



Accedi al nostro sito

Anno 10
Numero 03

Enolex News

Foglio di informazione tecnica, legislativa, marketing
Diffusione gratuita



Giugno 2016

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.

“ La proroga ”

Come sicuramente è già a conoscenza di molti, è stato pubblicato il DM 627 del 18 maggio 2016 che proroga al 31 dicembre 2016 i termini per la tenuta in forma dematerializzata dei registri nel settore vitivinicolo.

Il 18 maggio Agroqualità ha indetto un incontro sul tema.



Durante tale incontro sono emerse tutte le criticità del sistema evidenziandosi le notevoli difficoltà sia dell'applicazione, sia quelle delle aziende medio piccole. Durante il dibattito, comunque, sono rimaste molte domande senza una risposta chiara. Intanto la nostra attività

di assistenza legislativa continua come prima e siamo pronti a recepire e a comunicare tutte le novità e le variazioni che ci giungeranno.

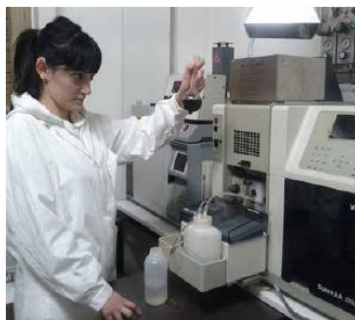
Apparso su “ I GRANDI VINI ”

Eno Tecno Chimica nasce 35 anni fa dalla passione e dall'esperienza dell'enologo Anselmo Paternoster, proveniente da una storica famiglia di viticoltori lucani. La sua conoscenza ed esperienza nell'enologia, maturata in questi anni, l'ha portato a rivestire importanti posizioni all'interno dell'Associazione Enologi Enotecnici Italiani e ad accrescere il tipo di supporto offerto alle cantine. Oggi Eno Tecno Chimica si pone al fianco di piccole, medie e grandi aziende con servizi personalizzati e completi che vanno dalla consulenza enologica alla gestione della qualità aziendale, dallo sviluppo di piani di autocontrollo HACCP, all'assistenza legislativa relativa al servizio telematico dei registri di cantina, denunce annue vitivinicole, MUD, fino alle analisi di laboratorio. Punto di forza di Eno Tecno Chimica è infatti il laboratorio enologico. La struttura, modernamente attrezzata, è autorizzata dal MIPAAF al rilascio dei certificati validi per l'esportazione e al rilascio delle certificazioni vini a DO dal 1993. È accreditata da Accredia dal 2002. Il labora-

Eno Tecno Chimica, qualità controllata e garantita

Consulenza enologica, analisi di laboratorio, assistenza legislativa.
Enologia a 360° di Anselmo Paternoster

rio è stato selezionato da Valorialità e da Agroqualità per la fornitura dei Rapporti di Prova validi ai fini delle certificazioni dei vini a DO. L'azienda è partner professionale di importanti realtà vitivinicole in tutta Italia, offrendo un servizio a 360° gradi impostato sulle reali necessità della clientela. Tale attività è resa possibile grazie al team di Eno Tecno Chimica, costituito dall'enologo Anselmo Paternoster, dalle sue due figlie Lara e Marica e dal Dott. Nicola D'Alleva nonché dalla collaborazione di professionalità esterne in grado di garantire ai suoi clienti un servizio celere, personalizzato ed affidabile. Il rapporto diretto garantisce inoltre una maggiore efficacia anche a livello di tempestività: Eno Tecno Chimica, infatti, è in grado di effettuare i risultati analitici in sole 24/48 ore attraverso e-mail o cartelle condizionate in "cloud" offrendo anche un servizio di ritiro dei cam-



pioni direttamente in cantina. Eno Tecno Chimica organizza inoltre corsi di formazione per il settore enologico - il più seguito è il "Corso Cantinieri" - vitivinicolo, legislativo, marketing e comunicazione.*

ENO TECNO CHIMICA
Laboratorio Enologico Autorizzato MIPAAF
Enol. Anselmo Paternoster
Via Adriatica Foro, 7
66025 Francavilla al Mare (Ch)
Tel. +39 085 816903
Fax +39 085 9960213
etcm@hotmai.com
www.enotecnochimica.it



In programmazione il CORSO CANTINIERI

Comunichiamo che il 4 Luglio avrà inizio il primo livello de nostro "Corso Cantinieri" della durata di 3 giorni; a seguire (dal 7 al 9 luglio) il secondo livello.

Per chi fosse interessato è disponibile sul nostro sito www.enotecnochimica.it il modulo di prenotazione. Per ogni chiarimento il nostro Laboratorio è a disposizione.

...a seguire

“CORSO DI LEGISLAZIONE VITIVINICOLA E TENUTA DEI REGISTRI DI CANTINA”.

CORSI A DISTANZA

Proponiamo, inoltre un Servizio di Formazione a Distanza coinvolgente ed interattivo, una vera e propria "Aula Virtuale" che consente di organizzare i corsi di formazione presso la sede dell'Azienda con i relatori che espongono dalla nostra sede di Francavilla al Mare, con la relativa riduzione dei costi dovuti agli spostamenti.

COSA SERVE PER PARTECIPARE AD UN CORSO IN VIDEOCONFERENZA?

Organizzare un corso in Videoconferenza presso la sede della propria Azienda è semplice, basta essere in possesso di una connessione ADSL e un pc dotato di uscita audio e Webcam.

Una volta concordato l'avvio del corso in videoconferenza, invieremo, attraverso il proprio sistema di formazione a distanza in Videoconferenza, un' e-mail contenente un link dal quale sarà possibile accedere all'Aula Virtuale.

Prove fisico - chimiche su tappi di sughero

Il nostro Laboratorio, oltre al nutrito listino analisi sui vini e mosti con vari pacchetti convenienti e personalizzabili, esegue determinazioni anche su altre matrici come: acque, terreni, analisi fogliari, alimenti in genere con prove microbiologiche.

Un settore è riservato alle analisi su tappi in sughero su partite in acquisto o utilizzo.

I nostri Clienti, infatti, sono sia i sugherifici che testano e certificano i loro lotti prima della partenza, sia le cantine come controllo qualità. Oltre al TCA (TriCloroAnisolo), eseguiamo prove di cessione, di estrazione, microbiologiche, presenza di perossidi, nonché analisi organolettiche secondo i metodi dettati dalle normative attuali. (Nuovo disciplinare sulle metodiche analitiche per il controllo del tappo di sughero ad uso enologico).

Il problema del TCA si evidenzia maggiormente sui tappi cosiddetti tecnici in quanto essi sono composti omogeneamente da una miscela di particelle di sughero;

La presenza del 2,4,6- TCA nei vini nella stragrande maggioranza dei casi è imputabile al tappo di sughero. E' un composto odorante presente nei tappi in sughero naturali. Dopo la tappatura delle bottiglie lo si ritrova

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: etcm@hotmai.com web: www.enotecnochimica.it





nelle lenticelle sotto forma gassosa o solida, da qui può facilmente emigrare per contatto dalla base del tappo al vino.

La soglia di percezione nei vini, varia da 1,5 ng/Lt per i vini effervescenti ai 4,0 ng/Lt per i vini tranquilli, è quindi

facilmente riscontrabile nelle degustazioni, in particolare per i palati più esperti.

LE CAUSE

Le origine delle possibili contaminazioni sono disparate, queste sono da un lato poco frequenti ma sempre legate a l'uso di sostanze clorate. Alcuni esempi:

- TCA formatosi a contatto del legno per utilizzo di acqua clorata: (fenoli della lignina+sorgente di cloro = formazione del TCP + muffe = formazione del TCA
- TCA formatosi nell'atmosfera della cantina (processo di aerocontaminazione) per esempio per l'utilizzo di umidificatori funzionanti con acqua dell'impianto molto clorata: (substrato di materie organiche - fenoli - + sorgente clorata = formazione del TCP + muffe = formazione del TCA

IRISCHI

1 Grammo di TCA può contaminare 266 milioni di bottiglie

SOGLIA DI PERCEZIONE DEL 2,4,6 TCA NEL VINO

Vini effervescenti 1,5 Nanogrammi per Litro.

Il TCA solubilizzato nel Gas ha percezione più alta.

Vini fermi Da 3,0 a 6,0 Nanogrammi per litro

Valori diversi tra vini bianchi e vini rossi

CONTROLLO UNA TANTUM SULL'ACQUA

E' consigliabile effettuare un controllo del cloro all'arrivo della rete idrica in cantina ed effettuare, in caso di valori elevati, una dechlorazione con attrezzatura appropriata.

Lo scopo è quello di eliminare le molecole di Cloro dall'acqua al fine di limitare i rischi di formazione di composti organoclorati e quindi la contaminazione del vino e dei legni.

PROVA DI ESTRAZIONE DEL TAPPO DALLA BOTTIGLIA

Nel nostro Laboratorio le prove di estrazione vengono effettuate con uno speciale apparecchio collegato ad un dinamometro elettronico che permette di misurare la forza di estrazione del tappo dalla bottiglia.

Per stappare delle bottiglie di vino si devono generalmente applicare delle forze di 20-45 Kg.

Se i valori di trazione sono inferiori a questo intervallo i tappi non aderiscono al collo della bottiglia e non la chiudono in modo ermetico. I tappi ruotano già durante l'inserzione del cavatappi o scivolano all'interno della bottiglia.

Qualora il tappo debba essere tolto con una forza superiore a 45 Kg il consumatore deve operare degli sforzi eccessivi durante la stappatura. Spesso, in questo caso, il problema è legato ad aderenze che si realizzano per impropri trattamenti di superficie dei tappi. I valori considerati ottimali vanno da **30 a 35 Kg forza**.

Analisi di routine eseguite nel nostro laboratorio:

- **Analisi sensoriali**
- **Assorbimento corpi agglomerati**
- **Forza di estrazione**
- **Tenuta al liquido**
- **Capillarità**
- **Umidità**
- **Analisi GCMS del 2,4,6-TCA rilasciabile (estrazione liquido-liquido o SPME)**
- **Elasticità tappi monopezzo e granulato**
- **Torsione tappi agglomerati**
- **Controlli microbiologici**

Oltre tali analisi, eseguiamo anche misure sulle bottiglie esaminando la dimensione del raso bocca e della conicità del collo.

L'analisi della SO2 ..banale,..ma non troppo

La determinazione dell'anidride solforosa riveste importanza per due motivi :

- solo se la SO2 libera e ancor più la SO2 molecolare sono presenti in una certa concentrazione esse esplicano azione antisettica e antiossidante, mediante fissazione dell'ossigeno presente nel vino migliorandone il gusto e l'aroma;
- per motivi igienico - sanitari la normativa fissa dei limiti legali per la SO2 totale.

Determinazione dell'anidride solforosa

Il metodo **OIV-MA-AS323-04A** prevede che l'anidride solforosa venga trascinata da una corrente di aria o di azoto e venga fissata ed ossidata, per gorgogliamento, in una soluzione diluita e neutra di acqua ossigenata. L'acido solforico formato viene dosato con una soluzione titolata di idrossido di sodio. L'anidride solforosa libera viene estratta dal vino per trascinamento a freddo (10°C), mentre l'anidride solforosa totale viene estratta dal vino per trascinamento a caldo (100°C).

Tra i metodi usuali si annoverano, tra quelli più precisi e riproducibili, il metodo **OIV-MA-AS323-04B** Ripper-Schmitt, che prevede la determinazione volumetrica della SO2 per titolazione iodometrica.

Per conoscere il contenuto della SO2 libera, la titolazione viene effettuata direttamente sul vino; per la SO2 totale, la determinazione avviene previa alcalinizzazione, al fine di scindere i composti aldeido-solforosi. L'analisi si basa sull'ossidazione iodometrica dell'anidride solforosa secondo una determinata reazione.

Il nostro Laboratorio esegue la determinazione con entrambi i metodi a richiesta del Cliente

Col primo metodo (per distillazione) vengono eliminati gli interferenti

Col secondo metodo, a richiesta del Cliente, viene detratto l'acido ascorbico che, se aggiunto, influenza in aumento il valore del risultato.

Nella fase di titolazione è fondamentale il controllo del titolo dello iodio inserendo nel computo l'eventuale fattore di correzione.

E' da tenere presente che la SO2 è un gas seppure disciolto in un ambiente complesso come il vino e, pertanto i fattori che possono influenzare il risultato finale sono molteplici, tra cui:

- 1) corretta presa del campione (prelevare il campione previa avvinamento, dal centro del serbatoio in bottiglia mai dimezzata).
- 2) In fase di accettazione richiedere, se necessario, la detrazione dell'acido ascorbico.
- 3) Per valori attesi inferiori a 10 mg/l richiedere l'esecuzione della prova mediante distillazione.

Il nostro laboratorio, come sempre è disponibile per qualsiasi chiarimento.

Servizio celere campioni

Il nostro laboratorio, sempre attento alle esigenze delle Aziende, ha potenziato il servizio prelievo e spedizione dei campioni.



Il nostro attuale partner corriere SDA assicura una presa dei vostri campioni entro le 12 ore dalla vostra richiesta telefonica al Laboratorio. Vi invieremo. Per e-mail, la lettera di vettura precompilata che accompagnerà il vostro pacco.

Entro le successive 12 ore i vostri campioni saranno nella fase di

accettazione e successiva lavorazione mentre la refertazione avverrà tramite e-mail. Il costo del trasporto sarà ampiamente sostenuto da noi, mentre sarà a carico dell'azienda una piccola quota.

Dietro richiesta, sarà attivato un servizio "CLOUD" dove potranno essere archiviate le vostre analisi, pronte per essere da voi visionate ovunque, anche su smartphon.

