



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 19
Numero 01

Eno **T**ecno **C**himica - enologo Anselmo Paternoster

Maggio 2025

45 anni... e non sentirli..!

*Gentile Cliente,
Quest'anno desideriamo partecipare, con voi, il nostro 45° compleanno di attività.
Mentre guardiamo fiduciosi al futuro, Vi ringraziamo della fiducia che continuate a riporre in noi e che continuamente ci sprona a mete sempre più ambiziose.
GRAZIE....*

**Accredia si rifà il look.
Rinnovato il logo istituzionale**



L'ente di accreditamento italiano dei laboratori ha deciso di cambiare il logo e entro pochi mesi tutti i laboratori accreditati si dovranno allineare a questa decisione gravandosi, oltre, tutto, a lavori extra per rifare i propri format dei rapporti di prova e la nuova modulistica.

Tra le altre incombenze aggiuntive, Accredia impone l'acquisto dei materiali di riferimento, per le tarature delle apparecchiature e gestione dei metodi, l'acquisto da ditte che adottano le procedure previste dalla ISO 17034.

Diciamo subito che tali prodotti sono ancora pressoché introvabili e, quando accade, sono gravati da costi proibitivi. Basti pensare che il cloruro di sodio (sale da cucina) costa circa 2000 euro a kilo.

Ciò comporterà una ricaduta inevitabile sui costi delle analisi che cercheremo, il più possibile, non gravare sul nostro listino già datato.

L'acido citrico nei vini

Sebbene molto comune negli agrumi, come i lime, l'acido citrico si trova solo in quantità minime nell'uva da vino. Spesso ha una concentrazione circa 1/20 di quella dell'acido tartarico. L'acido citrico che si trova più comunemente nel vino è un integratore acido prodotto in commercio derivato dalla fermentazione di soluzioni di saccarosio.

Questi integratori economici possono essere utilizzati dai produttori di vino in acidificazione per aumentare l'acidità totale. Viene utilizzato meno frequentemente del tartarico e del malico a causa degli aggressivi aromi citrici che può aggiungere al vino. Quando viene aggiunto acido citrico, viene sempre fatto dopo che la fermentazione alcolica primaria è stata completata a causa della tendenza del lievito a convertire il citrico in acido acetico. Nell'Unione europea, l'uso di acido citrico per l'acidificazione è vietato, ma è consentito un uso limitato di acido citrico per rimuovere il ferro e il rame in eccesso dal vino se non è disponibile il ferrocianuro di potassio.

Il contenuto massimo ammesso nei vini è di 1 g/l.

Il nostro laboratorio esegue la determinazione dell'acido citrico in tempi brevi.

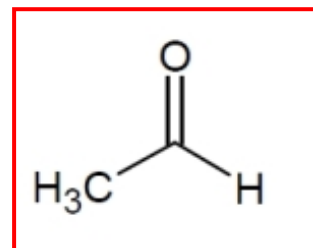
La determinazione avviene mediante separazione in HPLC (cromatografia liquida ad alta pressione) e rivelazione UV-VIS o tramite metodo enzimatico.

Scadenza presentazione MUD 2025

In base all'articolo 6 della Legge 25 gennaio 1994 n. 70, il termine per la presentazione del Modello Unico di dichiarazione ambientale (MUD) è fissato in centoventi giorni a decorrere dalla data di pubblicazione e, pertanto, la presentazione del MUD dovrà avvenire entro il giorno 28 giugno 2025.

L'ACETALDEIDE

L'acetaldeide o aldeide acetica è, a temperatura ambiente, un liquido incolore volatile e infiammabile, dall'odore pungente e irritante. Appartiene ad un insieme di composti, le aldeidi, le cui molecole contengono tutte un gruppo -CHO in cui gli atomi di carbonio, idrogeno e ossigeno sono complanari, giacciono cioè sullo stesso piano. Viene prodotta nei processi di fermentazione degli zuccheri e, come tutte le aldeidi, è facilmente ossidabile ad acido, in questo caso acido acetico.



Perché determinare l'acetaldeide nel vino e nel mosto?

L'acetaldeide è il principale legante dell'anidride solforosa per questo può essere utile determinarne il livello durante il processo di vinificazione.

L'acetaldeide si forma durante la fermentazione alcolica e comincia ad accumularsi nel vino con un conseguente aumento del fabbisogno di SO₂. L'anidride solforosa viene infatti "consumata" a diverse velocità, a seconda delle condizioni di fermentazione: se le condizioni di fermentazione sono ottimali l'acetaldeide prodotta è a basse concentrazioni, ma se la fermentazione è lenta si possono avere anche valori più alti e questo incide sui trattamenti successivi del vino e soprattutto sul tenore dei solfiti.

Esistono nel vino altri leganti dell'anidride solforosa: il piruvato, l'acido α-chetoglutarico, l'acido galatturonico, il glucosio e l'acetoino.

Nonostante alcuni di questi composti presentino livelli di gran lunga superiori all'acetaldeide, è quest'ultima il principale legante dell'anidride solforosa nel vino. La concentrazione media di questo composto leganti l'SO₂ è:

- rosso, 25 ± 3 mg / l;
- bianco, 40 ± 3 mg / l)

In conclusione; più è alto il valore dell'acetaldeide più sarà basso il potere antiossidante e antimicrobico della SO₂.

E' il momento dei travasi e dei tagli.

Il travasi e i tagli dei vini sono le pratiche enologiche più diffuse. Esse si realizzano solo conoscendo in maniera precisa ed approfondita i vini ottenuti nella recente vendemmia. E' indispensabile, quindi, effettuare una situazione di cantina dal punto di vista qualitativo (analisi enochimiche), organolettico, (valutazione sensoriale) e quantitativo (ettolitri di vino prodotto). Tutte le decisioni future dipenderanno da questi tre dati e la cantina dovrà tenerne debito conto.



Enolex News, foglio di informazione redatto da

Eno **T**ecno **C**himica

Laboratorio Chimico-Enologico Autorizzato MIPAAF

Via Costanza D'Avalos, 202 66023 Francavilla al Mare (Ch)

Tel. 085-816903 Fax. 085-9960213

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

LABORATORI DAL 1980



Il nostro Laboratorio esegue controlli di cantina mettendo a disposizione pacchetti analitici di sicuro interesse tecnologico ed economico. Ne elenchiamo solo alcuni:

Pacchetto / Controllo	Composizione del pacchetto / Analisi
1) Completo	Alcool, Acidità Totale e volatile, pH, SO2 totale e libera
2) Completo + zuccheri	Completo + Zuccheri (Glucosio+fruttosio)
3) Acidi organici	Malico, lattico, tartarico
4) Corredo polifenolico	Polifenoli totali, antociani, colore
5) Metalli (HACCP)	Piombo, Rame, Zinco
Stabilità tartarica	
Stabilità proteica	
Stabilità del colore	

Le analisi organolettiche sono affidate ad un panel di professionisti addestrato e di provata esperienza.

Il quantitativo di vino prodotto, invece, serve per le relative denunce di produzione.

(Altre analisi sono descritte sul nostro sito web: www.enotecnochimica.it)

Il "colore tipico" del Cerasuolo d'Abruzzo DOC necessità di definizioni oggettive

Il colore è una delle caratteristiche più importanti dei vini non solo per definirne l'idoneità ma anche per l'accettazione del prodotto da parte del consumatore.

Un rapido monitoraggio del colore attraverso l'intero processo di vinificazione può quindi risultare di fondamentale importanza per l'enologo per indirizzare al meglio le scelte di processo.

La valutazione del colore varia in funzione del processo di vinificazione e quindi della tipologia di vino. Nei vini bianchi, ad esempio, può essere cruciale monitorare il colore sin dalle primissime fasi dell'ammostamento così come durante l'illimpidimento e le successive fasi di maturazione su fecce fini o sui derivati di lievito, stabilizzazione proteica fino poi alla filtrazione e imbottigliamento. Per i vini rossi è invece importante il controllo durante le fasi di fermentazione e macerazione e, a seconda se di pronta beva o da invecchiamento, diventa cruciale il controllo durante la maturazione così come durante il collaggio, stabilizzazione tartarica e infine filtrazione.

Le misure del colore sono effettuate per via spettrofotometrica, dopo illimpidimento del campione di mosto o vino. Le lunghezze d'onda 420 nm, 520 nm e 620 nm sono utilizzate per la determinazione dei parametri quali l'intensità colorante (somma degli assorbimenti alle tre lunghezze d'onda) e la tonalità (rapporto tra l'assorbanza a 420 e 520 nm).

La sola assorbanza a 420 nm si utilizza anche per il controllo dell'imbrunimento di un mosto o vino bianco. Tuttavia, valutando solamente le tre lunghezze d'onda, si perdono eventuali contributi forniti da assorbimenti importanti in altre zone del visibile (380-700 nm).

Nel 2006 l'Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino (OIV) ha sostituito e declassato il metodo "classico" basato sulla misura dell'assorbanza a tre lunghezze d'onda con il metodo CIELab, che è diventato quindi il metodo di riferimento (di TIPO 1) per l'analisi del colore del vino.

Se ne parla da tempo sulla necessità di definire in modo scientifico il "colore tipico" del Cerasuolo d'Abruzzo DOC, basandosi su criteri e valutazioni condivisi dal Comitato Tecnico e dagli associati del Consorzio, per rafforzare l'identità territoriale del vino e preservare la tradizione enologica della regione.

Tale iniziativa tende a definire in maniera univoca i reali parametri analitici relativi al disciplinare del Cerasuolo d'Abruzzo.

Il Consorzio Vini d'Abruzzo ha emanato una circolare in data 18.02-25 richiedendo agli operatori una campionatura di vini Cerasuolo base e superiore dell'annata 2024, campioni accompagnati da una scheda tecnica-produttiva mirata alla

definizione delle caratteristiche cromatiche e successiva richiesta di modifica

Nel 2006 l'Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino (OIV) ha sostituito e declassato il metodo "classico" basato sulla misura dell'assorbanza a tre lunghezze d'onda con il metodo CIELab, che è diventato quindi il metodo di riferimento (di TIPO 1) per l'analisi del colore del vino.

METODO CIELAB

⇒ *utilizza 80 lunghezze d'onda tra i 380 e 780 nm.*

È la rappresentazione del colore più vicina alla percezione umana. Utilizzando specifici algoritmi che simulano il comportamento dell'occhio umano, le 80 lunghezze d'onda vengono trasformate in tre coefficienti C, H e L che rappresentano in modo univoco e oggettivo le caratteristiche cromatiche di ogni campione di vino.

Il nostro laboratorio, esegue analisi anche con il metodo UV CIELAB

Le analisi microbiologiche

Il nostro servizio di microbiologia enologica offre a tutte le aziende interessate l'opportunità di effettuare analisi microbiologiche su mosti e vini, nonché di ricevere assistenza per le cantine che hanno già o vogliono installare un laboratorio di analisi microbiologiche e formazione del loro personale.

Il nostro laboratorio di microbiologia enologica, attraverso la ricerca di lieviti contaminanti, batteri acetici, batteri lattici etc. consente di monitorare tutte le fasi di produzione del vino con lo scopo di prevenire fenomeni di torbidità, rifermentazione in bottiglia e alterazioni delle caratteristiche organolettiche.

Inoltre il nostro laboratorio effettua l'identificazione dei lieviti del genere *Dekkera/Brettanomyces*, responsabili dello sviluppo del carattere "brett".

Mettiamo a disposizione adeguati protocolli di detersione e sanificazione della linea di filtrazione e della riempitrice abbinati ad un servizio di consulenza per la prevenzione di fenomeni di contaminazione microbiologica nel prodotto imbottigliato.

Le ammine biogene nel vino

Le ammine biogene sono le principali responsabili di alcuni problemi fisiologici per l'uomo.

Fra queste sostanze, l'**istamina**, responsabile di reazioni allergiche e di mal di testa, è quella maggiormente determinata a livello di laboratori di controllo. In Olanda, vini contenenti più di 3,5 mg/L di istamina sono stati rifiutati dagli importatori. In Svizzera è stato fissato un tasso massimo di 10 mg/L.

Numerosi studi condotti su vini prodotti in diversi Paesi europei hanno evidenziato che la fermentazione malolattica è da ritenere la fase più critica per la produzione di ammine biogene, sostanze che si formano in seguito alla decarbossilazione degli aminoacidi precursori per opera dei batteri lattici e che, essendo biologicamente attive sul sistema nervoso e vascolare, possono provocare nell'uomo mal di testa, rossori, palpitazioni e diverse reazioni allergiche in funzione della loro concentrazione e della sensibilità individuale.

La formazione di ammine biogene si evita con l'utilizzo di uve sane e una fermentazione veloce. Accanto alla temperatura di fermentazione e al contenuto in sostanze nutritive del mosto, il pH svolge un ruolo decisivo e dovrebbe essere inferiore a 3,6.

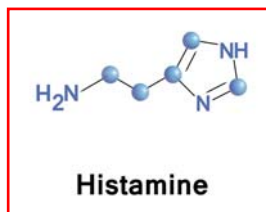
Vi sono poi studi che dimostrano come un contatto prolungato con i lieviti (batonnage) dopo la fermentazione alcolica causi un aumento del contenuto di ammine.

Alcuni studi si sono indirizzati alla ricerca di abbattimento del quantitativo di ammine.

Pare che dei funghi specifici (*P.citrinum* CIAL-274, 760 (CECT 20.782), sono in grado di ridurre notevolmente i livelli di istamina. (da Teatronaturale)

Il nostro Laboratorio esegue controlli e determinazioni dell'istamina sui vini determinandone i livelli di concentrazione.

Sono consigliate analisi su vini in esportazione verso quei Paesi che ne hanno determinato livelli minimi (Olanda, Svizzera ecc.)



Enolx 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 web: www.enotecnochimica.it

LABORATORI DAL 1980

