

Enologia

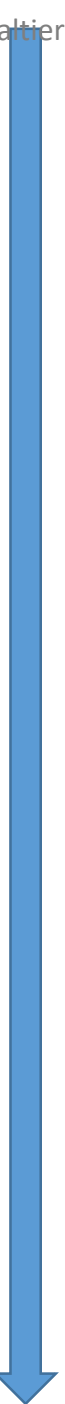
Maturazione, vendemmia, dal mosto al vino, pratiche di cantina,
vinificazione senza macerazione

Maturazione delle uve

- Aumento zuccheri
- Diminuzione acidità
- Aumento pH
- Aumento polifenoli
- Evoluzione precursori aromatici

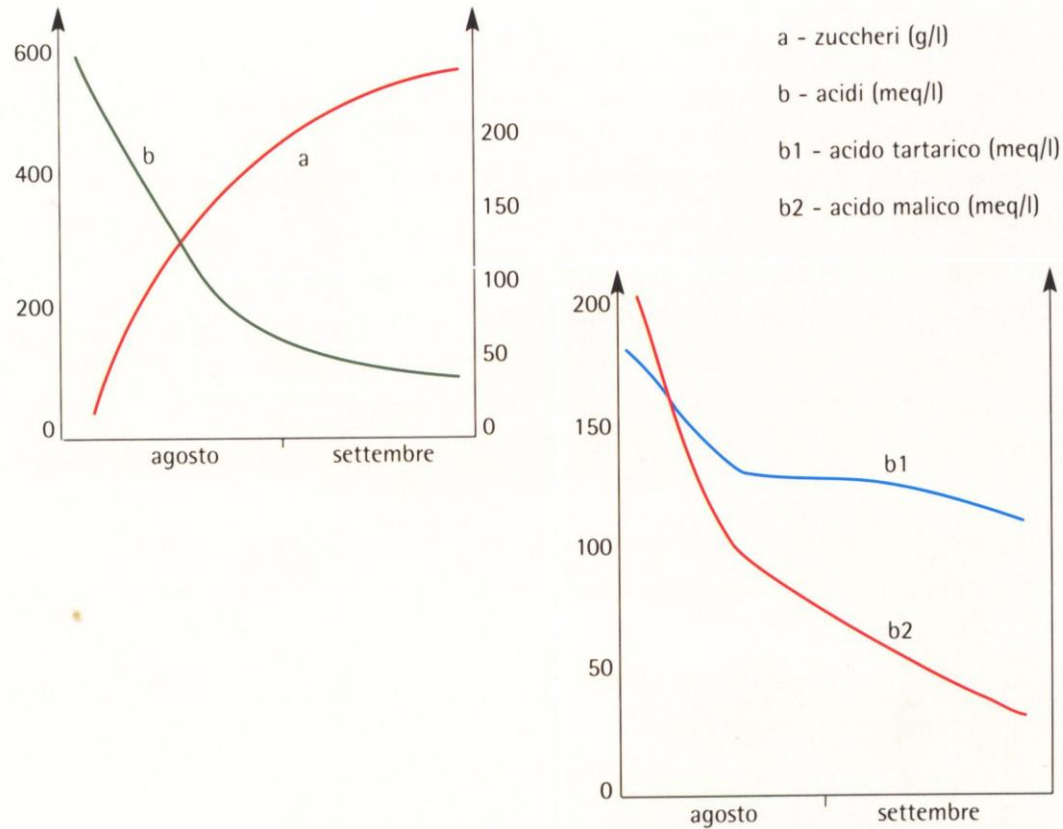
Diversi indici di maturazione:

- Maturazione tecnologica
- Maturazione fenolica



Maturazione delle uve

MATURAZIONE TECNOLOGICA

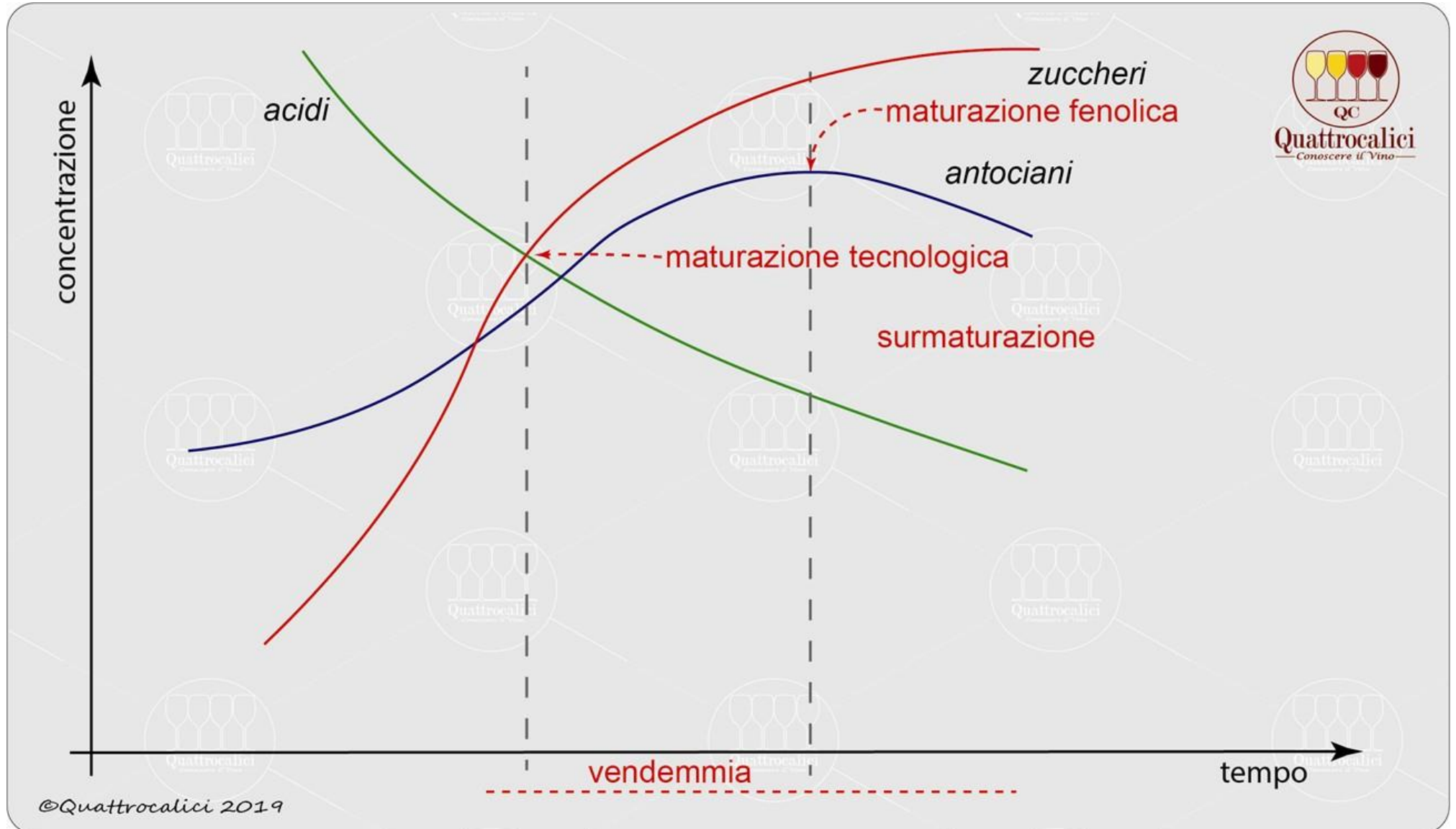


Durante la maturazione gli zuccheri aumentano e gli acidi diminuiscono, in particolare l'acido malico.

- Rapporto zuccheri/acidi
- Miglior disponibilità sostanze fenoliche (bucce + vinaccioli)



Maturazione delle uve





FISAR

FEDERAZIONE • ITALIANA • SOMMELIER
ALBERGATORI • RISTORATORI

Vendemmia

- Uva sana
- Condizioni climatiche
- Assenza di umidità
- Evitare le ore più calde



Gualtiero Anelli

La vigna rossa – V. Van Gogh – 1888





Vendemmia manuale

• PRO:

- Scelta dei grappoli migliori
- Piccole cassette di raccolta
- Maggiore attenzione all'uva
- Minori danni

CONTRO:

- Costi elevati
- Tempi prolungati
- Personale impiegato





Vendemmia meccanica

• PRO:

- Tempi rapidi
- Costi ridotti
- Poco personale
- Terzisti

CONTRO:

- Ammostamento
- Fermentazioni Spontanee
- No selezione



Composizione mosto

Composizione Mosto

Acqua		mL	750-800
Zuccheri			
	Glucosio e fruttosio	g	150-300
	pentosi	g	0,8-2,0
Acidi			
	Ac. tartarico	g	4-8
	Ac. malico	g	2-7
	Ac. citrico	g	0,1-0,5
	(complessivamente)	g	5-14
Sostanze pectiche		g	0,1-3,5
Sostanze tanniche e coloranti		g	0,1-0,6
Sostanze azotate			
	Proteine ed aminoacidi	g	0,07-0,50
	Sostanze azotate inorganiche, come N ₂ (complessivamente)	g	0,01-0,04 0,15-0,80
Sostanze minerali (ceneri)			
	Prev. K, Ca, Mg, Na complessivamente	g	2-4
	di cui K	g	0,6-1,5
Vitamine	A, B ₁ , PP, B ₆ , m-inosite, C		

Grado alcolico potenziale

[zuccheri] x 0,06

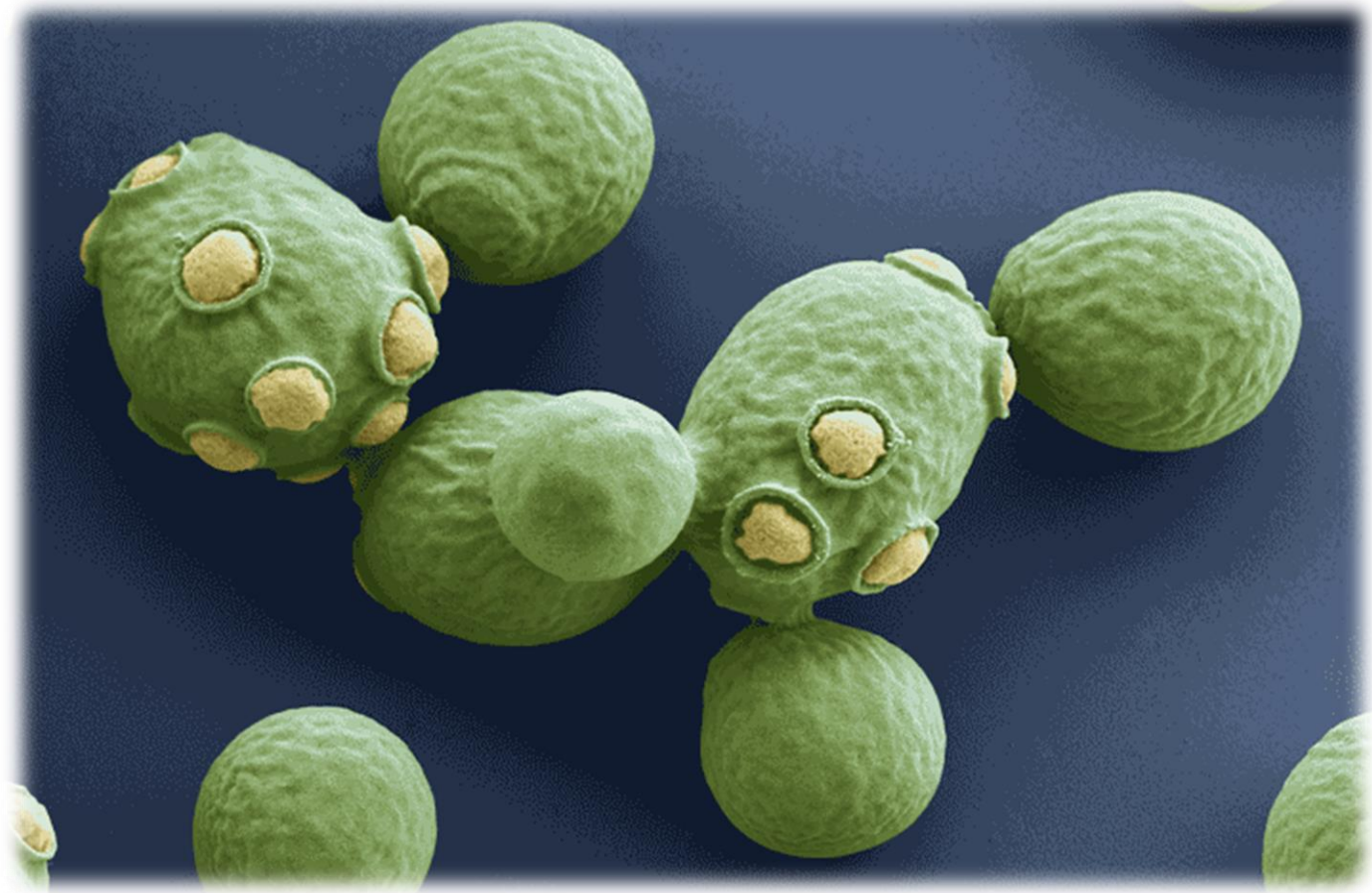
Solitamente uva matura contiene
circa 200-250 g/L zuccheri

Classificazione mosti

- Mosto d'Uva → **Vino**
- Mosto parzialmente fermentato
1% < TAV svolto < 1/2 TAV potenziale → **Moscato d'Asti**
- Mosto concentrato
Evaporazione sottovuoto
Refrigerazione → **Aumento zuccheri mosto**
- Mosto Concentrato Rettificato (MCR)
Come MC, in più depurazione su resine → **Aumento zuccheri mosto**
- Mosto muto → **Trasporto**
- Mosto cotto → **Marsala**
Parzialmente caramellato, riscaldamento diretto
- Filtrato dolce

Fermentazione alcolica

- Processo (insieme di trasformazioni)
- Da mosto a vino
- Da glucosio a alcol etilico, anidride carbonica, calore, sostanze aromatiche
- *Saccharomyces cerevisiae*
 - Temperature vitali fino a max 35/40 °C
- Tini di fermentazione
- Condizioni anaerobiche



Lieviti indigeni e selezionati: pregi, difetti, differenze

Vinificazione senza macerazione

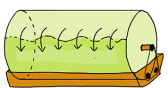
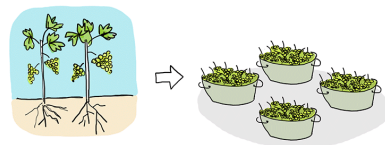
- Produzione di mosti bianchi
- No estrazione
Tannini
Antociani
- Operazioni principali
Pressature
Travasi
- Facili ossidazioni



HOW WHITE WINE IS MADE

designed by @jellederoeck • jellederoeck.tumblr.com

GROW SOME GRAPES & HARVEST

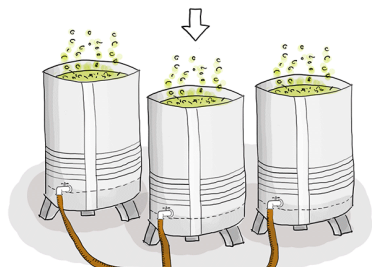


PRESS
EXTRACT JUICE FROM THE GRAPES
FRENCH: "PRESURAGE"

IT IS KEY TO START WITH CLEAR JUICE!



SETTLING
PARTICLES FORM SEDIMENT AT THE BOTTOM OF THE TANK
FRENCH: "DÉBOURAGE"



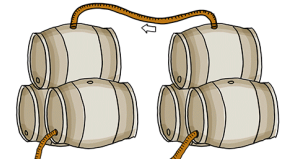
ALCOHOLIC FERMENTATION
SUGAR + YEAST
↓
ALCOHOL + CO₂

OAKED

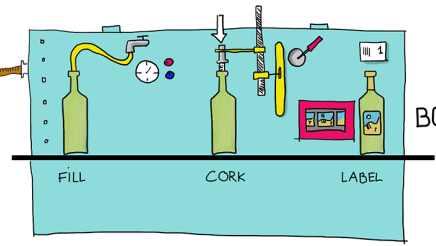


UNOAKED

MALOLACTIC CONVERSION
MALIC ACID → TART & SHARP ☹️
IS CONVERTED INTO
LACTIC ACID → SOFT & ROUND 😊



RACKING
REMOVING THE CLEAR WINE FROM THE SEDIMENT
FRENCH: "SOUFFRAGE"



BOTTLING

ENJOY! 😊



Anidride solforosa

Funzioni:

- Antisettica
- Antiossidante
- Antiossidasica
- Solubilizzante

Alcuni limiti di legge:

- Rossi 150 mg/L
- Bianchi 200 mg/L
- Dolci 250 mg/L



VINO LIBERO
 LIBERO DA CONCIMI DI SINTESI
 LIBERO DA ERBICIDI
 LIBERO DA ALMENO IL 40% DEI SOLFITI
 RISPETTO AL LIMITE PREVISTO PER LEGGE



SENZA SOLFITI AGGIUNTI
FREE FROM ADDED SULPHITES
FREI VON ZUGEFUGTEN SULFITEN

Chiarifica

Precipitazione delle sostanze sospese nel vino, può essere favorita dall'impiego di alcune sostanze

Chiarifica spontanea
lenta

Chiarifica rapida:
Impiego di coadiuvanti proteici (caseina, gelatina, albumina) o inerti (bentonite, silice, ferrocianuro di potassio)



cruelty free

Vino Vegano
Natürlich vegan



Filtrazione

Separazione fisica particelle solide



Altre pratiche di cantina

- Pastorizzazione
- Refrigerazione
- Affinamento
- Imbottigliamento
- Tappatura





Gualtiero Anelli