



Accedi al nostro sito

Anno 11
Numero 01

Enolex News

Foglio di informazione tecnica, legislativa, marketing

Diffusione gratuita



Eno Tecno Chimica - enologo Anselmo Paternoster

Aprile 2017

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.

Siamo un po' in ritardo... !

Questo è il primo numero Enolex di quest'anno.

Molti ci hanno chiesto come mai non avevano più ricevuto l'Enolex.

Siamo stati presi prima dalla verifica annuale Accredia che ha constatato, come dal 2002, la nostra competenza e professionalità nell'esecuzione delle prove.

Successivamente la vendemmia con tutti i controlli, messa a punto di nuovi metodi analitici, ma, soprattutto l'organizzazione dei registri dematerializzati ci ha

portato a trascurare la redazione di questo foglio.

Non ce ne vogliate...riprendiamo oggi



Dekkera bruxellensis (Brettanomyces)

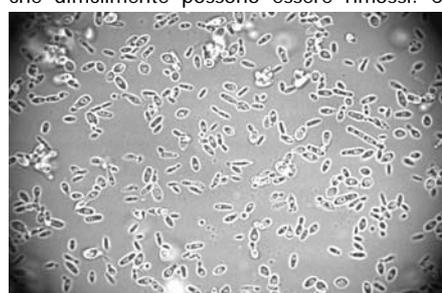
Nuovo metodo di rilevazione per l'analisi del vino

Dekkera bruxellensis è considerato il più importante lievito di deterioramento nell'industria vinicola. Esso provoca sgradevoli odori di sudore, pelle o cavallo.

La diagnosi precoce di una possibile contaminazione è quindi di grande interesse. Da oggi, esiste un nuovo metodo analitico che consente di ridurre in modo significativo il carico di lavoro per i produttori di vino.

Dekkera bruxellensis, noto anche tra gli enologi come Brettanomyces (o "Brett" in breve), è di grande importanza nell'analisi del vino.

I fenoli 4-EP e 4-EG prodotti dal lievito causano dei difetti al vino che difficilmente possono essere rimossi. Come conseguenza si può avere un



enorme danno economico, soprattutto perché il lievito si può diffondere attraverso le botti e le attrezzature contaminate su tutto il sito produttivo.

Dal momento che il metodo di rilevamento microbiologico tradizionale, che richiede periodi di incubazione fino a 14 giorni, è troppo lungo e può essere effettuato solo da personale di laboratorio esperto e la determinazione del 4-etilfenolo e 4-etilguaiacolo dimostra che il lievito è già presente in quantità rilevanti, nell'analisi del vino si stanno consolidando sempre di più moderni metodi di rilevamento basati sulla real-time PCR (reazione a catena della polimerasi).

Il principio di base di questi test è l'analisi di specifiche sequenze di DNA estratte dal campione. Recentemente, questo metodo è stato ulteriormente sviluppato, rendendo ancora più precisa l'analisi del vino e del Dekkera bruxellensis.

Il nostro Laboratorio ha messo appunto tale metodo ed è a disposizione dei suoi clienti per maggiori informazioni.

IL PROBLEMA DELLE MICOTOSSINE

NEL VINO:

CONTAMINAZIONE DA OCRATOSSINA A

Certe muffe possono dare origine a tossine.

Queste micotossine sono metabolici secondari, spesso prodotti in piccole quantità, tossiche per l'uomo e che possono contaminare un gran numero di derrate alimentari.

Le muffe si trovano nel terreno, sul materiale vegetale e nei locali di stoccaggio. Sulle uve si possono sviluppare parecchi tipi di muffe. Oltre a Botrytis cinerea, responsabile della muffa grigia, si trovano normalmente muffe appartenenti ai generi Alternaria, Cladosporium, Fusarium, Aspergillus e Penicillium.

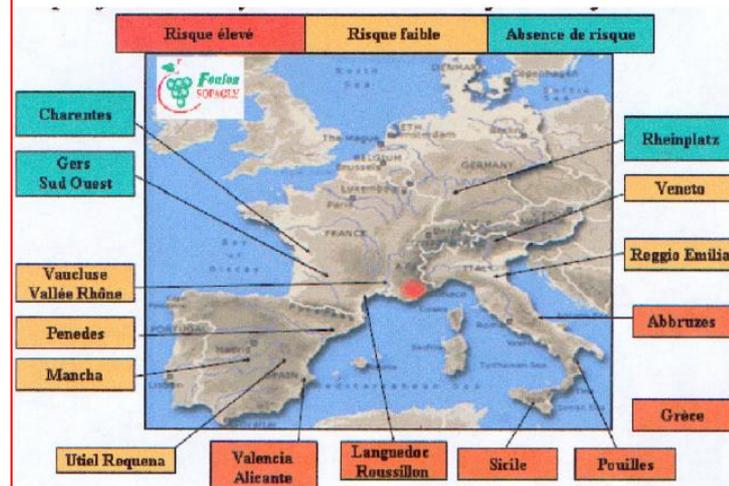
La presenza della micotossina Ocratossina A è stata messa in evidenza nel vino, nei succhi d'uva e nell'uva passa a metà degli anni 90. Alcune analisi effettuate in Danimarca ed in Finlandia hanno mostrato che il vino poteva contenerne quantità significative.

- L'Ocratossina A si può trovare in tutti i tipi di vino: DOC, IGT, vini da tavola, rossi, bianchi, rosati e passiti; - normalmente c'è più OTA nei vini rossi che nei bianchi e nei rosati;

- nelle regioni mediterranee si ritrovano più vini con contenuti elevati di OTA. (3-4)

Secondo le analisi realizzate in Europa dal 1996, si possono

RAPPRESENTAZIONE GRAFICA DEL RISCHIO OTA IN DIVERSE ZONE VITICOLE



trovare concentrazioni fino a 10µg/l incerti vini, succhi d'uva o vini da dessert.

Tutte le indagini compiute a partire dal 1999 mostrano che i vini mediterranei sono quelli più soggetti alla contaminazione da OTA; A conferma di quanto affermato illustriamo uno dei lavori pubblicati in letteratura scientifica che attesta queste considerazioni

I FATTORI DI SVILUPPO DELL'OCRATOSSINA A NEL VIGNETO

Gli aspergillus, responsabili della produzione di ocratossinaA, sono presenti sull'uva dall'invaiaitura, e da volte possono svilupparsi già dall'allegagione. Nel periodo compreso tra l'invaiaitura e la maturazione, lo sviluppo dei funghi subisce un'accelerazione importante. La presenza dei funghi non è necessariamente correlata a quella di OTA. La tossina può essere rilevata anche in grappoli privi di muffe nere visibili, ma in acini danneggiati e con muffe nere evidenti il contenuto è normalmente maggiore

Cosa si può fare ?
Sperimentazioni intraprese nel 2001 e 2002 dall'ICV mostrano chiaramente che una buona gestione delle tignole può permettere una riduzione del 80% nella contaminazione in Ocratossina A
Un altro metodo di controllo prevede l'utilizzo di fungicidi antiperonosporici come il fosetyl-AI, per le proprie azioni secondarie su certe muffe come la Botrytis.

Qualità controllata
e garantita

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. 085-9960213

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



La maggiore riduzione nella contaminazione in OTA dei vini è stata ottenuta trattando tra l'allegagione e la chiusura del grappolo. I trattamenti effettuati prima della fioritura hanno un effetto molto meno importante.

RISCHIO OTA NELLE FASI DI VINIFICAZIONE

l'OTA non è prodotta durante la vinificazione ma proviene dalla contaminazione del fungo in vigna, ma ogni operazione tecnologica può modificarne il contenuto:

la macerazione causa un aumento (20-30%), mentre le fermentazioni alcolica e malolattica provocano una riduzione di tale micotossina.

Uno studio evidenzia che il monitoraggio durante la vinificazione è indispensabile se l'OTA è presente alla raccolta e che nel processo di vinificazione in rosso i CCP sono: le fasi di separazione solido-liquido la fermentazioni alcolica e malolattica utilizzando starter selezionati.

Tra gli interventi in cantina, che possono limitare la formazione di OTA:

- Impiego razionale di anidride solforosa (azione inibente verso i funghi)
- induzione della fermentazione malolattica (azione riducente dei batteri malolattici)
- Utilizzo di Bentonite/gel bentonite (favorisce anche la precipitazione dell'OTA)
- Affinamento "sur lies" (le stasi sulle fecce di lievito con battonage permette una diminuzione dell'OTA, dovuto probabilmente all'assorbimento dell'OTA da parte delle pareti del lievito.

I carboni enologici, il cui impiego non è autorizzato sui vini rossi, rappresentano l'unico trattamento che permette di ridurre fortemente i contenuti in OTA dei vini. Utilizzato a 20 g/hl in laboratorio, il trattamento con carbone enologico è molto efficace rispetto al contenuto in OTA, ma comporta effetti collaterali disastrosi per la qualità dei vini: perdita del 25-30% del colore nei vini rossi, deprezzamento aromatico e gustativo molto evidente.

La comunità europea, tramite il regolamento 1881/2006 e successive modifiche ha fissato i limiti dell'ocratossina A per varie tipologie di alimenti.

Di seguito ne sono riportati alcuni:

Alimento	Limite (µg/kg)
Cereali non trasformati	5,0
Tutti i prodotti derivati dai cereali non trasformati, compresi i prodotti trasformati a base di cereali e i cereali destinati al consumo umano diretto	3,0
Uve secche (uve di Corinto, uva passa, uva sultanina)	10,0
Caffè torrefatto in grani e caffè torrefatto macinato, escluso il caffè solubile	5,0
Caffè solubile (istantaneo)	10,0
Vini (compreso il vino spumante ed esclusi i vini liquorosi e i vini con un titolo alcolometrico non inferiore al 15 % vol) e vini di frutta	2,0
Vini aromatizzati, bevande aromatizzate a base di vino e cocktail aromatizzati di prodotti vitivinicoli	2,0
Succo d'uva, succo d'uva concentrato ricostituito, nettare d'uva, mosto d'uva e mosto d'uva concentrato ricostituito, destinati al consumo umano diretto	2,0
Alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini	0,5
Alimenti dietetici a fini medici speciali destinati specificamente ai lattanti	0,5

Il nostro Laboratorio, da tempo, esegue questa determinazione che rientra anche nei controlli routinari previsti nel sistema HACCP delle aziende vinicole.

L'odissea dei registri dematerializzati

A Roma, il 5/4/2017 è stato redatto un VERBALE INCONTRO ICQRF CON LA FILIERA

In tale incontro sono apparse notevoli criticità e perplessità da ambo le parti

A farne le spese di questa situazione sono le aziende vinicole medio piccole che, intanto, per mettersi in regola hanno riaccorso le varie proroghe sopportando anche aggravii di costi e ansie angosciose.

“ I rappresentanti dell'ICQRF presenti all'incontro hanno preso nota delle varie richieste e considerazioni della Filiera.

Il capo dipartimento Vaccari ha sottolineato le principali "regole" e/o "consigli" per il prosieguo del progetto:

- le aziende vitivinicole devono iscriversi al sistema telematico, l'ICQRF stessa adoterà metodi e suggerimenti per portare gli operatori ad effettuare almeno l'iscrizione al SIAN
- continuare in modo più assiduo ad utilizzare l'Ambiente di Test per sperimentare e fare pratica sul nuovo sistema telematico
- il progetto di dematerializzazione rappresenta un'opportunità per informatizzare e modernizzare le aziende vitivinicole
- non bisogna aver timore di "sbagliare" sul registro telematico, in quanto l'ICQRF mette in campo il sistema della "diffida" prima di attuare le sanzioni (diffida che purtroppo molte aziende vitivinicole non conoscono, anche se è un loro diritto)

Al Vinitaly l'ICQRF avrà un proprio desk a disposizione degli operatori.

Si intravede anche la possibilità di azzerare i carichi iniziali (GIIN), ma facendo ciò, chi ha già iniziato le registrazioni sul registro ufficiale si vede azzerare anche tutte le registrazioni fatte alla data dell'azzeramento. Chi paga questi lavori ??

D'altronde il primo gennaio scattava l'obbligo della iscrizione sul SIAN e l'apertura del registro telematizzato.

Il nostro Laboratorio, sempre ligio alle regole, ha fatto transitare i propri Clienti direttamente sulla piattaforma SIAN eseguendo i saldi di chiusura dei vecchi registri riportandoli a nuovo (GIIN) su tale piattaforma continuando le registrazioni dei movimenti.

In questi mesi abbiamo notato notevoli disfunzioni, ma anche pressapochismo nella realizzazione del software.

Non vi è la possibilità, ad esempio, di sapere quanto confezionato si ha in cantina suddiviso nelle varie pezzature.

Cosa succede ora se dovesse esserci un azzeramento ?

Come vengono effettuati i controlli in cantina da OdC e ICQRF ?



Una proposta sensata

In Italia esiste meno del 10% di grandi aziende vinicole che detengono in mano la maggior parte della produzione; il restante 90 % è costituito da aziende medio piccole ed anche micro aziende che pur avendo esigui quantitativi (100-200 hl) vogliono essere in regola e rispettare le leggi

Poichè esiste la suddivisione fra piccoli e grandi produttori, sarebbe opportuno dare la facoltà alle aziende al di sotto di hl.1000 di adottare la telematizzazione o ritornare ai vecchi registri fatti in casa.

Per chi opera tutto il giorno nel settore sa quali difficoltà incontra il viticoltore e la sua famiglia nella conduzione aziendale. Molti di essi non ha alcuna competenza di computer e di internet e deve necessariamente esternalizzare questi servizi non notevoli aggravii di costi.

Difatti, alcuni nostri clienti, da Gennaio, hanno deciso di appendere il chiodo per questo motivo. Hanno azzerato i registri comunicando a URF la chiusura della cantina..... molto triste vero ???

Mentre, in pochi, in alto ricorrono le stelle nell'ottica della "semplificazione", in basso c'è chi deve produrre una bottiglia di vino. Tale bottiglia è fatta di un'anno di coltivazione e raccolta dell'uva, 2-3-4 anni di sosta in cantina, imbottigliamento, vendita e riscossione delle fatture.

Buon Vinitaly a tutti. !

