



Accedi al nostro
sito
Anno 7
Numero 09

Enolex News

Foglio di informazione tecnica, legislativa, marketing
Diffusione gratuita



Eno Tecno Chimica - enologo Anselmo Paternoster

Ottobre 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.

Confermata la partenza del Sistri per il 1 ottobre. Non c'è più spazio per proroghe

La conferma è arrivata dal ministro Orlando nel corso della



conferenza stampa successiva al consiglio dei ministri di oggi: il Sistri sarà operativo dal primo ottobre 2013. L'avvio del sistema riguarderà solo i gestori di rifiuti pericolosi e non anche i produttori

degli stessi. Dalla stima iniziale di 600-700 mila soggetti interessati (in realtà si sono iscritti solo la metà), il sistema interesserà così alla sua partenza solo le 17 mila imprese che trattano rifiuti pericolosi.

Per i produttori di rifiuti pericolosi (stimati in 55 mila circa) e per comuni e gestori di rifiuti urbani nella regione Campania il Sistri partirà invece il 3 marzo 2014 per consentire ulteriori semplificazioni, con possibilità di ulteriore proroga di sei mesi se a tale data le semplificazioni non saranno operative.

Infine, con decreto ministeriale da adottarsi entro il 3 marzo 2014 saranno individuate ulteriori categorie tenute ad aderire al Sistri.

In sede di prima applicazione della disciplina, assicura il ministero dell'Ambiente, si prevede una moratoria dell'applicazione delle sanzioni per le violazioni meramente formali.

L.n.98/2013 - Soppressione di certificazioni sanitarie

È stata pubblicata, sulla Gazzetta Ufficiale n. 194 del 20 agosto 2013 (Supplemento Ordinario n. 63), la Legge 9 agosto 2013, n. 98, di conversione del D.L. 21 giugno 2013, n. 69, recante "Disposizioni urgenti per il rilancio dell'economia".

Gli articoli 42 e 42-bis prevedono la soppressione di una lunga serie di certificazioni sanitarie riferite, in gran parte, all'idoneità fisica.

Ricordiamo in modo particolare i seguenti due casi introdotti nella fase di conversione del decreto-legge:

Con l'abrogazione dell'articolo 14 della L. 30 aprile 1962, n. 283 e dell'articolo 37 del regolamento di cui al D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327 per il personale addetto alla preparazione, produzione, manipolazione e vendita di sostanze alimentari e alle operazioni di trasporto non è più richiesto il possesso dell'apposito libretto di idoneità sanitaria rilasciato dall'ufficiale sanitario.

Lo stesso personale non è più tenuto a sottoporsi a periodiche visite mediche di controllo e ad eventuali speciali misure profilattiche (art. 42, comma 7-bis).

Con l'abrogazione della lett. f), del comma 1, dell'articolo 240 del regolamento di cui al D.P.R. 16 dicembre 1992, n. 495, per il titolare dell'impresa individuale che svolge attività di revisione di veicoli immatricolati e per l'eventuale responsabile tecnico, non è più richiesto il possesso del certificato di idoneità fisica all'esercizio dell'attività rilasciato dal competente organo sanitario del Comune di esercizio dell'attività (art. 42, comma 7-ter).

L'Imu è cancellata, però...

(da L'informatore Agrario)

Come chiedeva a gran voce tutto il mondo agricolo, l'Imu sui terreni agricoli e sui fabbricati rurali (costata nel 2012 quasi 700 milioni di euro) nel 2013 non si pagherà.

Lo ha deciso il Governo a fine agosto e il decreto è stato pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale del 31 agosto. Tutto bene dunque?

Le reazioni delle organizzazioni agricole e del ministro De Girolamo sono ovviamente positive, ma per avere un'idea più complessiva della situazione è interessante leggere il testo del decreto: intanto la copertura finanziaria è stata definita solo per la prima rata, mentre per la seconda bisognerà aspettare la legge di stabilità.

Per quanto riguarda il reperimento dei fondi c'è un taglio di quasi un miliardo ai vari ministeri (-4 milioni al Mipaaf), il dimezzamento della deducibilità delle polizze vita, 250 milioni in meno al fondo per l'occupazione, 300 milioni in meno per le ferrovie, tagli per Vigili del fuoco, polizia, lotta all'evasione, ecc.

In più c'è una clausola di salvaguardia che ipotizza, a novembre, l'aumento degli acconti Ires, Irap e di varie accise, a partire dai carburanti.

Insomma...non è tutto oro ciò che luccica.. !

Cloramfenicolo nel vino rosso

Nelle ultime settimane il RASFF (European Rapid Alert System for Food & Feed) ha segnalato la presenza di residui di cloramfenicolo in diversi prodotti enzimatici importati e destinati alle industrie di alimenti e mangimi.

Sembra che tale scandalo sia stato causato dall'uso di una preparazione enzimatica di pectinasi contaminata con cloramfenicolo importata direttamente nell'Unione Europea. Dal momento che il cloramfenicolo è una sostanza proibita, le associazioni all'interno dell'Unione Europea, tra cui l'Amfep (Association of Manufacturers and Formulators of Enzyme Products) hanno successivamente avviato controlli sui prodotti contaminati e cercato di ridurre la possibilità che possano entrare nella catena alimentare e mettere in pericolo la salute umana.

Anche se gli enzimi sono utilizzati in quantità molto basse, tracce di cloramfenicolo sono già state rilevate nel vino rosso in paesi come la Spagna.

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

Per rispondere rapidamente alle esigenze del settore abbiamo messo a punto una procedura che consenta di verificare la presenza di eventuali residui di cloramfenicolo nel vino, dove gli enzimi contaminati potrebbero essere stati utilizzati durante il processo di produzione.

Soppressione Commissioni d'appello vini Dop

Nell'ambito dell'adozione da parte del Governo del prossimo provvedimento di semplificazione normativa, il Ministero delle politiche agricole avrebbe intenzione di proporre la soppressione delle Commissioni di appello vini DOC e DOCG di cui all'art. 15, comma 4, del D. L.vo n. 61/2010, per le seguenti motivazioni:

- il sistema di revisione in questione, seppure consolidato nel tempo per lo specifico settore ed i relativi costi sono a carico dei produttori ricorrenti, comporta per l'Amministrazione un livello di organizzazione che non è proporzionato ai benefici ottenuti, ovvero al numero assai esiguo dei campioni presentati per la valutazione delle Commissioni. In particolare, risulta assai difficile per le singole riunioni raggiungere il numero legale dei commissari;
- un analogo sistema di revisione non esiste per la certificazione degli altri prodotti DOP o IGP dell'agro-alimentare;
- analogamente a quanto avviene per gli altri prodotti DOP e IGP, i produttori vinicoli interessati, qualora non ritengano accettabile il giudizio organolettico negativo espresso dalle Commissioni di degustazione della specifica DO, operanti presso la competente struttura di controllo, potranno adire alla competente autorità giurisdizionale, come peraltro talora è avvenuto in caso di conferma del giudizio negativo espresso dalle Commissioni di appello.

L'ARRESTO DI FERMENTAZIONE LE CAUSE E I RIMEDI

La fermentazione alcolica dei mosti avviene grazie al metabolismo dei lieviti. Se il processo si arresta, significa che qualche fatto importante è intervenuto ad influenzare pesantemente l'attività del lievito.

LE PRINCIPALI CAUSE

Le principali cause dell'arresto di fermentazione sono:

- le carenze nutrizionali
- la carenza di ossigeno
- fattori di sopravvivenza
- la temperatura
- gli inibitori naturali
- residui di pesticidi

- Le carenze nutrizionali

Le carenze nutrizionali che influiscono sull'andamento della fermentazione, si riferiscono soprattutto alla insufficiente presenza di azoto prontamente assimilabile (APA). La quantità minima indispensabile per una corretta fermentazione è 150-200 mg/l di APA. In relazione al APA si osserva anche una minore formazione di idrogeno solforato, un aumento della quantità di esteri. Un eventuale aggiunta di azoto prontamente assimilabile risulta molto utile e non comporta controindicazioni.

- La carenza di ossigeno

L'ossigeno è di solito un fattore poco considerato, anche se la sua presenza è di notevole importanza per un buon andamento della fermentazione. La scarsa presenza di ossigeno riduce la produzione di biomassa, ovvero la moltiplicazione delle cellule, incrementando la produzione di steroli, che sono in grado

di proteggere la cellula dagli effetti tossici dell'alcol, verso il termine della fermentazione.

Fattori di sopravvivenza

La membrana cellulare del lievito svolge il trasporto di alimenti all'interno della cellula e dei metaboliti fuori dalla cellula. La riduzione della funzionalità della membrana in presenza dell'effetto tossico del alcol può seriamente compromettere l'andamento della fermentazione. In presenza di aerobiosi il lievito sintetizza gli steroli e gli acidi grassi, che garantiscono un buon funzionamento della membrana cellulare, però il loro continuo consumo dovuto alle ripetute moltiplicazioni, in fase anaerobica, può provocare seri problemi durante la fase finale della fermentazione. Gli steroli e gli acidi grassi sono considerati fattori di sopravvivenza, perchè mantengono un'elevata vitalità nelle generazioni di lievito in fasi finali.

La temperatura

La temperatura è un fattore che svolge una notevole influenza sulla velocità della fermentazione. La temperatura ideale di fermentazione varia di 20 a 25° C. A temperature più basse la fermentazione ha uno sviluppo iniziale lento, ma l'andamento è più regolare, mentre la temperature più alte provocano una partenza molto rapida, che però presto rallenta fino ad arrestarsi. A temperature superiori si riscontra anche un aumento della tossicità del alcol etilico.

Gli inibitori naturali

L'aumento del contenuto alcolico e del suo effetto tossico, soprattutto a temperature più alte, e la formazione da parte del lievito stesso di sostanze tossiche che agiscono in sinergia con l'etanolo, può provocare un arresto della fermentazione. L'azione tossica degli acidi grassi e dei loro esteri etilici deriva dal loro adsorbimento nella parete cellulare del lievito, compromettendo la capacità di scambio.

Residui dei pesticidi

La quantità di residui dei pesticidi dipende dalla quantità dei trattamenti, dalla loro persistenza sulla pianta - grappolo, dalle condizioni meteorologiche dell'annata. Nel mosto le dosi sono generalmente più ridotte che sull'uva, perchè una parte rimane sulle vinacce, un'altra può essere eliminata con la chiarifica, nei vini bianchi.

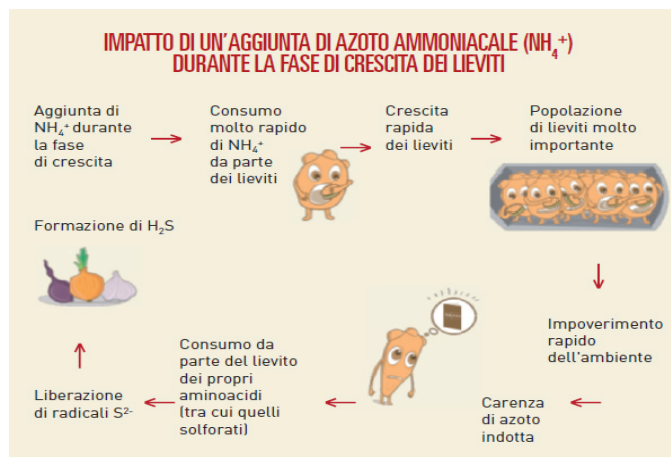
La presenza dei principi attivi nel mosto può agire sulla fermentazione in vari modi:

i fungicidi a contatto si idrolizzano perdendo il loro potere di inibizione. La fermentazione è bloccata e può riprendere solo dopo che il principio attivo si è neutralizzato.

i fungicidi sistemici, il cui principio attivo è il benzimidazolo carbamato di metile, non hanno alcuna azione inibitrice sui lieviti, non si degradano nel vino e non vengono adsorbiti dai lieviti.

LA CURA DEGLI ARRESTI DI FERMENTAZIONE

L'esigenza di ottenere l'uva sana e quindi l'impiego di prodotti fungicidi, tecnologie di produzione dei vini bianchi



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"



Accedi al nostro
sito
Anno 7
Numero 09

Enolex News

Foglio di informazione tecnica, legislativa, marketing
Diffusione gratuita



Eno Tecno Chimica - enologo Anselmo Paternoster

Ottobre 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.

con una pigiatura soffice e la chiarifica dei mosti, sono pratiche che garantiscono ottimi risultati.

Tuttavia queste tecnologie impoveriscono il mosto di alcune sostanze nutritive del lievito, provocando in certi casi arresti di fermentazione. Risulta molto utile prevenire questi problemi con alcuni semplici accorgimenti tecnologici come l'aggiunta di sostanze azotate prima dell'avvio della fermentazione.

La quantità consigliata è di 25-30 g/hl di attivante. Per una fermentazione più regolare, conviene successivamente aggiungere l'azoto sotto forma di aminoacidi, ovvero l'aggiunta di estratto di lievito in quantità di 30-50 g/hl. L'attivante è un regolatore della fermentazione consigliato soprattutto nei mosti con un alto grado zuccherino, dato che essendo composto da due frazioni: la prima viene aggiunta all'inoculo del lievito e stimola una veloce crescita e moltiplicazione della cellula, mentre la seconda si aggiunge dopo che il lievito ha svolto 3-5 % vol. di alcol apportando azoto sotto forma di aminoacidi e scorze di lievito, che inibiscono l'effetto tossico del alcol.

favorire la presenza dell'ossigeno, che assieme all'aggiunta dell'azoto, consente di prolungare il periodo di crescita cellulare, aumentando il numero di generazioni e quindi una maggiore disponibilità della biomassa.

inoculare un alto numero di cellule attive di lievito selezionato.

I lieviti secchi selezionati sono prodotti in condizioni di elevata aereazione e limitata presenza di carboidrati, dunque possiedono notevoli riserve di steroli e acidi grassi, importanti soprattutto verso le fasi finali della fermentazione. Nel caso di arresto di fermentazione si consiglia di aggiungere 30-50 g/hl di lieviti varietà Bayanus e mantenere una temperatura di fermentazione costante. Si consiglia di evitare sbalzi termici e di mantenere una temperatura fra i 17 e 24° C.

agitazione del mosto in fermentazione.

Varie esperienze confermano che il rimescolamento del mosto e il sollevamento della feccia migliorano l'andamento della fermentazione, soprattutto verso fine fermentazione. Probabilmente non sono state elencate tutte le cause che possono provocare gli arresti di fermentazione e la relativa cura, tuttavia generalmente le indicazioni considerate sono sufficienti a coprire la maggioranza dei casi. In pratica la prevenzione rimane la migliore scelta da seguire, ciò significa una buona aereazione del mosto, soprattutto nella fase iniziale, l'aggiunta di quantità appropriate di nutrimento azotato e di scorze di lievito assieme all'inoculo di 20-30 g/hl di un buon ceppo di lievito selezionato ed il controllo della temperatura di fermentazione.

Note sintetiche sulla vendemmia in corso

Le uve bianche precoci hanno dato dei vini freschi, aciduli di buona gradazione grazie a un buon corredo acido (tartarico e malico). I trebbiani stanno dando vini di buone qualità.

Le uve rosse di Montepulciano stanno, invece, risentendo pesantemente delle variazioni climatiche avverse dei primi giorni di ottobre. In alcune zone le uve stentano a maturare

e vi sono degli squilibri evidenti tra il corredo acido (tartarico e malico) molto elevato e glucosio-fruttosio.

E' molto importante valutare il **bilancio acidimetrico** per eventuali interventi da effettuare sui mosti. Infatti risulta dalle prime analisi di laboratorio, su una percentuale consistente, vi è una preponderanza di acido malico sull'acido tartarico.

Il nostro Laboratorio è a disposizione per analisi e consigli.

Controlli incrociati dei vini DOP

Gli organi di controllo hanno avuto incarico di eseguire controlli analitici fra le partite di vini DOC certificate prima dell'imbottigliamento e le stesse partite dopo l'imbottigliamento.

Non esistono, a quanto risulta, nessun criterio di valutazione dei dati messi a confronto per cui pare che se i dati non sono coincidenti, scattano sanzioni anche molto pesanti.

Per poter mettere a confronto dei dati analitici si deve ricorrere a concetti e regole statistiche stabilite e cioè alla definizione di Riproducibilità, ripetibilità e incertezza di misura.

Tuttavia, tali concetti sono applicabili esclusivamente a campioni presi in doppio e contemporaneamente sulla stessa partita; quindi risulta improbabile mettere a confronto dati di due campioni presi non contemporaneamente e su due partite diverse per di più su vini che prima dell'imbottigliamento, presumibilmente, hanno avuto trattamenti stabilizzanti o filtrazioni più o meno spinte.

Sarebbe opportuno che le norme stabilissero dei parametri entro i quali la differenza fra i dati potrebbe considerarsi anomala.

Su prossimo numero approfondiremo meglio l'argomento...!

Buon proseguimento di 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.Fax 085-816903
e-mail: etcmil@hotmail.com web: www.enotecnochimica.it

Qualità controllata e garantita