

» Video » Per proteggere il mosto, affidatevi alla natura

Login

 Recupera password


Ossigeno in affinamento
INFOWINE Iscriviti gratis alla Newsletter!

+ Categorie
+ Topics

La longevità dei vini bianchi: nuovi strumenti di valutazione predittiva e di supporto decisionale
 Maurizio Ugliano, Università di Verona
 La longevità - o serbevolezza - di un vino è definibile come la sua predisposizione a mantenere stabili nel tempo gli originali caratteri sensoriali e cromatici, contribuendo alla determinazione de...

Per proteggere il mosto, affidatevi alla natura
La Bioprotezione prefermentativa dal vigneto alla cantina


Di fronte alle nuove esigenze di eco-sostenibilità, il concetto di Bioprotezione, biocontrollo o ancora "contaminazione positiva" diviene oggi un importante fattore per i vinificatori nel controllo dei processi pre-fermentativi.

Dalla raccolta ai serbatoi di fermentazione, i microorganismi responsabili delle deviazioni acetiche o degli avvii incontrollati della fermentazione possono moltiplicarsi in modo esponenziale. I rischi aumentano nel caso in cui si prolunghino la durata delle operazioni prefermentative, che si tratti di trasporto delle uve o di mosto, di macerazioni prefermentative a freddo, di macerazione pellicolare, di permanenza sulle fecce, di conservazione di mosto a freddo o ancora di appassimento in fruttalo, soprattutto in caso di temperature troppo elevate (> 8°C) o qualora si desideri ridurre l'utilizzo del SO₂.

Inoltre, i cambiamenti climatici e l'evoluzione delle pratiche colturali conducono verso livelli di maturità che accentuano ulteriormente lo sviluppo di microorganismi indesiderati



L'Institut Français de la Vigne et du Vin di Beaune ha selezionato **GaiaTM**, un lievito *Metschnikowia fructicola* privo di potere fermentativo, in grado di controllare la flora indesiderata. **GaiaTM** occupa una nicchia ecologica altresì utilizzata da altri microrganismi riducendo le deviazioni acetiche ed il rischio di avvii troppo precoci della fermentazione alcolica. **GaiaTM** si rivela uno strumento potente di limitazione della soffiatazione prefermentativa, sia che venga utilizzato durante la permanenza del mosto nella cisterna di fermentazione, sia che venga impiegato negli stadi più precoci (vendemmiatrici o carri per la vendemmia, vasche di raccolta, pressa).

L'utilizzo di **GaiaTM** facilita inoltre l'inoculo dei lieviti *S.cerevisiae* selezionati e introdotti in seguito per avviare e svolgere la fermentazione alcolica.

Clicca qui per accedere alla [brochure di GaiaTM](#)

Clicca qui invece per accedere alla [scheda tecnica di approfondimento](#)

Di seguito potete trovare:

La presentazione di Olivier Pilet in occasione di Enoforum 2017, che illustra i risultati di sperimentazioni realizzate presso l'Institute Oenologique de Champagne con un ceppo di lievito non fermentativo della specie *Metschnikowia fructicola*, selezionato per esercitare un effetto antagonista sulla microflora problematica durante le fasi prefermentative.

La presentazione di Gianbattista Tornielli, dell'Università di Verona, che presenta i risultati di un'applicazione sperimentale molto particolare di questo stesso lievito che riguarda l'appassimento delle uve e che sfrutta la sua capacità di inibire lo sviluppo di microflora nociva come *Botrytis cinerea*.

Le relazioni riprodotte in questi filmati sono state presentata alla 10^a edizione di Enoforum (Vicenza, 16-18 maggio 2017) in seno al modulo organizzato in collaborazione con Pardini IOC

Pubblicata il 18/08/2018

Disponibile in

Bioprotezione nelle fasi di pre-fermentazione: Metschnikowia fructicola

Olivier Pilet, Institute Oenologique de Champagne (F)

M. fructicola (GaiaTM): un vero strumento prefermentativo

Processo standard (controllo) vs Processo con GaiaTM (17°C-18°C)

Nuovi strumenti per il biocontrollo nella produzione dei vini pregiati - ambito sperimentale

Gianbattista Tornielli, Università di Verona (I)

Varietà utilizzata: Corvina Veronese

Schede correlate

- Abbonati subito: un anno di contenuti Premium a soli 60 euro**
 Scopri tutti i vantaggi della versione Premium a soli 60 euro l'anno
- Addio fermentazione malolattica! Lieviti di ultima generazione.**
 Sandra Tomiani, Università di Verona; Maurizio Polo, Bioenologia 2.0; Giuseppe Spesi, Spesi Viticoltori
- Affinamento e ossigeno**
 Infowine Focus
- Ampliamento e valorizzazione della biodiversità per una gestione competitiva e sostenibile della viticoltura piacentina in un contesto di mutate condizioni climatiche**
 Matteo Gabi, DIPROVEI, Università Cattolica S.C. di Piacenza
- Un metodo innovativo per identificare l'annacquamento del vino**
 Matteo Perini, Fondazione Edmund Mach San Michele all'Adige
- Le analisi e la determinazione del microbioma del suolo per incrementare il benessere del vigneto**
 Alberto Asedio, Biomonetare