



Integrità e stabilità del vino toscano

Test predittivo per la determinazione delle instabilità

Studio del ruolo delle proteine nell'instabilità dei vini rossi

Strategie di produzione vitivinicola ad elevata stabilità naturale



www.vintegro.eu

Progetto finanziato nell'ambito del partenariato Europeo per l'innovazione e del Piano di Sviluppo Rurale della Regione Toscana (misure attivate (16.2, 1.1, 1.2, 1.3))



Il Gruppo Operativo

Capofila



CONTESTO

L'obiettivo della viticoltura toscana di qualità è saper portare al consumatore un vino di qualità organolettica ottimale, riducendo al minimo le pratiche enologiche additive o sottrattive che possono ridurre nel vino l'integrità, l'espressione varietale e la tipicità territoriale, cioè il patrimonio qualitativo dell'uva. Tuttavia, essendo impossibile stimare quale evoluzione subirà un vino nel tempo e per evitare di incorrere in incidenti commerciali, il tecnico di cantina è molto spesso costretto ad agire in modo prudentiale applicando pratiche di eliminazione di tutte le componenti potenzialmente instabili a discapito della qualità del prodotto con un impatto economico ed ambientale negativo. Il gruppo operativo si è focalizzato su queste problematiche.

RISULTATI DEL GRUPPO OPERATIVO

Sviluppo di test per la determinazione delle instabilità del vino basati su:



Un indice di rischio di precipitazione della quercetina

Un indice che valuta il rischio di precipitazione della quercetina è stato elaborato. Per calcolarlo è necessario determinare non solo il contenuto di quercetina aglicone e glicosidata, ma anche i tannini e gli antociani presenti nel campione.



Un indice di valutazione della stabilità colloidale e del colore

L'intorbidamento misurato col test a caldo in laboratorio (equivalente al test normalmente utilizzato per valutare la stabilità proteica dei vini bianchi) è stato selezionato come il più adatto per la valutazione di tale instabilità.

L'analisi statistica sembra indicare che nella definizione della stabilità di un vino siano fondamentali i rapporti tra antociani e tannini e la loro polimerizzazione. In funzione di tali considerazioni è stato elaborato un indice di instabilità definito come il rapporto tra i complessi Antociano-Tannino ed i tannini totali.



Approfondisci questi temi

Definizione di strategie di produzione vitivinicola ad elevata stabilità naturale

I risultati ottenuti con il progetto VINTEGRO, unitamente alle informazioni reperibili in bibliografia sull'argomento della stabilità macromolecolare, hanno permesso di riunire conoscenze e indicazioni operative sulle strategie di vinificazione da intraprendere per ottenere vini ad elevata stabilità naturale.



Maggiori informazioni sul ruolo delle proteine

Le proteine sono presenti in tutte le fasi della vinificazione e in tutti i vini rossi analizzati in seno al progetto. La tipologia di vino sembra la variabile che incide maggiormente sullo sviluppo di torbidità nel test a caldo

I risultati ottenuti con il progetto VINTEGRO si inseriscono bene nel modello che prevede la formazione complessi solubili PROTEINE/TANNINI/POLISACCARIDI.

