



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 15
Numero 05

Eno Tecno Chimica - enologo Anselmo Paternoster

Agosto
2021

Depositi fiscali di vino: unica scadenza per prospetto di produzione e bilanci di materia

Entro il 10 settembre vanno presentati da parte dei soggetti esercenti depositi fiscali di vino il prospetto riepilogativo della produzione-lavorazione, nonché il bilancio di materia e il bilancio energetico.

Lo ha precisato l'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli con la circolare n. 6/D del 26 luglio 2018. L'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli ha emesso in data 26 luglio 2018 la circolare n. 6/D, con la quale ha precisato che i soggetti esercenti depositi fiscali di vino devono presentare il prospetto riepilogativo della produzione e della movimentazione dei prodotti, nonché i bilanci di materia e il bilancio energetico prescritti dal DM datato 27 marzo 2001, n. 153, entro il 10 settembre.

Termini e modalità di presentazione delle dichiarazioni di giacenza vitivinicola campagna 20-21

Soggetti interessati

Sono obbligati a presentare la dichiarazione di giacenza tutte le persone fisiche o giuridiche o le associazioni di dette persone, così come stabilito dall'art. 32 del regolamento delegato, che detengono vino e/o mosti di uve e/o mosti concentrati e/o mosti concentrati rettificati alle ore 24.00 del 31 luglio.

La dichiarazione è obbligatoria se si hanno quantitativi di prodotti vitivinicoli in giacenza alla data del 31 luglio 2021; tuttavia è possibile presentare la dichiarazione di giacenza anche se non si hanno prodotti in giacenza. Sono, invece, esonerati dall'obbligo della presentazione:

- I consumatori privati;
- I rivenditori al minuto che esercitano professionalmente un'attività commerciale avente per oggetto la vendita diretta al consumatore di piccoli quantitativi, così come definiti al punto 3, ultimo pallino, della presente circolare;
- I rivenditori al minuto che utilizzano cantine attrezzate per il magazzino e il condizionamento di quantitativi di vino non superiori a 10 ettolitri.

Termine di presentazione

Le dichiarazioni di giacenza possono essere presentate all'Agea dal 1° agosto e, comunque, **entro e non oltre il 10 settembre** di ciascun anno solare; termine prorogato al primo giorno lavorativo successivo qualora cada nei giorni di sabato, domenica o festivo nazionale. Le dichiarazioni presentate successivamente al termine indicato saranno sottoposte sia a sanzione amministrativa per ritardata presentazione che alle sanzioni di cui all'articolo 48 del regolamento delegato e all'articolo 64, paragrafo 4, lettera d) del regolamento (UE) n. 1306/2013. Ai fini della determinazione della sanzione amministrativa di cui all'articolo 48, comma 2, del regolamento delegato, si applicano le sanzioni pecuniarie nazionali previste dall'articolo 78, commi 1 e 3 della legge 12 dicembre 2016, n. 238.

Circolare AGEA

<https://www.agea.gov.it/portal/pls/portal/docs/1/8594205.PDF>

Vademecum - Campagna vitivinicola 2021-2022

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/17204>

Brettanomyces

Brettanomyces è il nome di un genere di lieviti appartenente alla famiglia delle Pichiaceae.

La morfologia cellulare del lievito può variare da una forma ovoidale a tubolare allungata. Il lievito è acidogenico e si riproduce velocemente in soluzioni glucosate producendo grandi quantità di acido acetico. Il Brettanomyces è molto importante sia per la birrificazione che per la vinificazione.

Quando il lievito Brettanomyces si riproduce nel vino crea diversi composti che possono alterarne l'aroma.

Alcuni enologi concordano sul fatto che a basse dosi la presenza di questi composti possa avere un effetto positivo sul vino, contribuendo alla sua struttura e donando un carattere di invecchiamento ad alcuni vini rossi novelli.

Molti vini si affidano al Brettanomyces per darsi un carattere distintivo, come il Château Musar e il Château de Beaucastel.

Tuttavia quando i livelli dei composti sensoriali superano largamente una determinata soglia, la loro percezione è quasi sempre negativa. Le soglie sensoriali possono differire tra le singole persone, e alcuni trovano i composti più gradevoli rispetto ad altri. Anche se può essere auspicabile un dosaggio ai livelli inferiori, non vi è alcuna garanzia che possa venir prodotto anche ad alti dosaggi.

Visto che il Brettanomyces è potenzialmente in grado di rovinare un vino, è generalmente visto come un elemento peggiorativo, e la sua presenza nel vino come un difetto.

I vini contaminati con il Brettanomyces vengono spesso definiti "Bretty", "metallici", o con carattere Brett".

I lieviti appartenenti al genere Brettanomyces-Dekkera costituiscono oggi un grave problema a causa della produzione di odori sgradevoli nel vino, che possono causarne notevoli deprezzamenti.

I difetti organolettici causati da Brettanomyces spp. e riscontrati nei vini di tutto il mondo sono riconducibili a odori simili a cane bagnato, orina di topo, sudore di cavallo, stalla, vernice, plastica, etc, che vengono nell'insieme definiti come "nota Brett".

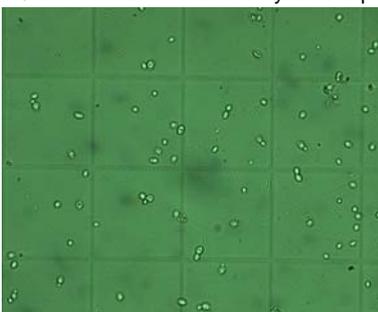
La presenza di questi odori è attribuibile alla produzione da parte di Brettanomyces spp. di alcuni fenoli volatili, come il 4-etilguaiacolo, 4-etilfenolo, 4-vinilguaiacolo ed il 4-vinilfenolo.

I fenoli volatili, associati all'attività dei lieviti del genere Brettanomyces, sono prodotti dalla trasformazione degli acidi idrossicinnamici, para-cumarico e ferulico, naturalmente presenti in mosti e uve. Il meccanismo di conversione coinvolge due reazioni enzimatiche. Nella prima, l'enzima "phenolic acid decarboxylase" (PAD) decarbossila gli acidi idrossicinnamici nei vinil derivati corrispondenti (4-vinil guaiacolo dall'acido ferulico e 4-vinil fenolo dall'acido para-cumarico).

Nella seconda reazione l'enzima vinil fenolo reductasi (VPR) converte i vinil fenoli in etil fenoli. La sequenza nucleotidica di questi due enzimi è ancora sconosciuta.

I composti responsabili di dare un cattivo gusto ai vini sono:

- **4-etilfenolo:** cerotto, aia, stalla di cavalli, antisettico
- **4-etilguaiacolo:** pancetta affumicata, spezie, chiodi di garofano, affumicato
- **acido 3-metilbutanoico:** sudore, formaggio, rancido



Enolex News, foglio di informazione redatto da

Eno Tecno Chimica

Laboratorio Chimico-Enologico Autorizzato MIPAAF

Via Adriatica Foro, 7 Francavilla al Mare (Ch)

Tel. 085-816903 Fax. 085-9960213

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

LABORATORI DAL 1980



Questi composti possono conferire proprietà sensoriali completamente diverse, ad un vino, al variare delle proporzioni. Il nostro Laboratorio fornisce l'analisi dei precursori del Bret **4-etilfenolo, 4-etilguaiacolo in tempi brevi (max 3-4 gg)**

REGOLAMENTO (UE) 2021/1317
Modifica tenori massimi del piombo in alcuni prodotti alimentari

La Commissione Europea
 ..omissis..



**HA ADOTTATO IL PRESENTE
 REGOLAMENTO:**

Articolo 1
 L'allegato del regolamento (CE) n. 1881/2006 è modificato conformemente all'allegato del presente regolamento.

Articolo 2
 I prodotti alimentari elencati nell'allegato che sono stati legalmente commercializzati prima dell'entrata in vigore del presente regolamento possono rimanere sul mercato fino al 28 febbraio 2022.

Articolo 3

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea. Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 9 agosto 2021

Per la Commissione - La presidente Ursula VON DER LEYEN

Riportiamo la sola tabella riguardante i Vini

3.1.21	Vini (compreso il vino spumante, esclusi i vini liquorosi), sidro, sidro di pere e vini di frutta ⁽²⁴⁾	
	prodotti ottenuti dai raccolti dal 2001 al 2015	0,20
	prodotti ottenuti dai raccolti dal 2016 al 2021	0,15
	prodotti ottenuti dai raccolti dal 2022 in poi	0,10
3.1.22	Vini aromatizzati, bevande aromatizzate a base di vino e cocktail aromatizzati di prodotti vitivinicoli ⁽²⁹⁾	
	prodotti ottenuti dai raccolti dal 2001 al 2015	0,20
	prodotti ottenuti dai raccolti dal 2016 al 2021	0,15
	prodotti ottenuti dai raccolti dal 2022 in poi	0,10
3.1.23	Vini liquorosi ottenuti da uve ^(*)	
	prodotti ottenuti dai raccolti dal 2022 in poi	0,15

RAME E VINO

Il vino può entrare in contatto con il rame (Cu, un metallo pesante) in svariate fasi. Secondo l'intensità degli interventi di difesa contro la peronospora si ritrovano sulle uve in vendemmia dei contenuti in rame dai 2 ai 10 mg/kg (ca. 5 mg/kg in media, limite di legge 20 mg/kg).

Normalmente queste concentrazioni non disturbano il decorso fermentativo, il lievito inizia a reagire sensibilmente solo sopra i 12 mg/L. La chiarifica dei mosti non comporta una diminuzione del contenuto in rame. La feccia di decantazione, infatti, riporta valori lievemente più bassi (vedi tabella).

Il lievito produce una vasta serie di prodotti secondari durante la fermentazione, tra i quali anche l'idrogeno solforato ed altri composti contenenti zolfo che reagiscono con il rame diventando insolubili

Quindi, in concomitanza con la decantazione delle fecce di lievito, il contenuto in rame nel vino si abbassa notevolmente. Nei vini giovani dopo la fermentazione il rame è presente in tracce, solitamente inferiori a 0,1 mg/L. Questo è un fatto rassicurante, bisogna però ricordare che il vino quasi "necessita" anche di rame durante l'affinamento.

In passato in cantina si utilizzavano materiali in ottone e bronzo (valvole, raccordi, corpi pompa), che rappresentavano una fonte notevole di rame. Non solo, questi materiali cedevano anche altri metalli pesanti come p.e. piombo (soprattutto il bronzo) e col tempo vennero rimpiazzati da metalli più inerti come l'acciaio inossidabile.

contenuto in rame (mg/L) in vinificazione

mosto chiarificato	feccia di decantazione	feccia di lievito	vino
5,6	3,2	237,9	0,2
9,5	9,1	511,5	0,2

Nell'enologia moderna, mancando in cantina rilevanti apporti di rame, l'utilizzo del cosiddetto "paiolo o cestello di rame" alla svinatura dei vini rossi dalle vinacce è una pratica quasi necessaria.

Questa pratica è consigliabile preventivamente nel caso di vini suscettibili a note di riduzione. Gli acidi del vino sciolgono una piccola quantità di rame dalla superficie del cestello, il quale può reagire con eventuale acido solfidrico presente nel vino.

Per garantire una buona efficacia del trattamento, la superficie del cestello deve essere pulita con acido citrico, in modo che sia lucida e senza patina. Purtroppo l'efficacia di questo trattamento è poco prevedibile e talvolta troppo blanda. Svinature ripetute invece, possono incrementare il contenuto in rame a livelli anche alti e ossidare fin troppo il vino.

Nel caso di un vino con note di riduzione evidenti, specialmente in fasi di affinamento più avanzate, si consiglia l'aggiunta mirata di sali di rame, potendo così prevedere quasi esattamente l'incremento del suo contenuto. Il prodotto enologico autorizzato in Italia è il solfato di rame (CuSO₄).

L'utilizzo di citrato di rame attualmente non è autorizzato in Italia. **L'aggiunta di 0,1 g/hL di CuSO₄ significa un aumento di 0,25 mg/L di rame nel vino. Il limite legale del contenuto è fissato a 1 mg/L di Cu.**

Tecnologicamente si preferisce porre il limite più basso a 0,5 mg/L, dato che contenuti maggiori possono significare pericolo di ossidazione e intorbidamenti (casse rameose). In caso di fabbisogno di rame molto alto, posteriormente sarà necessaria una demetallizzazione con ferrocianuro di potassio.

Questo trattamento può però essere effettuato soltanto da tecnici autorizzati ed è obbligatoria la sua registrazione negli appositi registri di cantina. L'utilizzo di CuSO₄ è da preferire all'arieggiamento con il cestello soprattutto per i vini suscettibili all'ossidazione. In caso di presenza di note di riduzione, il trattamento è più efficace quanto prima lo si effettua. Vini "chiusi", poco intensi o con leggere note di ridotto, possono essere notevolmente "aperti" o "puliti" con una piccola aggiunta di rame solfato (es. 0,05 - 0,1 g/hL).

Queste aggiunte si possono eseguire anche poco prima dell'imbottigliamento, comunque prima dell'ultima filtrazione, in modo da preservare il vino da riduzioni che avvengono sovente anche in bottiglia.

Bisogna considerare che l'aggiunta di rame non è da consigliarsi in tutti i casi ed è da valutare, se e in quale dosaggio effettuarla, attraverso opportune **prove in laboratorio**.

Alcuni vini reagiscono presentando note amare oppure diminuendo addirittura di intensità o in complessità aromatica, un fatto molto delicato specialmente su Sauvignon e Müller Thurgau. Le prove sono molto facili da eseguire: si utilizza una soluzione al 0,1 % di CuSO₄ e la si aggiunge in diversi dosaggi a campioni di 100 mL di vino. In questo caso l'aggiunta di 0,1 mL corrisponde a 0,1 g/hL di CuSO₄ in scala reale. In commercio, in alternativa al CuSO₄, sono reperibili delle soluzioni facilmente dosabili in cantina

Dopo un trattamento è consigliabile l'analisi chimica, in modo da mantenere integra la qualità del vino e tutelare il consumatore finale.

Il nostro Laboratorio esegue l'analisi del Rame mediante spettrofotometria ad assorbimento atomico (AA) a tempi e costi ridotti.

(Fonte): Centro di Sperimentazione Agraria di Laimburg

Buona vendemmia 2021



Enolox 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

LABORATORI DAL 1980

