



I Polifenoli

Hai mai pensato a dotare il tuo vino di una carta di identità ?

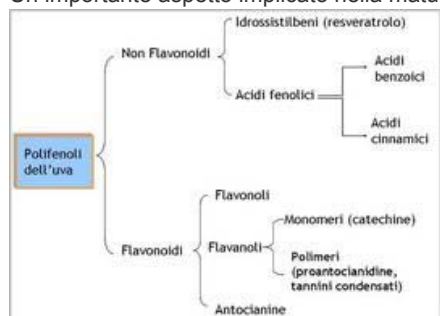
I polifenoli sono composti contenuti nella buccia dell'uva e la loro presenza nel vino dipende dalla tecnica di vinificazione. Il contatto più o meno prolungato del mosto con le bucce ne determina il contenuto nel mosto e quindi nel vino. I composti fenolici provenienti dalle uve svolgono un ruolo essenziale nella caratterizzazione dei diversi vini rossi in quanto responsabili del loro colore, ma influenzano notevolmente anche il loro profumo e soprattutto il gusto. In base al contenuto di polifenoli si possono classificare i vini come bianchi, rosati, rossi, rossissimi e torchiati. Dal punto di vista della genuinità e della qualità, il contenuto delle sostanze fenoliche, unitamente al "profilo cromatico" del vino, fornisce elementi di giudizio di grande utilità.

E' fondamentale il contributo che i polifenoli apportano alle sue proprietà sensoriali, andando a determinare il colore, l'astringenza, l'amaro e l'aroma, direttamente o in seguito ad interazioni con altre molecole come proteine, polisaccaridi o tra polifenoli stessi.

I tannini ed i flavonoidi monomeri, ad esempio, sono responsabili, rispettivamente, della sensazione di astringenza e di amaro del vino, inoltre gli antociani determinano direttamente il colore dei vini rossi giovani e ne condizionano fortemente la sua stabilità durante l'invecchiamento. La composizione qualitativa e quantitativa delle uve è estremamente variabile per quanto concerne questo gruppo di sostanze.

Il primo fattore di variabilità è rappresentato dalla cultivar.

Un importante aspetto implicato nella maturazione è la



cosiddetta estraibilità dei costituenti fenolici dalle parti solide.

La maturità fenolica corrisponde dunque all'ottenimento simultaneo di un potenziale

importante in pigmenti nell'uva e di una loro buona capacità di diffusione nel vino.

I composti fenolici o polifenoli hanno un ruolo importantissimo nel vino. Innanzitutto sono responsabili delle differenze tra vini bianchi e rossi, soprattutto per colore e aroma. In secondo luogo, hanno proprietà antiossidanti e battericide.

Chimicamente, si distinguono per la presenza di due o più gruppi fenolici, e sono suddivisibili nelle seguenti famiglie:

1) Flavonoidi, sostanze pigmentate con struttura caratteristica costituita da due gruppi benzenici uniti da un eterociclo con un atomo di ossigeno.

2) Acidi fenolici, come gli acidi benzoici e gli acidi cinnamici derivati degli acidi fenolici, come gli stilbeni tra cui il resveratrolo.

E' possibile, quindi, attraverso l'analisi del profilo polifenolico di un vino nei suoi vari componenti, stabilire a grandi linee, la

provenienza del vitigno, costruendone una specie di carta di identità del vino.

Il nostro Laboratorio già esegue l'analisi del corredo polifenolico dei vini costruendo una banca dati di confronto.

Facebook e aziende

da strumento di comunicazione sul web a potente database per ricerche di mercato.

Il social networking è un fenomeno che da qualche anno sta impazzando in Italia grazie all'incredibile diffusione di piattaforme web 2.0 concepite allo scopo di mettere in comunicazione le persone.

La diffusione capillare della "moda" dei social network ha fatto sì che questi si trasformassero, per le aziende, in canali di comunicazione fondamentali attraverso cui raggiungere enormi bacini di utenza.



Essere presenti in un social network determina notevoli vantaggi per un'azienda in termini di incremento della brand awareness, cioè della notorietà

del brand e della capacità dei consumatori di associare il marchio al prodotto/servizio. E' dai social network che nasce oggi la forma più antica di pubblicità e che ha il maggior impatto sull'immagine aziendale e, quindi, sulla fiducia degli utenti nel brand: il **passaparola**, tra gli internauti che discutono on-line di qualunque argomento.

Si spiega così l'incredibile proliferazione negli ultimi mesi delle pagine adv veicolate, gratuitamente e non, su Facebook, al momento il social network più diffuso al mondo, e che invitano gli utenti a diventare fan di brand, a partecipare ad eventi, discussioni, e a postare commenti.

Durante l'ultimo Forum economico mondiale di Davos, Mark Zuckerberg, fondatore di Facebook, ha voluto dimostrare alla platea come il social network possa essere utilizzato come prezioso strumento di marketing per ricerche mirate su specifici gruppi di persone.

Una semplice richiesta di esprimere la propria opinione sul piano di stimolo per l'economia di Obama, inviata ad un campione di centomila utenti americani. In pochi minuti i risultati del sondaggio erano a disposizione della platea!

È facile immaginare quanto possa essere interessante questo strumento per le fasi di test che precedono il lancio dei nuovi prodotti e che generalmente vengono condotte mediante focus group, interviste e strumenti di rilevazione più complessi e costosi.

Poiché Facebook è uno strumento potente, immediato e facile da usare, deve essere usato con estrema competenza e con l'intento di gestire l'immagine aziendale al meglio delle possibilità.

Alcuni requisiti essenziali sono: estrema sincerità nelle notizie pubblicate, semplicità e chiarezza dei messaggi, gestione degli eventi suddivisi per aree geografiche, collegamento con sito web aziendale.

Corso Cantinieri e addetti in cantina

Il 15 - 16 - 17 Novembre si svolge, presso il nostro Laboratorio, un corso di formazione di primo livello "Corso Cantinieri e addetti in cantina".



PERCHE' UN CORSO PER OPERATORI - CANTINIERI

La formazione è rivolta essenzialmente agli operatori che operano o vorranno operare negli stabilimenti vinicoli o aziende vitivinicole.

Tutte le scelte dell'enologo devono tradursi in azioni

pratiche di cantina che, se male condotte, possono compromettere non solo il risultato dell'operazione stessa, ma anche l'intera strategia di vinificazione e quindi la qualità finale del vino.

E' essenziale quindi per un enologo poter contare su personale affidabile che, conscio dell'importanza di ogni operazione per la qualità del vino ed adeguatamente istruito sulle corrette pratiche da seguire, possa trasferire nella pratica quotidiana i programmi di vinificazione, lavorazione ed invecchiamento.

Eno Tecno Chimica, consapevole di questa importante esigenza, intende offrire agli enologi e alle cantine, un servizio qualificato organizzando un corso di formazione per il personale di cantina.

Infatti nell'industria enologica moderna il Cantiniere assume la figura di un "professionista". A lui e' affidata la cantina e la perfetta esecuzione delle indicazioni che gli vengono date nonché la gestione delle attrezzature e la perfetta esecuzione delle procedure di igiene in conformità alle norme HACCP.

Il programma di massima e la scheda di iscrizione sono scaricabili dal sito web www.enotecnochimica.it.

Publicato dal MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI IL DECRETO 5 ottobre 2010

1. "Modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata «Montepulciano d'Abruzzo». "(10A12134) (GU n. 240 del 13-10-2010)
2. Riconoscimento del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Cerasuolo d'Abruzzo». (10A12133) (GU n. 242 del 15-10-2010)

Sul nostro sito i testi integrali dei disciplinari di produzione.

Da  ad


SISTEMA ITALIANO DI ACCREDITAMENTO

Da quest'anno, il Sinal è diventato Accredia unico organismo nazionale autorizzato dallo Stato a svolgere attività di accreditamento e a cui fanno capo tutti gli organismi di controllo e certificazione (come i laboratori di prova e... Valoritalia).

Il 14 e 15 settembre scorsi il nostro Laboratorio è stato sottoposto, come ogni anno, a visita di verifica (con esito positivo) da parte di ispettori di Accredia atti a valutare la conformità delle nostre operazioni tecniche e di sistema alla norma UNI CEI EN 17025.

Il team ispettivo si compone di un **ispettore tecnico** che verifica la competenza e la professionalità nell'esecuzione delle prove e la corretta gestione delle apparecchiature e dei

materiali utilizzati (reagenti, campioni di riferimento). Controlla, inoltre, l'andamento del nostro Laboratorio alla partecipazione del circuito interlaboratorio "Ring Test" dell'Unione Italiana Vini.

Tale organizzazione invia periodicamente a tutti i laboratori aderenti un campione di vino su cui eseguire una serie di analisi. I risultati vengono trasmessi con un nostro codice alla segreteria che provvederà a effettuare una serie di calcoli fornendo un dato statistico (Zeta Score) entro il quale i laboratori devono operare per assicurare la conformità del dato. Tale sistema assicura il monitoraggio continuo professionale del personale addetto alle prove.

L'**ispettore di sistema**, invece, controlla la parte gestionale del nostro laboratorio; il percorso del campione all'interno del laboratorio, la gestione dei clienti e dei fornitori, la tracciabilità dei dati analitici e di manutenzione delle attrezzature e apparecchiature, la rispondenza dei nostri metodi di prova alle norme in vigore, eccetera. !

A tale proposito comunichiamo che, in ottemperanza alla nuova nomenclatura dei metodi di analisi ufficiali OIV sui vini, e come ci è stato indicato da "ACCREDIA", il termine "Anidride solforosa" è sostituito con il termine "**Diossido di zolfo**".

Sui nostri rapporti di prova, pertanto, apparirà: "Diossido di zolfo totale, Diossido di zolfo libero, Diossido di zolfo molecolare.

Metodo di prova: OIV MA-F-AS323-04-DIOSOU 2009.

Inoltre gli zuccheri espressi sui rapporti di prova ufficiali (certificati esportazione, certificati DO, etc) sono espressi come "Glucosio+Fruttosio"; non essendo più contemplato, nei metodi ufficiali, gli zuccheri Fehling che rimane un metodo usuale interno.

Quali sono i motivi dell'Accreditamento?

Per chi produce, l'esigenza di basare le dichiarazioni di conformità del proprio prodotto sulle prove effettuate da un laboratorio conforme ai requisiti di qualità europei ed internazionali.

Per chi acquista, sia sul mercato nazionale sia su quello internazionale, la possibilità di scegliere con fiducia i prodotti analizzati da un laboratorio accreditato.

Per chi esporta, la necessità di vedere riconosciute anche all'estero le analisi sul prodotto da esportare effettuate dal laboratorio accreditato.

Vengono così facilitate le esportazioni di beni (es. prodotti alimentari) favorendo l'accettazione, da parte delle autorità competenti al controllo, delle analisi emesse da un laboratorio accreditato, evitando la necessità di ripetere le stesse analisi sul prodotto

Cosa offre in più un laboratorio accreditato Accredia ?

Vi assicura che l'analisi è stata effettuata in conformità agli standard europei di **Garanzia Qualità** (il laboratorio viene accreditato nel rispetto delle norme **UNI CEI EN 17025** ed **EN ISO 9000**).

Vi assicura che il laboratorio viene ispezionato e valutato **periodicamente** da esperti esterni.

Vi assicura che l'analisi effettuata è valida, oltre a tutto il territorio nazionale, in tutti i principali **paesi europei e mondiali**.

Il mantenimento dell'accreditamento è **VOLONTARIO**.

Il costo, **particolarmente oneroso**, è sostenuto da noi con la convinzione di offrire ai nostri Clienti servizi sempre altamente professionali.

Per venire incontro alle esigenze dei nostri Clienti, il nostro Laboratorio nel periodo vendemmiale è aperto anche **sabato mattina** eseguendo, previa accordi, controlli analitici sui mosti e vini in fermentazione.

Rammentiamo che, per tali campioni, siamo in grado di fornire i risultati entro le 6 ore successive all'arrivo dei campioni

Buona vendemmia a tutti !!!

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