMC come additivo alimentare.

La carbossimetilcellulosa, identificata con la sigla "E466", è da tempo impiegata come additivo alimentare nella preparazione di prodotti a base di panna, pesce, carne e frutta, nei dessert, gelati, nelle creme oppure come rivestimento per compresse nell'industria farmaceutica.

La materia prima per la produzione della CMC è la cellulosa, la quale è sottoposta alla reazione con soda caustica ed acido monocloroacetico, per formare la caratteristica molecola a catena lunga. Non tutte le carbossimetilcellulose sono utilizzabili in campo enologico.

### L'azione della CMC nel vino

La CMC agisce nel vino come colloidale protettore. Analogamente all'acido metatartarico avvolge la superficie dei sali di tartrato, impedendone l'accrescimento e la loro cristallizzazione. Secondo le conoscenze attuali la CMC

mostra un'efficacia stabilizzante più duratura nel tempo rispetto all'acido metatartarico, anche se tuttora mancano

delle ricerche approfondite eseguite su lungo periodo. Nettamente vantaggiosa è la sua stabilità termica:

la CMC non si degrada nel tempo nemmeno con un'esposizione ad alte temperature.

Rispetto alle mannoproteine, l'efficacia stabilizzante è nettamente superiore. Il grado di polimerizzazione ed il grado di sostituzione determinano alcune caratteristiche chimico fisiche fondamentali all'utilizzo nei vini, quali l'efficacia stabilizzante e la viscosità (filtrabilità).

### Quesiti ancora non risolti

Prodotti viscosi e poco solubili possono portare a dei problemi nella filtrazione dei vini. La bibliografia riporta dei casi di intasamento di cartoni filtranti, specificando l'assorbimento di circa 6 g di CMC per m<sup>2</sup> di superficie filtrante.



Questa situazione si può presentare anche nel caso delle farine fossili (assorbimento fino a 2,4 g/kg) e nel caso della filtrazione tangenziale con una riduzione del flusso.

A basse temperature la carbossimetilcellulosa può interagire con la matrice colorante instabile dei vini rossi giovani o rosati formando dei torbidi insolubili.

La formazione di precipitati è possibile anche nei vini con una stabilizzazione proteica insufficiente, oppure nei casi

in cui i vini siano stati sottoposti all'aggiunta di lisozima. Per garantire una stabilità assoluta, l'aggiunta di CMC

può essere, in certi casi, non del tutto sufficiente.

È consigliabile effettuare a priori dei test di stabilità presso il nostro laboratorio.

### L'utilizzo della CMC

È consigliabile aggiungere la carbossimetilcellulosa almeno 24 ore prima dell'imbottigliamento, meglio ancora prima dell'ultima filtrazione, comunque dopo l'effettuazione delle chiarifiche e dei vari trattamenti di stabilizzazione.

I prodotti granulari sono da sciogliere preventivamente in acqua. Le soluzioni sono da sciogliere in un quantitativo

di vino prima di effettuare l'aggiunta all'intera massa. Similmente alle pratiche enologiche finora conosciute ed autorizzate, l'impiego della CMC è da considerarsi una valida alternativa.

Soprattutto in quei casi, dove non è possibile eseguire una stabilizzazione tartarica a freddo completa oppure dove l'aggiunta di acido metatartarico non ha portato i risultati dovuti.

Enolex News, foglio di informazione redatto da

**Eno Tecno Chimica - Laboratorio Enologico Autorizzato MIPAAF**

Via Adriatica Foro, 7 - Francavilla al Mare (Ch) Tel.085-816903 Fax.085-816193 e-mail: [etcmil@hotmail.com](mailto:etcmil@hotmail.com) web: [www.enotecnochimica.it](http://www.enotecnochimica.it)

**"Qualità controllata e garantita"**