



Accedi al nostro sito

Anno 8
Numero 3

Enolex News

Foglio di informazione tecnica, legislativa, marketing

Diffusione gratuita



Aprile - Maggio
2014

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.

Cina, esportazione vini verso il basso

Da UIV

Anche nel 2014 sta proseguendo il riassetto del mercato cinese intravisto nel 2013. Le importazioni di vino in bottiglia sono scese di quasi il 20% sia a volume (62 milioni di litri) che a valore (312 milioni di dollari).

Penalizzati soprattutto i francesi, che sono arrivati a perdere quasi il 30%. Ma vanno male le cose anche per gli australiani, soprattutto a volume (-20%), e gli Stati Uniti. Esenti invece i cileni, che proseguono l'arrembaggio al mercato grazie a prezzi medi aggressivi (e favoriti in questo dagli accordi commerciali siglati con Pechino), mentre Italia e Spagna stanno in una sorta di limbo: facciamo meglio noi, che pur rimanendo indietro rispetto agli spagnoli vediamo almeno segnali incoraggianti sulla colonna dei prezzi medi (+5%), equivalenti a una riduzione a valore limitata al 2%, contro il 4% spagnolo.

Import cinese di vino in bottiglia - Primo trimestre

	Litri		Dollari		Dollaro/litro	
	2014	Var. %	2014	Var. %	2014	Var. %
Francia	25.066.472	-28,2	131.075.092	-29,7	5,23	-2,1
Australia	7.696.853	-19,3	52.787.467	-9,1	6,86	12,6
Cile	8.457.986	20,5	31.072.887	6,8	3,67	-11,4
Spagna	7.897.742	-1,5	25.650.819	-4,2	3,25	-2,7
Italia	5.022.599	-6,6	24.429.824	-1,8	4,86	5,1
Usa	2.697.254	-27,2	15.890.181	-20,4	5,89	9,4
Nuova Zelanda	453.633	-6,7	4.903.131	-7,0	10,81	-0,3
Germania	639.914	-25,9	4.374.476	-15,1	6,84	14,6
Argentina	946.146	-40,4	4.268.437	-49,3	4,51	-14,8
Sudafrica	895.416	-40,9	4.032.457	-48,4	4,50	-12,8
Portogallo	891.606	-19,4	3.280.820	-20,1	3,68	-0,9
Altri	1.726.399	-26,0	9.873.386	-21,7	5,72	5,7
Totale	62.392.020	-18,4	311.638.977	-19,8	4,99	-1,7

I nostri certificati sono validi per l'esportazione dei vini in Cina e sono disponibili oltre che in Italiano, in Inglese e Cinese

NOVITA'!

DISPONIBILE IN DOPPIA LINGUA **CINESE E INGLESE**



- CERTIFICATO DI ANALISI
- CERTIFICATO SANITARIO

VALIDO PER ESPORTAZIONE IN CINA

L'ossigeno – Fonte di vita ma anche causa principale di invecchiamento

Se non ci fosse l'ossigeno su questo nostro pianeta saremmo o tutti vivi o, più probabilmente, tutti morti.

In ogni modificazione che risponde al ciclo della vita è presente l'ossigeno che svolge un ruolo fondamentale di "ossidazione". Teoricamente un vino, portato sulla luna, non invecchierebbe più, ma neppure subirebbe le nefaste ossidazioni tanto temute dagli enologi.

E qui la domanda sorge spontanea.... "Devo tenere sotto controllo l'ossigeno presente nel mio vino?".....

La risposta è intuitiva. Ha poco senso tenere sotto controllo la SO₂ totale, libera e molecolare se non so a che livelli di ossigeno disciolto è il mio vino.

Infatti il valore in bottiglia di 30 mg/l di SO₂ libera potrebbe essere neutralizzato in pochi giorni da un ossigeno disciolto a valori di 6 – 8 mg/l.

Che fare? Aumentare la solforosa o cercare di diminuire l'ossigeno? Ovviamente la strada da percorrere è la seconda, ma devo esattamente sapere, insieme alla SO₂ come stanno i livelli di ossigeno.

Eppure non tutti hanno ben intuito il meccanismo tanto è vero che notiamo, nel nostro laboratorio, una domanda limitata su questo tipo di analisi.

Macro e Microossigenazioni nei mosti e nei vini

▶ MACRO OSSIGENAZIONE

- Dosaggio controllato per l'ossigeno in fermentazione
- Gestione facilitata dei fenomeni di riduzione anche in presenza di feccia fine
- Precondizionamento dell'attività metabolica dei lieviti in reidratazione
- Trattamento su mosti per apportare stabilità alle ossidazioni su vino finito

▶ MICRO OSSIGENAZIONE

- Stabilizzazione del colore nella vinificazione in rosso
- Riduzione dell'astringenza
- A livello aromatico aumento del fruttato
- Riduzione delle sensazioni vegetali
- Aumento della morbidezza dei tannini e dell'armonia sensoriale
- Apertura olfattiva su vini "chiusi" (anche su vini bianchi)

Enolex News, foglio di informazione redatto da

Eno Tecno Chimica - Laboratorio Enologico Autorizzato MIPAAF

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

Qualità controllata e garantita

► **TAB. 1 - Consumo di ossigeno in diverse condizioni enologiche**

	Ossigeno consumato/fornito (ppm/h)
Mosto da uve sane (n=45)	10-30
Mosto da uve bottrizzate (n=16)	30 ed oltre
Lieviti (20-30 · 10 ⁸ UFC/ml)	1-1,5
Vino rosso giovane (18°C)	0,001-0,094 (0,036)
Vino rosso di 2 anni (18°C)	0,001-0,042 (0,018)
Vino bianco (18°C)	0,001-0,011 (0,005)
"Sur lies" (0-4 mesi)	0,140/0,014-0,070/0,007
Micro Ossigenazione (3 ml/l mese)	0,006
Barrique	0,002-0,007

Il nostro Laboratorio esegue questa analisi sia su vini imbottigliati o da imbottigliare, ma anche su vini presenti in cantina all'interno di vasche, serbatoi, botti ecc. ! fornendo le interpretazioni del risultato in funzione del prodotto che si vuole ottenere.

**In programmazione.
Il corso di legislazione vinicola
12 Giugno 2014**

Tra i corsi da noi organizzati, quello sulla tenuta dei registri di cantina, etichettatura e legislazione è uno dei più seguiti. Il 12 Giugno implementiamo questo corso presso la nostra sede con inizio alle ore 9 e termine alle ore 18 con:

LEZIONI PRATICHE DI:

legislazione, adempimenti amministrativi, registri, etichettatura

Il corso è una chiara ed esaustiva proposta per apprendere le informazioni necessarie per la gestione burocratica delle attività di cantina.

Particolare attenzione sarà riservata a tutte le operazioni di cui bisogna tenere traccia sui registri di cantina, le modalità di compilazione, il carico e scarico prodotti, le incombenze relative all'imbottigliamento, i documenti di accompagnamento necessari.

Le lezioni si svolgeranno con un metodo attivo, prendendo in esame casi reali.

OBIETTIVI

⇒ Acquisire conoscenze di base e strumenti operativi per la gestione amministrativa dell'azienda vitivinicola

⇒ Comprendere gli obblighi del settore secondo la normativa nazionale e comunitaria

⇒ Acquisire le informazioni necessarie per compiere i principali adempimenti

TEMI TRATTATI

- Cenni di legislazione vitivinicola
- Adempimenti amministrativi e documentali
- Registri Vitivinicoli: tenuta e compilazione
- Le nuove norme di etichettatura - allergeni

PARTE PRATICA

-ESERCITAZIONE PER COMPILAZIONE REGISTRI VITIVINICOLI, ANALISI DEI DOCUMENTI

CASI PRATICI DI ETICHETTURA

Per info 085-816903

Enolex

il nostro sistema per la consulenza e la gestione dei registri di cantina

La nostra ventennale esperienza a riguardo ci consente di assumere una posizione di assoluto prestigio in questo campo

Il nostro Studio professionale è stato il primo a realizzare il servizio di assistenza legislativa specializzata rivolta alle Cantine gestendo, in forma computerizzata, i registri obbligatori di : **Vinificazione, Commercializzazione, Imbottigliamento.**

Tale servizio si svolge nel seguente modo:

Le aziende annotano su file o su carta i movimenti relativi al mese in corso. Tali informazioni vengono inviate al



nostro Studio tramite fax, e-mail o direttamente.

Il nostro studio elabora i dati stampando i

registri obbligatori. I fogli stampati sono fatti recapitare in Azienda entro 24 ore.

I moderni sistemi web ci

consentono di inviare i documenti tramite internet. Inoltre i nostri Clienti hanno accesso, in qualsiasi momento (anche su smartphone e tablet) ai magazzini di cantina.

Il tutto viene eseguito in conformità alle normative e nella sicurezza più assoluta di una corretta compilazione di tali registri i cui errori sono spesso causa di infrazioni con conseguenti pesanti sanzioni.

Possiamo fornirVi anche soluzioni software per la gestione completa della cantina e delle procedure sopra descritte.

L'assistenza **ENOLEX** prevede, inoltre, la gestione delle scadenze e la compilazione dei relativi moduli quali:

Denuncia di produzione vitivinicola completa

Denuncia delle uve DOC e IGT

Denuncia delle giacenze

Denuncia annuale dei rifiuti

Gestioni del piano HACCP

Gestioni di tracciabilità del prodotto.

Il nostro Laboratorio ha attivato un programma di prevenzione ed accertamenti nelle aziende in riferimento alle normative di carattere legislativo, ambientale, di sicurezza nei luoghi di lavoro e di autocontrollo alimentare (HACCP).

Il check-up, eseguito da personale tecnico specializzato, a titolo gratuito, permetterà di stabilire ed evidenziare eventuali problematiche legate alle norme su citate attivando tutte le opportune correzioni. Qualora foste interessati a questa nostra iniziativa, Vi preghiamo di contattarci

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

web: www.enotecnochimica.it

"Qualità controllata e garantita"