


OPUSCOLO

ESTRAZIONE E STABILIZZAZIONE DELLA MATERIA COLORANTE DEI VINI ROSSI

Il colore dei vini rossi è un parametro determinante nelle decisioni d'acquisto dei consumatori. Pertanto, l'obiettivo degli enologi è di commercializzare dei vini il cui colore è caratteristico del vitigno, della regione di produzione e delle lavorazioni in cantina.

Tuttavia, ottenere il giusto colore può rappresentare una sfida colossale (vitigno con tonalità scariche, importante quantità d'uva sulla vite, presenza di malattie nel vigneto...). Il colore dei vini rossi dipende da numerosi fattori, perciò è determinante adottare un approccio d'insieme.



Ogni vitigno possiede un potenziale fenolico (tannini, antociani) intrinseco che partecipa alla futura tonalità del vino rosso. Questo potenziale fenolico dipende da diversi fattori (vitigno, livello di maturità degli acini, stato sanitario). Una volta l'uva in cantina, le operazioni che favoriscono l'estrazione e la preservazione di questo potenziale permetteranno di ottenere una tonalità adeguata.

L'obiettivo di quest'opuscolo è di elencare le pratiche che permettono di ottimizzare i seguenti punti:

- Estrarre gli antociani
- Estrarre i polisaccaridi
- Estrarre i tannini utili
- Proteggere i tannini d'uva
- Stabilizzare gli antociani
- Adattare le chiarifiche e la filtrazione per non perdere i vantaggi della vinificazione

PROBLEMATICHE	PRATICA	SOLUZIONI L-A
Precipitazione proteine	Aggiunta di tannino	PRO TANIN R®
Inibizione della laccasi	Aggiunta di tannino	PRO TANIN R®
Estrazione dei polisaccaridi	Aggiunta di enzimi	VINOZYM® VINTAGE FCE OU VINO CRUSH® CLASSIC
Estrazione dei tannini	Aggiunta di enzimi	VINOZYM® VINTAGE FCE OU VINO CRUSH® CLASSIC
Estrazione degli antociani	Aggiunta di enzimi	VINOZYM® VINTAGE FCE OU VINO CRUSH® CLASSIC
Fissazione degli antociani	Aggiunta di lieviti	EXCELLENCE® XR
Stabilizzazione del colore	Aggiunta di tannino Aggiunta di polisaccaridi	SOFTAN® VINIFICATION NATUR'SOFT®
Possibilità di perdita di colore durante la preparazione dei vini all'imbottigliamento	Ragionare sulla chiarifica	NATUR'FINE® PRESTIGE
Stabilizzazione del colore	Aggiunta di tannino	TAN'EXCELLENCE®



ESTRAZIONE DEL POTENZIALE FENOLICO

I **composti fenolici interessanti sono situati nella buccia degli acini**. Inoltre, le pareti cellulari di questa buccia sono più larghe e più resistenti. Per estrarre la massima quantità di polifenoli, **si consiglia l'utilizzo di enzimi di macerazione purificati**. Infatti, possono idrolizzare queste pareti cellulari resistenti facilitando così la liberazione e la stabilizzazione del colore.

Obiettivi: 1. Estrarre i composti fenolici di qualità
2. Estrarre i polisaccaridi dell'uva



L.A SOLUZIONI

Aggiunta di enzimi : **Vinozym® Vintage FCE (3-5 g/100 kg) o VinoCrush® Classic (3-5 mL/hL)**

- ◆ Aumento dell'intensità colorante, in particolare del pigmento rosso
- ◆ Aumento della concentrazione in tannini da buccia per una stessa concentrazione in tannini da vinaccioli
- ◆ Significativa liberazione di polisaccaridi implicati nella stabilizzazione dei composti fenolici (RGII)
- ◆ Importante diminuzione della concentrazione di polisaccaridi da media a grande dimensione (PRAGs), che implica un netto miglioramento della filtrabilità dei vini



CONSERVAZIONE DEL POTENZIALE FENOLICO IN FASE PRE-FERMENTATIVA

Nell'immissione in serbatoio, le **proteine instabili reagiscono con i tannini endogeni dell'uva provocando una perdita del potenziale tannico di qualità**. Inoltre, nelle annate calde ed umide il fungo *Botrytis cinerea* può svilupparsi sui grappoli. Ha la capacità di produrre una polifenolossidasi: **la laccasi**. Quest'attività laccasi causa una **forte ossidazione dei composti fenolici ed aromatici del mosto**.

Obiettivi: 1. Proteggere i tannini d'uva endogeni
2. Inibire l'attività della laccasi per conservare il potenziale tannico di base



L.A SOLUZIONI

Aggiunta di tannino: **Pro Tanin R (10 - 80 g/hL) o Tanin gallique à l'alcool (3 - 15 g/hL)**

- ◆ Forte inibitore dell'attività laccasi
- ◆ Ruolo antiossidante e antiossidasico, limita le aggiunte di SO₂
- ◆ Precipitazione delle proteine instabili e preservazione dei tannini endogeni qualitativi



STABILIZZAZIONE DEL POTENZIALE FENOLICO IN FERMENTAZIONE

1. Con dei polisaccaridi

La scelta del lievito per la fermentazione non è tanto semplice quanto sembra se si considera il colore del vino rosso. Alcuni lieviti hanno un ruolo sui livelli di pigmentazione del vino, grazie alla **maggior liberazione di polisaccaridi nell'autolisi**. Alcuni **derivati di lieviti ricchi in polisaccaridi risultano efficaci anche nella stabilizzazione degli antociani**.

Obiettivi: Stabilizzare la materia colorante grazie ai polisaccaridi d'origine da lievito



L.A SOLUZIONI

Fissazione degli antociani: Excellence® XR (20 g/hL)

- ◆ Aumento della concentrazione di polisaccaridi del vino a fine fermentazione
- ◆ Migliore stabilizzazione del complesso tannini-antociani per un colore più sostenuto
- ◆ Maggiore stabilità della materia colorante nell'affinamento del vino

Stabilizzazione del colore: Natur'Soft® (30 g/hL au 1^{er} tiers de la FA)

- ◆ Fissazione dei composti fenolici durante la fermentazione alcolica, che implicano un colore più intenso ed una migliore stabilità di questo colore
- ◆ Aggiunta di volume in bocca

2. Con specifici tannini

Alcuni tannini sono formulati per legarsi alle proteine, altri hanno a utilità diverse. I tannini utilizzati per fissare il colore contengono generalmente **elevati livelli di catechina, un flavan-3-olo incolore che reagisce molto efficacemente con gli antociani per una fissazione duratura del colore.**

Obiettivi: Apportare tannini esogeni per aiutare la stabilizzazione del colore



L.A SOLUZIONI

Stabilizzazione del colore: Softan® Vinification (10-60 g/hL dopo 24 ore dall'aggiunta di lieviti)

- ◆ Forte concentrazione in catechina che permette il legame con gli antociani
- ◆ Tannino di vinificazione legato a dei polisaccaridi che apportano rotondità in bocca



STABILIZZAZIONE DEL POTENZIALE FENOLICO IN AFFINAMENTO

Obiettivi: 1. Portare tannini esogeni per partecipare alla stabilizzazione del colore
2. Controllare la chiarifica



L.A SOLUZIONI

Stabilizzazione del colore: Tan'Excellence® (5-30 g/hL)

- ◆ Formulato a base di tannini proantocianidici da uve e di tannini ellagici da quercia di qualità "merrain" (legno per botti)
- ◆ Stabilizzazione rapida del colore e preparazione all'affinamento dei grandi vini rossi

La chiarifica dei vini rossi in affinamento è interessante per stabilizzare meglio la materia colorante. Trascinando le particelle in sospensione capaci di fare precipitare il colore, la chiarifica migliora la conservazione dell'intensità colorante nel tempo.

Collage : Natur'Fine® Prestige (5-40 g/hL)

- ◆ Natur'Fine prestige è un prodotto derivato dal lievito *Saccharomyces cerevisiae*, 100% naturale dedicato alla chiarifica dei vini rossi di qualità
- ◆ Migliore stabilizzazione della materia colorante e miglioramento delle caratteristiche organolettiche



LAMOTHE - ABIET

Avenue Ferdinand de Lesseps
33610, CANEJAN - BORDEAUX, FRANCE
Tél : +33 (0)5 57 77 92 92

www.lamothe-abiet.com