



Accedi al nostro sito
Anno 7
Numero 07

Enolex News

Foglio di informazione tecnica, legislativa, marketing
Diffusione gratuita



E no Tecno Chimica - enologo Anselmo Paternoster

Agosto 2013

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: cercasi vino entry level (da UIV)

Wine Intelligence ha recentemente condotto un'indagine sui consumi di vino in Cina; la ricerca ha coinvolto un campione statistico di oltre mille persone, tra i 18 e 50 anni, delle quali il 69% ha dichiarato di aver speso, nel primo trimestre 2013, solitamente, meno di 200 yuan (33 euro) per l'acquisto di vino importato da consumare in occasioni informali.

Sebbene non siano disponibili analoghi dati per periodi precedenti a quello esaminato, Wine Intelligence legge in questi risultati gli indizi di una crescente domanda di vino di fascia di prezzo medio-bassa, una sorta di entry level per questo mercato in cui quando si tratta di vini importati si prendono in considerazione soprattutto prodotti premium di costo elevato.

Maria Troein, Country manager per la Cina di Wine Intelligence, ha dichiarato che c'è una crescente tendenza all'acquisto di vino per un consumo "di piacere" piuttosto che per utilizzarlo come dono o servirlo durante occasioni formali; vi è inoltre una crescente domanda di vino più conveniente.

Il mercato cinese sta dunque lentamente maturando e si creano nuovi segmenti d'acquisto, soprattutto grazie ai giovani che proprio di questi vini più economici potrebbero essere, e forse già sono, i maggiori consumatori.

La società di importazione e distribuzione Boutique Wine Asia, ad esempio, ha registrato nel 2012 una crescita del 25% delle vendite per le bottiglie di fascia di prezzo intorno ai 90 yuan (11 euro circa).

Circolare del Mise su Dazi Cina:

Il ministero dello Sviluppo economico ha diramato una circolare operativa di ausilio alla compilazione dei moduli per la registrazione delle imprese ai fini dell'avvio dell'indagine antidumping e sussidi.

Mannoproteine e stabilità tartarica dei vini

L'effetto delle macromolecole definite "colloidi protettori" sulla stabilità dei vini è nota da lungo tempo. Negli anni scorsi la tendenza generale è stata piuttosto di eliminare con filtrazioni o chiarificazioni drastiche questi colloidi che limitano l'efficacia dei trattamenti fisici di stabilizzazione. Tra le molecole colloidali alcune



hanno per origine l'uva, si tratta di tannini, polisaccaridi pectici, proteine. Altri sono di origine fungina, come i glucani della Botrytis cinerea o le mannoproteine liberate dai lieviti nel corso della fermentazione alcolica o dell'autolisi. Queste ultime presentano proprietà stabilizzanti nei confronti degli intorbidamenti proteici e delle precipitazioni tartariche.

Alle concentrazioni abitualmente riscontrate nei vini, le macromolecole definite colloidi protettori hanno il potere solo di ritardare la cristallizzazione dei sali di acido tartarico senza inibirli completamente. Fino ad oggi pochi autori hanno cercato di isolare dal vino questi composti inibitori della cristallizzazione per metterne in evidenza e sfruttarne le loro

proprietà stabilizzanti.

Evoluzione della stabilità tartarica dei vini bianchi nel corso dell'affinamento sulle fecce

I vini bianchi, conservati in fusti di legno sulle fecce totali, dopo diversi mesi acquisiscono la stabilità tartarica, il che li dispensa da ulteriori trattamenti a freddo. Si tratta di una osservazione empirica molto comune e nota, che fino ad oggi però, non è stata completamente sviscerata da studi mirati. Tuttavia in virtù di questo fatto, a Bordeaux, la maggior parte dei vini bianchi secchi che non risultano stabili al mese di Marzo, dopo il loro primo inverno di vita, lo divengono al mese di Giugno o Luglio senza bisogno di freddo supplementare.

Se questi stessi vini non vengono conservati sulle fecce, devono essere trattati a freddo per raggiungere la stabilità tartarica. Questo miglioramento della stabilità nel corso della maturazione dei vini sulle fecce può essere messo in evidenza solo impiegando test di cristallizzazione. Infatti la misura della temperatura di saturazione (Tsat) del vino resta più o meno costante nel tempo, ed anche nel vino conservato sulle fecce farebbe presupporre instabilità (Tsat > 12,5 °C). Evidentemente, alcune macromolecole, verosimilmente mannoproteine, cedute dal lievito nel corso della maturazione sulle fecce, sono composti inibitori della cristallizzazione.

I due costituenti principali della parete cellulare dei lieviti sono il glucano e le mannoproteine. Queste ultime sono costituite da una frazione peptidica e da una frazione polisaccaridica rappresentata essenzialmente da mannosio. Esse possono essere di peso molecolare compreso tra 20 e oltre 450 Kda, e possono avere dei gradi di glicosilazione anche molto differenti.

Tra le mannoproteine alcune sono responsabili delle interazioni cellulari (unione sessuale, flocculazione, fattore Killer, ...) altre possiedono attività enzimatiche (invertasi, glucosidasi, esterasi, ...). Le mannoproteine costituiscono dunque una famiglia di macromolecole in cui ogni elemento strutturale conferisce attività o proprietà differenti. Esistono principalmente due metodologie industriali per l'estrazione delle mannoproteine: metodi chimici e metodi enzimatici.

Sul prossimo numero approfondiremo l'argomento

La vendemmia 2013 è alle porte

Come sarà la vendemmia 2013? Domanda difficile!

I segnali sono forti, e inequivocabili e lasciano capire che, pur con tutta la prudenza del caso, questa sarà un'annata tutt'altro che disprezzabile, anche se sulla qualità i viticoltori si riservano un po' di tempo per le risposte certe.

E per i loro pronostici rimandano direttamente alla metà di agosto, quando l'estate avrà ormai giocato



tutte le sue carte.

In primavera ci sono state piogge abbondanti con rischio peronosfera anche se, almeno in Abruzzo, ha creato difficoltà relative.

Se il caldo e il secco tengono, non dovrebbero esserci problemi, tranne qualche grattacapo in più per quelli che applicano trattamenti naturali alle piante.

Si prevede che la qualità sarà molto buona, ma ci sarà meno uva. E sicuramente si vendemmierà almeno una settimana più tardi rispetto agli anni passati.

Si temeva, dopo l'interminabile stagione delle piogge, che ne potesse risentire il prodotto, ma questo può essere stato anche un vantaggio. È stata un'annata "equilibrata", con un maggio e in genere una primavera più piovosi e freddi del solito. Per questo si è avuta una fioritura sofferta, frenata dal clima.

Enolex News, foglio di informazione redatto da

E no 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

Ne sono derivati dei grappoli spargoli, che di solito nelle annate normali non si vedono.

Si preparano le "armi"

Il nostro Laboratorio, oltre a fornire, come sempre, un servizio analitico assiduo, preciso e veloce, assicura una messa a punto dei laboratori interni di cantina con:

- Riorganizzazione e ottimizzazione dei metodi di analisi
- Verifica di funzionamento delle apparecchiature ed eventuale manutenzione e riparazione
- Verifica delle tarature con campioni e materiali primari
- Elaborazione delle incertezze di misura e calcolo di ripetibilità e riproducibilità
- Fornitura di reattivi sempre freschi
- Formazione del personale
- Sistema RingTest

Indice di maturazione su uve; Procedure di campionamento uve e mosti

Oltre che a indici di maturazione riferiti ad antociani e polifenoli, eseguiamo curve di maturazione riferite a zuccheri, pH e acidità totale.

Procedura di campionamento:

Nel caso di analisi di mosto o vino in fermentazione è necessario l'uso dell'antifermentativo distribuito gratuitamente in forma di compresse dal nostro laboratorio.

Ogni compressa è sufficiente per una bottiglia da 750 ml e basta romperla in piccoli pezzetti, aggiungerla al campione, agitare bene e controllare che l'effervescenza si interrompa entro 30-40 minuti. Dopo questo tempo procedere con la tappatura della bottiglia.

In eventuali casi difficili aggiungere un'altra compressa. Non saranno accettati campioni (bottiglie di vetro), in fermentazione, tappati a pressione e senza antifermentativo.

Il volume necessario per un'analisi di routine (alcol, zuccheri, acidità totale e volatile, pH, SO₂ libera e totale, acido malico ed estratto) sarà 750 ml.

Per la determinazione di uno/due parametri si raccomanda comunque di prelevare un volume pari a circa 375 ml; per un numero di parametri superiore a due si raccomanda di prelevare comunque 750ml (o contattare il laboratorio per avere indicazioni più precise a seconda delle determinazioni da effettuare).

Per spedizioni con corriere e fortemente consigliato confezionare il mosto in bottiglie di plastica (tipo acqua minerale da ½ litro) con relativa etichetta e la distinta delle analisi da effettuare (scaricabile dal nostro sito), non riempiendola completamente e congelando il contenuto. Inserire il campione in contenitore di polistirolo e consegnare a corriere espresso.

Un esempio

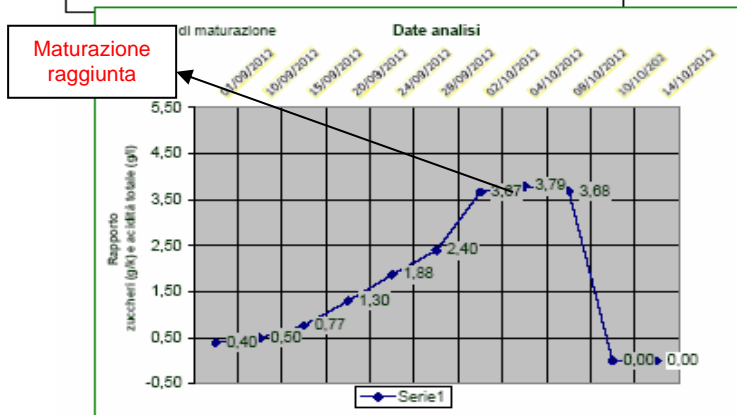
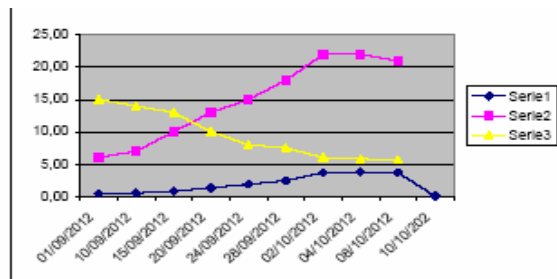


Eno Tecno Chimica
Laboratorio Enochimico Autorizzato MIPAAF
Via Adriatica Foro, 7 - Francavilla al Mare (Ch)
Tel.085-816903 - Fax. 085-816193 e-mail: etcmal@hotmail.com
www.enotecnochimica.it

Data analisi	Rapporto Z/At	Zuccheri Babo	Acidità totale	pH	NOTE
01/09/2012	0,40	6,00	15,00	2,50	
10/09/2012	0,50	7,00	14,00	2,60	
15/09/2012	0,77	10,00	13,00	2,80	
20/09/2012	1,30	13,00	10,00	2,90	
24/09/2012	1,88	15,00	8,00	3,00	
28/09/2012	2,40	18,00	7,50	3,20	
02/10/2012	3,67	22,00	6,00	3,60	
04/10/2012	3,79	22,00	5,80		
08/10/2012	3,68	21,00	5,70		
10/10/2012	#DIV/0!				
14/10/2012	#DIV/0!				
	#DIV/0!				
	#DIV/0!				

Generalmente si considera periodo ideale per la vendemmia, quello in cui il rapporto tra gli zuccheri (glucosio/fruttosio) è vicino allo 0,9 e il rapporto zuccheri totali (g/100) acidi organici (g/l)

(dove gli acidi vengono espressi in acido tartarico) è di circa 3/4.
Tale rapporto viene appunto definito "Indice di maturazione"



Contattateci per maggiori informazioni.

Documenti di accompagnamento

Informiamo che è stata pubblicata dal Ministero la circolare esplicativa n. 11289 del 26 luglio riferita al Decreto ministeriale n. 7490 del 2 luglio 2013 concernente i documenti di accompagnamento che scortano taluni trasporti dei prodotti vitivinicoli. Ricordiamo che le disposizioni del decreto entrano in vigore l'1 agosto p.v.

Inverremo, a giorni, ai nostri Clienti l'allegato 3 ricevuto dal Ministero avente per titolo:

" QUADRO SINOTTICO RIEPILOGATIVO DEI DOCUMENTI DI ACCOMPAGNAMENTO DEI TRASPORTI DI PRODOTTI VITIVINICOLI CON INIZIO SUL TERRITORIO NAZIONALE CHE POTRANNO ESSERE REDATTI ED UTILIZZATI DAL 1° AGOSTO 2013 "

SCADENZE

15 Agosto : Denuncia a UTF bilancio di cantina
10 Settembre Denuncia di giacenza vitivinicola al 31/07/2013:

Aperti per ferie

Comunichiamo che il nostro Laboratorio rimane a disposizione della Clientela per tutto il mese di Agosto tranne i giorni 15-16-17-18.



Avvisiamo che dal 10 Agosto iniziamo a monitorare l'andamento di maturazione delle uve precoci.
Contattateci per ogni necessità.

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: etcmal@hotmail.com web: www.enotecnochimica.it

"Qualità controllata e garantita"