

Risorse per l'enologia

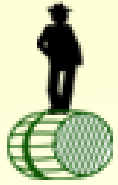
Tebaldi.it

introduzione alla piattaforma tecnologica **Freewine**

En. Nir Levav

Zagreb, 06/07/2012





Perché Freewine?

- Il vino fa bene alla salute, ma può fare ancora meglio
- Gli allergeni sono un deterrente alla godibilità quindi al consumo di vino
- La loro presenza non è caratterizzante



Come fare?

Cominciare dalle cause più importanti da controllare:

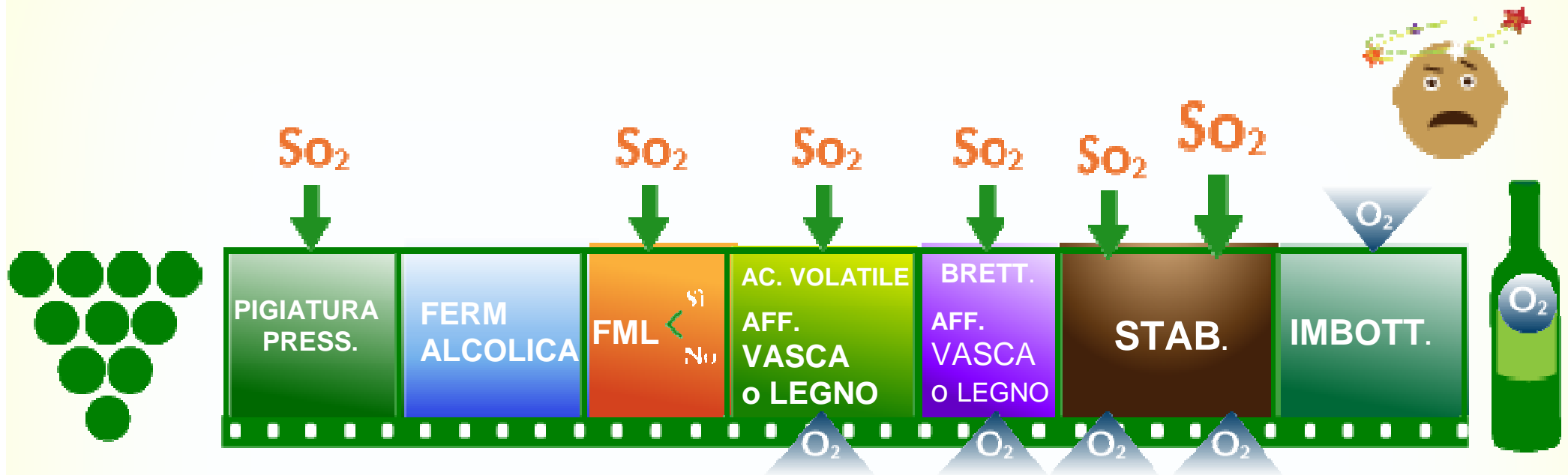
L'anidride solforosa SO₂

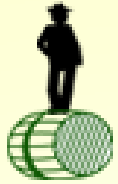
unico allergene da dichiarare in etichetta (“contiene solfiti”)

Di cui i consumatori hanno sempre più consapevolezza...



Il "film" del nostro lavoro attuale...





I protocolli **Freewine** prevedono

- studio dei punti critici
- eliminazione delle cause
- la sostituzione degli effetti utili dei solfiti
- l'utilizzo di altri prodotti rigorosamente naturali (estratti vegetali, derivati di lievito, ecc.)
- compatibilità con i normali usi di cantina
- costi contenuti



Perché una “piattaforma tecnologica”?

- Perché sostituire TUTTI gli effetti utili della SO₂ non è facile
- Perché saranno necessarie conoscenze interdisciplinari e tecnologie complementari
- Perché è necessario partire senza preconcetti
- Perché ogni nuova possibilità utile va valutata



Risorse per l'enologia

Tebaldi.it

SO₂: come farne a meno?

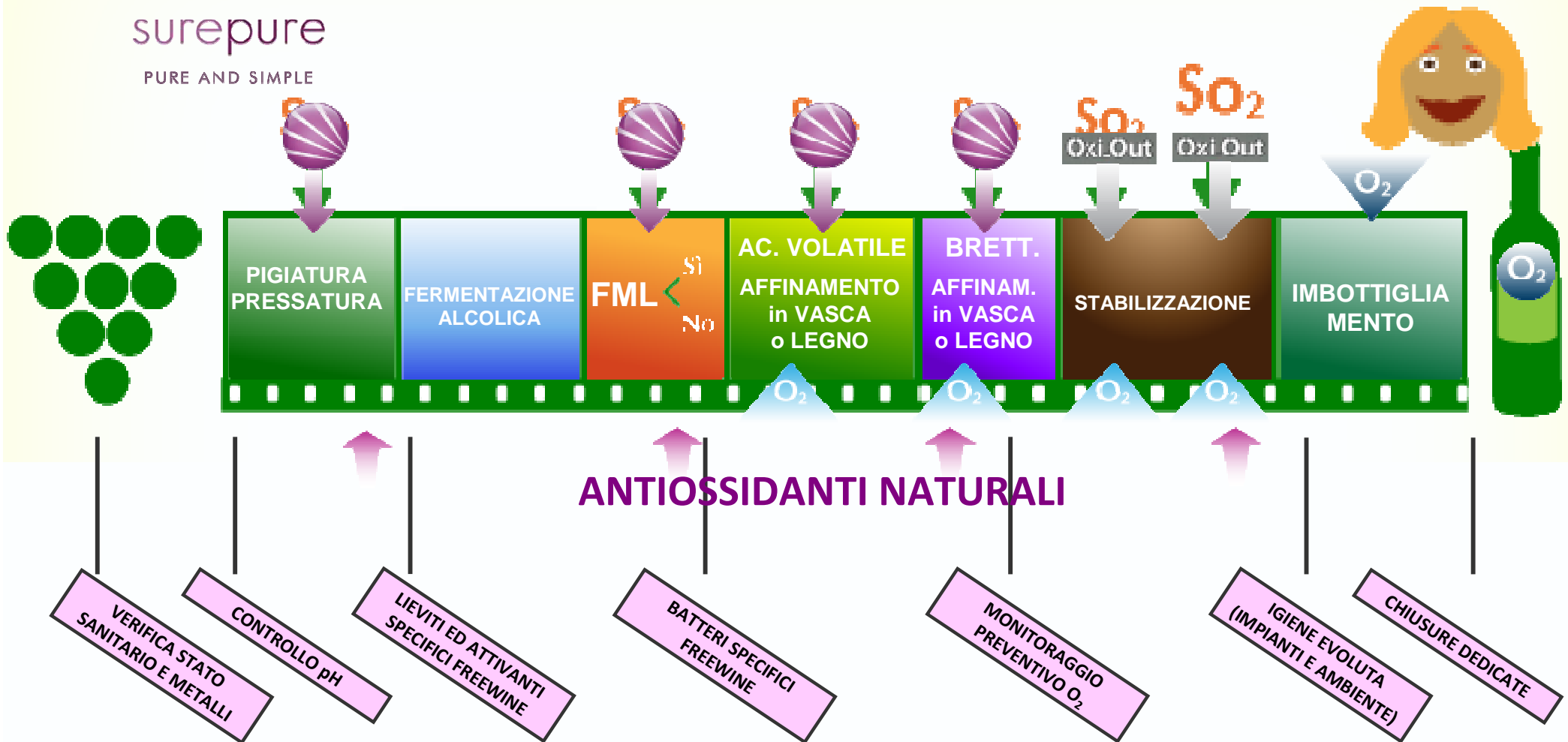
La piattaforma tecnologica Freewine

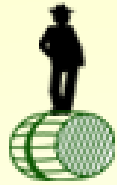


surepure

PURE AND SIMPLE

Oxi_Out





Il controllo del pH

- Il pH è un fattore determinante per la stabilità dei vini a basso contenuto di SO₂.
- Controllo maggiore sulla flora microbica.
- Migliorativo anche dal punto di vista sensoriale.

Equistab Tebaldi:

1. Sistema semplice e versatile.
2. Controllo del pH e miglioramento della stabilità tartarica.
3. Abbassa i contenuti in metalli (Fe, Cu, Mg...)
4. Limita i trattamenti a freddo.





esempio pratico

Descrizione della prova	UM	Tal Quale	Taglio al 20% con il trattato
Titolo alcolometrico	% vol a 20°C	12,57	12,44
pH	a 20°C	3,33	3,16
Acidità totale (acido tartarico)	g/l	7,00	7,00
Acido tartarico totale	g/l	2,51	2,55
Potassio	mg/l	534	429
Acidità totale dopo precipitazioni tartariche	g/l	6,28	6,95
Stabilità tartarica freezer		Instabile	Stabile
Stabilità tartarica (metodo conduttimetrico)	giudizio	Instabile	Stabile
Abbattimento conducibilità	μS	70	17

** Analisi effettuata presso il laboratorio Enocentro (Bussolengo, Verona).



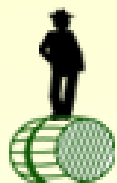
Gli antiossidanti naturali

- I gas inerti (azoto, argon, ghiaccio secco e CO2 anche endogena)
- Le fecce di fermentazione, per le loro componenti antiossidanti (glutazione ed aminoacidi solforati) o i derivati del lievito
- I polifenoli dell'uva stessa o di altre specie vegetali
- Altri nuovi formulati in studio attualmente...

Nel contesto di **buone pratiche di cantina:**

1. igiene curata con approccio evoluto (uso dell'ozono)
2. misurazione degli arricchimenti in ossigeno nelle lavorazioni per eliminarne le cause





Se si verificano arricchimenti in ossigeno indesiderati, si può sottrarre velocemente, in modo non invasivo!

Dove? In occasione di: travasi, pompaggi, trasporti, centrifugazioni, filtrazioni, stabilizzazione a freddo, elettrodialisi...

Come?



In questo modo si può arrivare in preimbottigliamento senza ossigeno in eccesso

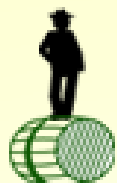


Oxi_Out Tebaldi – esempio pratico

		Ossigeno			CO2	
prova n° 1	CO ₂ 15,9 l/min	Entrata:	0.82 ppm	-63%	Entrata:	1,12 g/l
		Uscita:	0.30 ppm		Uscita:	1,40 g/l
prova n° 2	VUOTO + CO ₂ 15,9 l/min	Uscita:	0.15 ppm	-82%	Uscita:	1,02 g/l
prova n° 3	VUOTO + CO ₂ 10 l/min	Uscita:	0,15 ppm	-82%	Uscita:	0,97 g/l

Analisi chimica: confronto tra i campioni Muller Thurgau in entrata e in uscita da Oxi_Out:

campione	SO2 totale (ppm)	SO2 libera (ppm)	densità ottica 420 nm
Muller Base entrata	78	11	0,060
Muller Base Vuoto + CO2 10 l/m	79	12	0,061



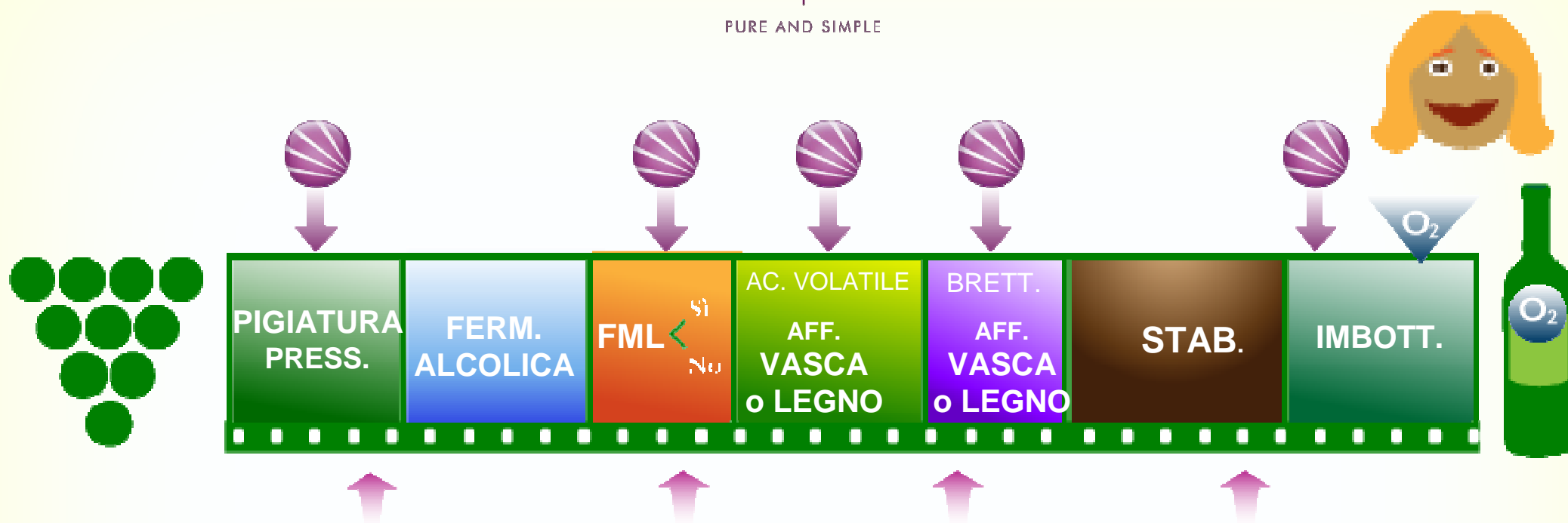
Risorse per l'enologia

Tebaldi.it



surepure

PURE AND SIMPLE



Il controllo delle attività microbologiche senza SO_2 : SUREPURE

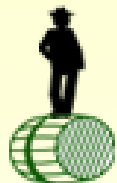


Controllo microbiologico

- Potremo trattare i mosti, bianchi e rossi, in particolare quelli destinati a *pied de cuve*, per garantire l'attività dei lieviti selezionati adatti all'obiettivo finale (bassi produttori di SO₂, acetaldeide ed altri accettori)
- Tratteremo i vini nuovi per inibire la FML dove richiesto, anche se conservati sulla feccia.
- Dove desiderato condurre la FML tratteremo prima di inoculare con batteri selezionati adatti (non produttori di ammine biogene e di etil-carbammato)

surepure

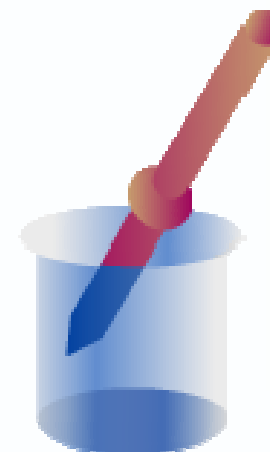
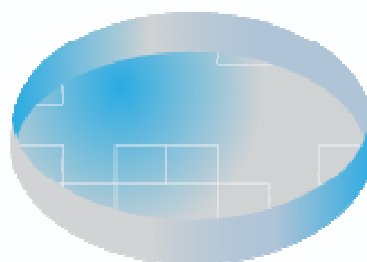
PURE AND SIMPLE

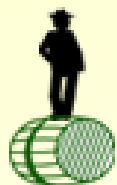


Monitoreremo le proliferazioni microbiologiche durante l'affinamento, sia in vasca che in legno, sia in modo diretto che attraverso i metaboliti indesiderati

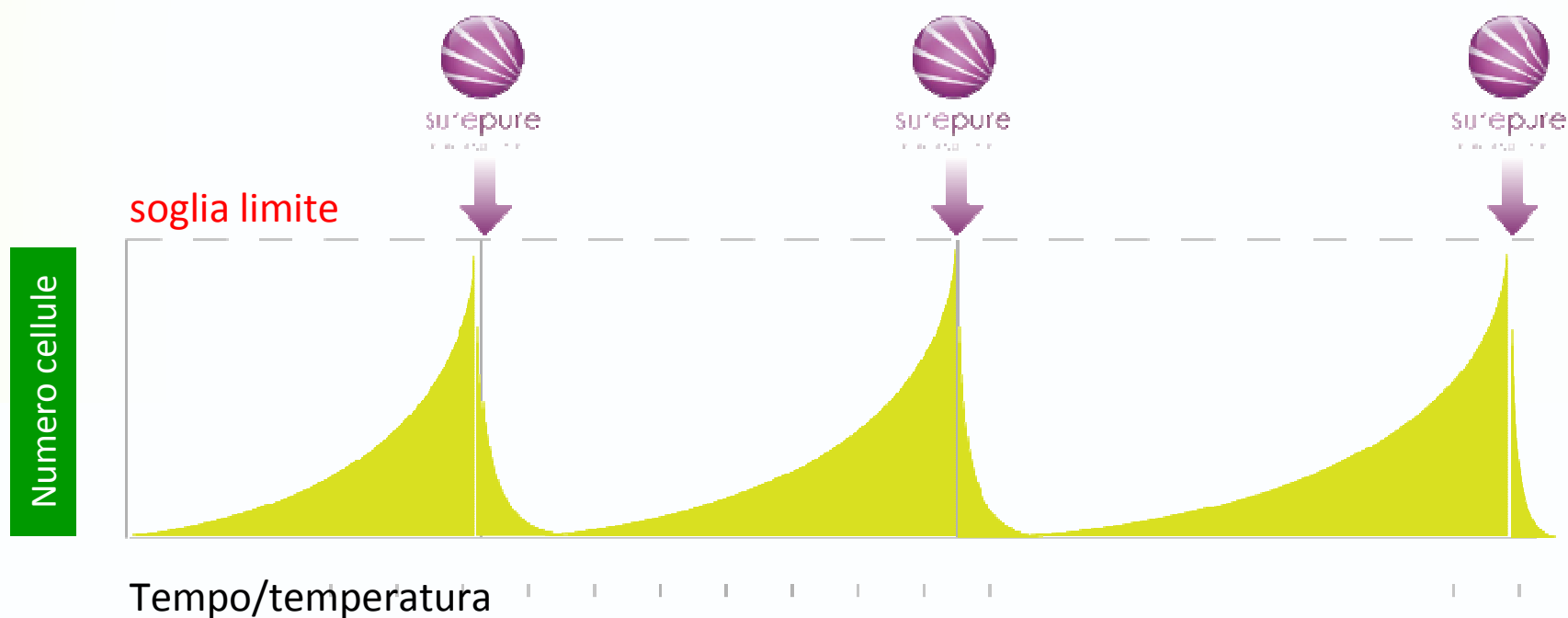


animatic-logo.wmv





Tratteremo con **Surepure** ogni volta che viene superata una soglia limite predeterminata, vino per vino, ad esempio in occasione di un comune travaso

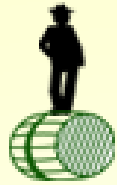




Risorse per l'enologia

Così arriveremo
all'imbottigliamento
senza aver **MAI** aggiunto **SO₂** !





L'imbottigliamento

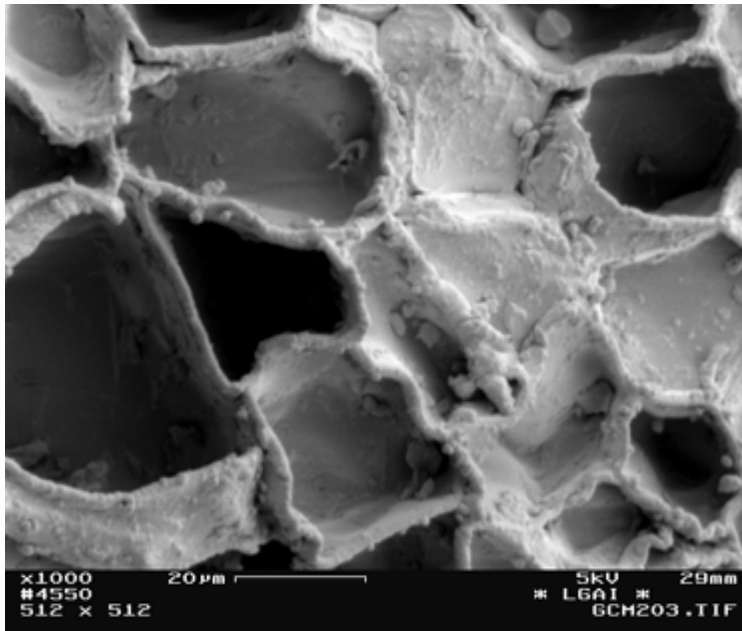
- Evitare assolutamente l'arricchimenti d'ossigeno durante le chiarifiche, nella filtrazione e nell'imbottigliamento.
- Il tappo deve garantire il mantenimento del vino in bottiglia.
- Consigliata la chiusura con tappo a vite.

• Cosa fare quando la chiusura con tappo in sughero è una scelta obbligata (disciplinare, imposto dal mercato, ecc)?

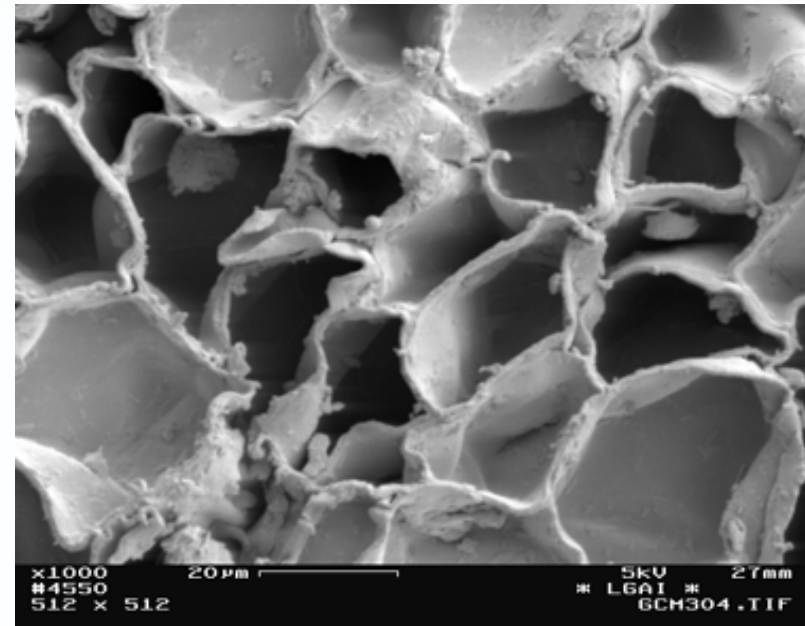


Usare tappi di sughero a densità calibrata

- La densità del sughero è quella che determina la permeabilità del tappo riguardo l'ossigeno (OTR)!



**Tappo a bassa densità 130
Kg/m³**



**Tappo ad alta densità 200
Kg/m³**



Tappi in sughero a densità calibrata

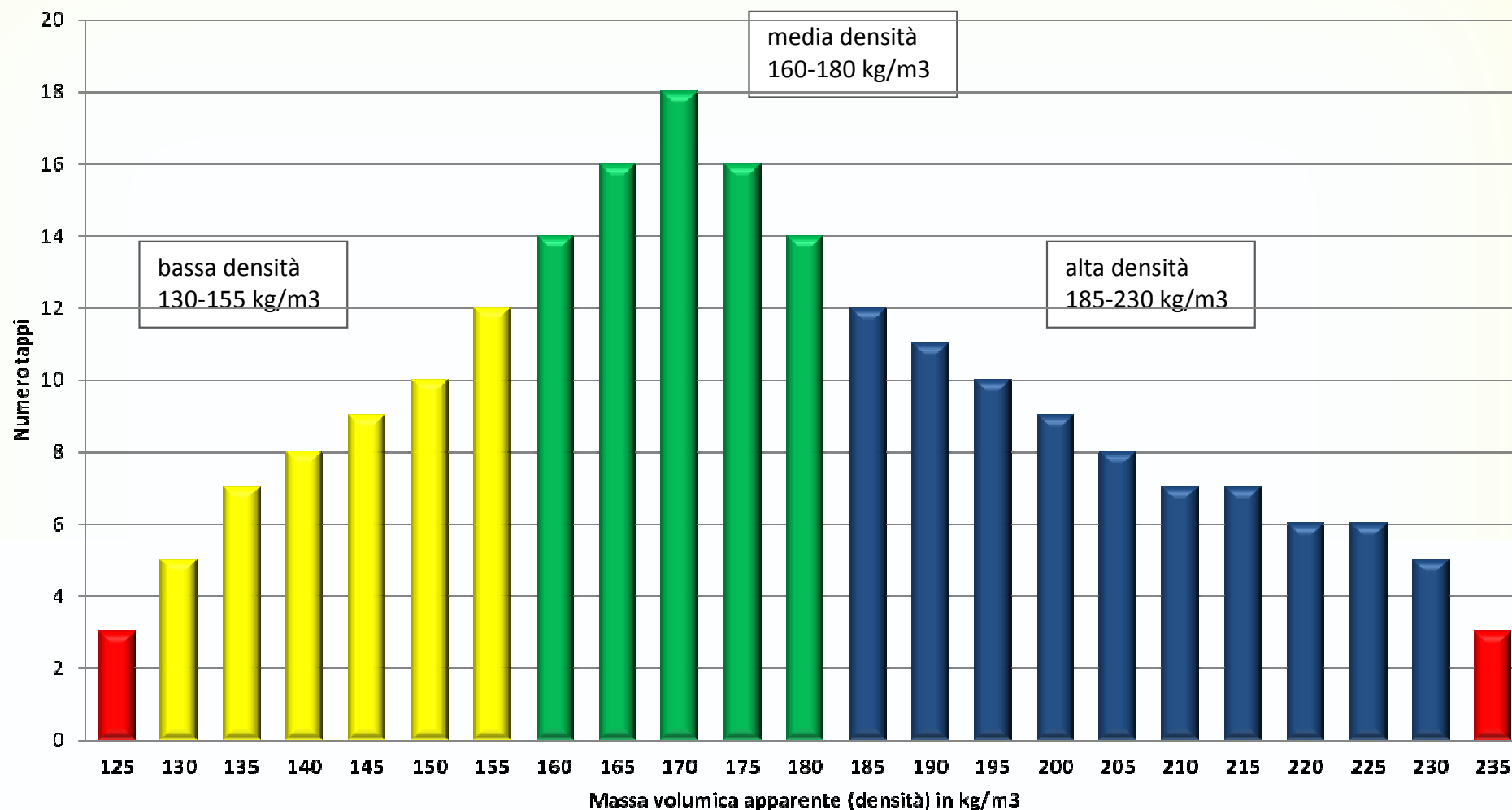
- **BESTAP:**
 - Azienda spagnola che garantisce il controllo del peso specifico su ogni singolo tappo.
 - Possibilità di scegliere densità coerente con tipo di vino e shelf-life.
 - Innovazione disponibile per tappi mono, bi e quadripezzo, oltre che per le testine dei tappi spumante





Disomogeneità del sughero naturale

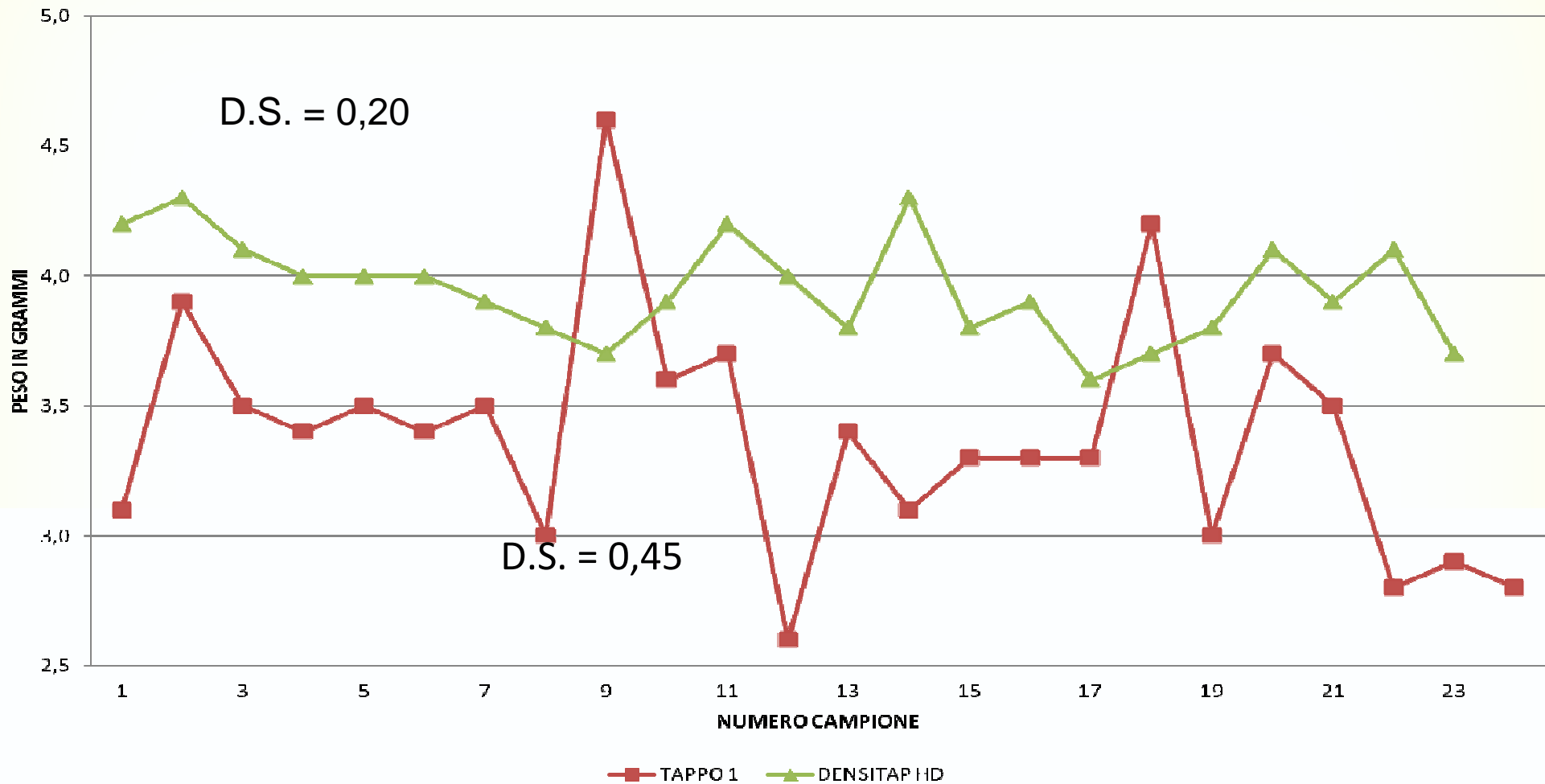
Andamento densità tappi in sughero

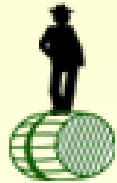




Selezione per peso-densità

Confronto peso tappi 44 x 24

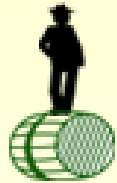




I VINI

- Vendemmia 2010
 - 11 cantine hanno aderito al progetto.
 - Più di 20 vini prodotti.
 - Da uve di ogni tipo da Nord a Sud dell'Italia.
 - 13 vini imbottigliati e presentati al Vinitaly 2011.
- Vendemmia 2011
 - 30 produttori italiani hanno fermentato con protocolli Freewine.
 - Oltre 40 vini prodotti.
 - Almeno 17 produttori saranno presenti allo stand Freewine al Vinitaly 2012

Tutto quanto con il valido contributo di molti tecnici di cantina, consulenti e cantinieri responsabili



Risorse per l'enologia

Tebaldi.it

**Non dubito che ogni tecnico appassionato,
con la propria esperienza
potrà dare un valido contributo
alla miglior riuscita di questo progetto!**

**Progetto nel quale ogni azienda può entrare facilmente
senza necessità di investimenti dedicati
grazie al pacchetto “Fare Freewine Insieme”**



Risorse per l'enologia

Tebaldi.it

