



Accedi al nostro sito

Anno 8
Numero 6

Enolex News

Foglio di informazione tecnica, legislativa, marketing

Diffusione gratuita



Agosto 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.

POSSIBILITA' DI SMALTIMENTO DELLA VINACCIA PER USO AGRONOMICO

I sottoprodotti della vinificazione: vinacce e fecce, possono essere utilizzate per uso agronomico come ammendante sui terreni ad



uso agricolo favorendone un miglioramento della struttura, della dotazione organica e, in parte, della fertilità. Tali sottoprodotti potrebbero essere anche utilizzati per uso energetico, farmaceutico o cosmetico.

L'utilizzo agronomico

delle vinacce e delle fecce è possibile alle seguenti condizioni:

1. I sottoprodotti della vinificazione possono essere utilizzati tal quali dopo il loro ottenimento oppure, se ritenuto opportuno, utilizzati dopo una fase di compostaggio aziendale.
 2. Per buona pratica agricola devono essere interrati secondo le seguenti tempistiche:
 - per le vinacce: entro trenta giorni dalla fine del periodo vendemmiale;
 - per le fecce entro trenta giorni dal loro ottenimento e comunque entro il 31 luglio;
 L'interramento deve comunque avvenire entro e non oltre 15 giorni dallo spandimento.
 3. Il limite massimo di spandimento del sottoprodotto è fissato in 30 Q.li/Ha.
 4. E' vietato spandere i sottoprodotti nei seguenti casi:
 - entro 5 metri di distanza dalle sponde dei corsi d'acqua (fatte salve disposizioni comunali);
 - sui terreni gelati, innevati e saturi d'acqua, con falda acquifera affiorante, con frane in atto;
 - in tutte le situazioni dove vi siano disposizioni delle autorità che vietano tale pratica;
 - entro un raggio 200 metri dai punti di captazione di acqua potabile;
 - nelle aree di salvaguardia di cui all'art. 94 del D. Lgs. 152/06
 - nelle zone vulnerabili ai nitrati a partire dal 1° dicembre per i successivi 90 giorni;
 - i produttori che intendono smaltire le vinacce per uso agronomico devono trasmettere una comunicazione all'ICQ competente entro il 4° giorno antecedente l'inizio delle operazioni. Tale comunicazione va trasmessa via fax o per posta elettronica. Il modulo di comunicazione può essere prelevato dal nostro sito web o richiesto al nostro laboratorio.
 - i sottoprodotti possono essere smaltiti su terreni di un soggetto terzo, previa sottoscrizione di un impegno scritto da allegare alla comunicazione di cui al precedente trattino. Il modulo è reperibile in fondo all'articolo;
 - nel registro di carico e scarico di cantina deve essere annotato, in un rigo a parte, il riferimento alla comunicazione trasmessa all'ICQ nella voce descrizione;
- la copia della comunicazione deve scortare il trasporto del sottoprodotto e deve essere esibita agli organi di controllo. Tale comunicazione deve essere conservata per 5 anni.

Detenzione di sostanze acide ad uso tecnologico presso i locali dei cantina

Si riporta il testo integrale della comunicazione del ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali Dipartimento dell'ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari – prot n. 10279, del 20 luglio 2012

“ Si fa riferimento alla nota sopra distinta, pari oggetto, con la quale, in relazione al divieto di cui all'articolo 6, comma 1, lettera e), della L. n. 82/06, sono stati chiesti dei chiarimenti in ordine alle possibilità di detenere acidi forti (acido cloridrico e acido solforico) negli stabilimenti enologici o nelle cantine, in vista del loro utilizzo sia per la rigenerazione delle resine a scambio ionico impiegate nelle pratiche di stabilizzazione tartariche (in conformità con l'allegato IA, riga 43 e relativa all'appendice n. 12 del reg. n. 606/09), sia per la correzione del pH delle acque di lavaggio destinate agli impianti di depurazione a ciclo biologico e chimico. In proposito, inoltre, è stato chiesto se sia sufficiente la comunicazione preventiva da inviarsi alla norma a norma dell'art. 7



della legge sopra menzionata.

Al riguardo, si fa presente quanto segue.

Si premette che, in linea generale, non può escludersi il rischio che gli acidi sopra menzionati possano essere

fraudolentemente impiegati sia, direttamente, per l'acidificazione dei prodotti vitivinicoli, sia, indirettamente, sul saccarosio poi

eventualmente aggiunto ai prodotti vitivinicoli, al fine di provocarne l'inversione (cioè la scissione in glucosio e fruttosio) e che, pertanto, gli acidi stessi possano annoverarsi fra le sostanze di cui la detenzione è vietata in cantina ai sensi dell'art. 6, comma 1 lettera e), della L. n. 82/06.

In proposito, tuttavia, si è dell'avviso che il requisito della non idoneità alla sofisticazione o all'inquinamento, richiesto ai sensi del richiamato art. 7, possa ritenersi comprovato se, in ragione dei legittimi impieghi descritti in premessa, comunque effettuati in conformità nelle norme in materia igienico sanitaria e ambientale, nel piano di autocontrollo basato sui principi dell'HACCP adottato ai sensi del Reg. n. 852/04, siano descritte le procedure per la detenzione, la rintracciabilità e l'impiego delle sostanze in questione nonché siano stati eseguiti e siano documentabili i controlli effettuati e i provvedimenti posti in essere a seguito di tali controlli. Ciò premesso, si è dell'avviso che le sostanze in questione possono essere detenute e impiegate nei processi descritti in premessa e che sia necessaria e sufficiente la presentazione dell'apposita comunicazione di cui al già citato art. 7, purchè la stessa sia presentata al competente ufficio periferico di questo Ispettorato, anche mediante fax o posta elettronica contestualmente all'introduzione di ciascuna partita di acidi sopra menzionati e che rechi le generalità del fornitore, le quantità dei richiamati acidi e i riferimenti al documento di trasporto o della fattura di acquisto. “

Il nostro Laboratorio ha predisposto un registro di carico e scarico, in formato Excel, da integrare nel sistema di autocontrollo HACCP aziendale. Tale registro sarà fornito gratuitamente alle aziende che ne faranno richiesta.

.... A proposito di resine a scambio ionico... !

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

Stabilizzazione tartarica dei vini mediante resine a scambio ionico

La Stabilizzazione tartarica dei vini avviene, sempre con più frequenza, con l'impianto che lavora in continuo direttamente sul vino da cui trattiene principalmente lo ione potassio.

Il processo è molto rapido in quanto non è necessario trattare l'intera massa di vino ma solo una parte (in genere dal 10 al 20%). Ciò permette di preparare grandi masse di vino in tempi contenuti. La determinazione della percentuale di vino da trattare viene effettuata attraverso analisi chimiche ed organolettiche condotte nel nostro Laboratorio, in questo modo si potrà scegliere per ogni vino l'intensità del trattamento in funzione degli obiettivi enologici.

I principali effetti di questo trattamento sono:

- l'abbassamento del pH con aumento dell'acidità titolabile
- il netto miglioramento della stabilità tartarica (riduzione della caduta di conducibilità)
- la vivacizzazione della tonalità colorante nei vini rossi
- il generale miglioramento delle caratteristiche organolettiche dovuto ad un apporto di freschezza percepibile sia al naso che in bocca

Questo particolare tipo di resina trattiene parzialmente altri cationi come calcio, ferro e rame limitando quindi il rischio di alterazioni quali la casse rameica e ferrica.

Questa tecnologia è molto interessante anche quando applicata su mosti chiarificati (torbidità < 30 NTU), infatti portando il pH intorno al valore desiderato si potrà condurre la fermentazione con minori rischi di alterazioni batteriche e con un ridotto impiego di solfiti.

CONTENUTO DI ACIDO SCICHIMICO NEI VINI

L'acido shikimico (o scichimico) è un precursore biosintetico di aminoacidi aromatici, come la fenilalanina e la tirosina, e di flavonoidi (tannini, antociani e flavonoli).

Nell'industria farmaceutica è ottenuto dall'anice stellato cinese con una resa produttiva in acido shikimico del 3-7% e viene utilizzato per la produzione dell'antivirale Tamiflu. Sebbene l'acido shikimico sia presente in molti organismi autotrofi, rappresenta pur sempre un intermedio biosintetico e generalmente viene riscontrato in concentrazioni molto basse.

Le quantità di acido scichimico presenti nei vini variano da pochi milligrammi nel caso dei Pinot fino a superare i 50 mg/L negli Chardonnay e nel Trebbiano Toscano sebbene possano trovarsi vini con valori più elevati che superano i 100 mg/L.

Al contrario dei flavonoidi (antociani, flavonoli, tannini) presenti solo nelle bucce dell'uva, l'acido scichimico è presente nel succo insieme agli acidi idrossicinnamili tartarici (caffeico, paracumarico e ferulico). Pertanto, il loro contenuto nei vini bianchi può non essere trascurabile e la loro presenza può spiegare quanto studi epidemiologici hanno evidenziato ovvero che l'assunzione di vino bianco a dosaggi moderati apporta una ridotta incidenza di malattie cardiovascolari nell'uomo.

Diversi studi hanno messo in evidenza le proprietà biologiche dell'acido scichimico come antivirale, con spiccata attività antinfiammatoria, con un'attività inibente l'aggregazione piastrinica indotta da ADP e collagene e con la capacità di prevenire il danno cerebrale dopo ischemia focale indotta da trombosi.

Il contenuto di acido scichimico è stato utilizzato per caratterizzare i vini monovarietali (Chabreyrie et al. 2008, von Baer1 et al. 2007) e, nel caso delle uve del Sud d'Italia, la quantità di acido scichimico è stata utilizzata come **marker varietale**.

Si è potuto distinguere l'Aglianico, che possiede contenuti medio-alti, da Negramaro, Primitivo ed Uva di Troia che invece hanno tenori più bassi (Tamborra et. al. 2010) ed il Fiano di Avellino (valore alto) dal Fiano Minutolo (valore basso) (Tamborra et al. 2009). In Germania il contenuto di acido scichimico è stato impiegato per contestare vini Pinot che possedevano quantità di acido scichimico diverse da quelle considerate normali.

Tuttavia, in seguito è stata sottolineata la variabilità dell'acido scichimico nei Pinot che è risultata piuttosto ampia dai pochi milligrammi per litro a 30-35 mg/L.

L'acido scichimico diminuisce notevolmente durante la maturazione delle uve e quindi il suo contenuto nei vini dipenderà fortemente dall'epoca della raccolta.

Contenuti in acido scichimico nel corso della maturazione

Varietà	23-ago	31-ago	13-set	16-set
Moscato b.	5,5	2,6	1,9	1,3
Moscatello b.	6,4	3,3	1,3	1,6
Grillo b.	10,3	9,0	4,8	3,9
Minutolo b.	9,0	15,1	3,1	6,3
Fiano b.	nd	22,3	12,0	9,4
Bombino b.	52,2	34,8	29,3	15,5
Mantonico b.	13,9	15,5	11,3	16,4
Greco b.	27,1	38,5	24,8	30,4
Pecorino b.	68,3	75,3	43,8	37,5
Montepulciano n.	26,7	4,7	17,7	1,3
Sangiovese n.	nd	13,5	1,6	1,9
Malvasia n.	5,8	2,4	1,9	2,9
Negroamaro n. (precoce)	18,0	28,0	15,1	4,2
Uva di Troia n.	17,9	12,6	5,0	5,0
Aglianico n.	12,9	11,3	4,8	5,5
Susumaniello n.	33,0	26,1	15,7	14,2
Primitivo n. (precoce)	nd	18,2	19,2	28,0
Aglianico n.	nd	59,2	44,1	36,4

Il nostro Laboratorio esegue la

DETERMINAZIONE DELL'ACIDO SHIKIMICO NEL VINO MEDIANTE HPLC CON RIVELATORE UV secondo la RISOLUZIONE ENO 33/2004

Determinazione periodo vendemmiale 2014 DH27/204 del 31/07/14

E' stato emesso il 4 Agosto la Determina Dirigenziale Regionale DH27/204 del 31/07/2014 avente per oggetto: "Legge 20 febbraio 2006, n.82, art.9 – DGR n. 845 del 24-07-2006 – Determinazione del periodo entro il quale le fermentazioni e le rifermentazioni sono consentite nella Regione Abruzzo. Campagna vendemmiale 2014/2015.

Visto....ommissis...

DETERMINA – di stabilire, per quanto in premessa che:

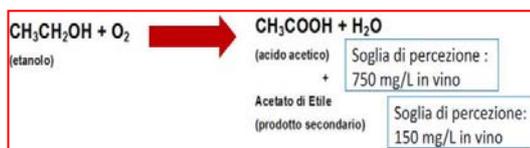
- Il periodo vendemmiale per la campagna 2014/2015 è fissato dal 04-08-14 al 30-11-14
- Il periodo entro il quale le fermentazioni e/o le rifermentazioni vinarie sono consentite, ha inizio il 04-08-2014 e ha termine il 31-12-2014

Il testo integrale è a disposizione presso il nostro laboratorio per quanti volessero consultarlo.

L' Acetato di etile

I batteri acetici aerobi trasformano l'alcol etilico, per mezzo di un enzima (alcoldeidrogenasi), in acetaldeide; in una seconda fase, per la presenza di un secondo enzima (aldeidodeidrogenasi), si forma l'acido acetico e l'acqua. In tutto il processo, l'ossigeno ha una funzione fondamentale per quanto riguarda il metabolismo dei batteri acetici ed è essenziale per il loro sviluppo. L'acido acetico aumenta l'acidità volatile (ben riconoscibile già all' 1%) inducendo, a valori più alti, l'accescenza, a seguito della quale il vino viene trasformato in aceto con una acidità volatile del 5% circa.

Infine, attraverso la reazione di esterificazione tra acido acetico ed alcol etilico si forma l'acetato di etile che emana un odore soffocante, sgradevole e bruciante. L'acetato di etile, nell'aceto, viene degradato ed è questo il motivo per cui, pur avendo una acidità relativamente alta, l'aceto non presenta l'odore sgradevole



di spunto acetico.

Per l'acetato di etile la soglia è

di 150 mg/L, mentre per l'acido acetico risulta pari a 750 mg/litro.

L'acetato di etile non interferisce sul valore di acidità volatile, ma considerando l'aspetto organolettico-olfattivo, è quello che ne determina la sensazione e fa riconoscere il difetto di spunto.

Un metodo utile per capire velocemente se si tratta di spunto acetico consiste nel coprire il bicchiere con la mano, capovolverlo e poi annusare il palmo.

Anche questo composto è determinato presso il nostro laboratorio

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"