

MIGLIORAMENTO DELLA FRUTTATO E DELL'INTENSITÀ DEL COLORE IN UVE MERLOT

informazione sulla ricerca



È POSSIBILE CHE I CEPPI DI LIEVITO INFLUENZINO LA FRUTTATO E L'INTENSITÀ DEL COLORE NEI MERLOT?

Si ipotizza da più parti che i ceppi di lievito possano favorire la produzione di vini Merlot di alta qualità, anche se alcuni propendono a credere che sia esclusivamente una questione di vigneti e di qualità dell'uva. Per verificare la fondatezza di questa ipotesi, a Vinopôle Bordeaux-Aquitaine (Chambre d'Agriculture de la Gironde) sono stati eseguiti dei test sotto la guida di Jean-Christophe Crachereau. A questo proposito, Maurivin AWRI 796 è stato confrontato con un lievito di riferimento, che, nella regione, trova largo impiego nella vinificazione tradizionale delle uve rosse Merlot di denominazione Bordeaux (Entre-deux-Mers), nel corso della produzione 2016.



CONDIZIONI SPERIMENTALI ADOTTATE

La diraspatura e la pigiatura delle uve sono state effettuate in duplicato, con aggiunta di SO₂ alla dose di 5 g/hL. Quindi si è proceduto all'inoculo dei lieviti alla dose di 20 g/hL e si è aggiunto un supplemento di azoto fino a raggiungere 220 mg/L N. Durante la fermentazione alcolica sono state effettuate follature giornaliere e sono stati inseminati batteri alla concentrazione di 1 g/hL per ottenere la fermentazione malolattica. I vini risultanti sono stati stabilizzati e chiarificati. Trascorse cinque settimane, i vini sono stati travasati e stabilizzati a freddo a 4°C per 23 giorni. A questo punto è stata aggiunta SO₂ libera alla dose di 25-30 mg/L e i vini sono stati imbottigliati.

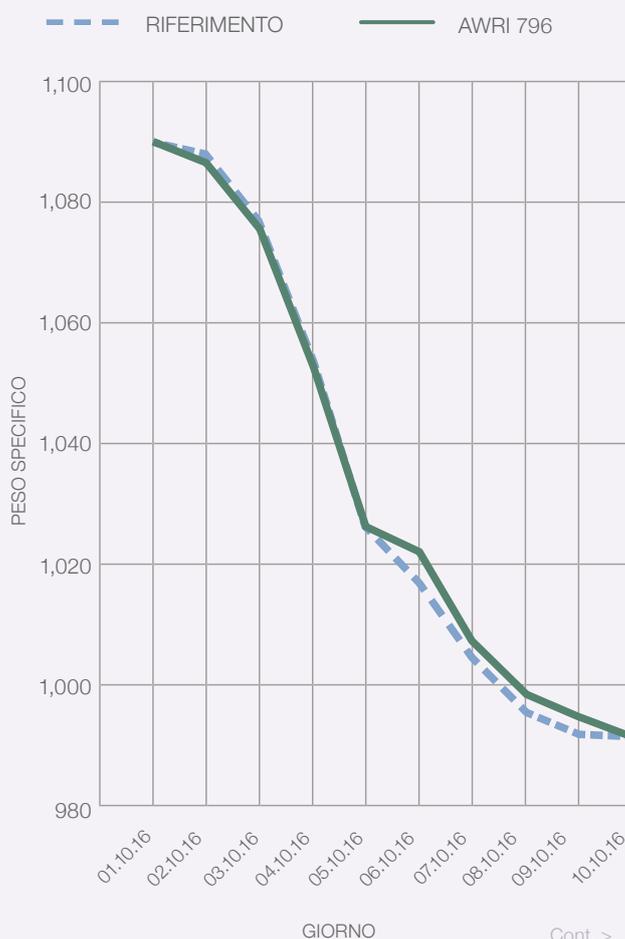


MINIME DIFFERENZE A LIVELLO DI CINETICA DI FERMENTAZIONE FRA MAURIVIN AWRI 796 E LO STANDARD

La cinetica di fermentazione è risultata praticamente identica per i duplicati realizzati con AWRI 796 e standard (Figura 1), il che fa pensare che le eventuali differenze a livello di vino siano il risultato diretto dei ceppi di lievito e non siano correlate al tempo di fermentazione. L'impiego dei ceppi di lievito è risultato ottimale nel corso di tutto il test (dati non riportati).

FIGURA 1

Cinetica di fermentazione in uve rosse Merlot con ceppi di lievito Maurivin AWRI 796 e riferimento.



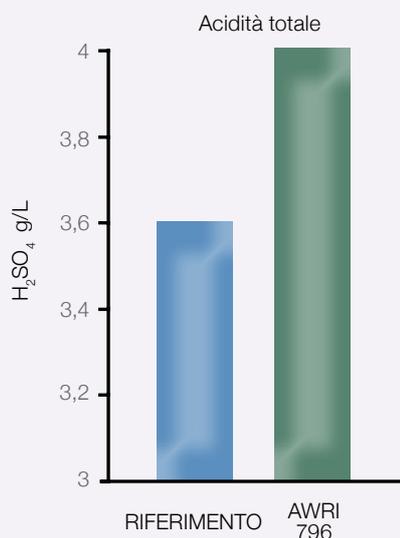


LA SCELTA DEL CEPPPO DI LIEVITO INFLUENZA LA CHIMICA DEL VINO MERLOT

I vini finiti sono stati valutati in termini di chimica di base e sono state riscontrate differenze importanti fra i ceppi di lievito. L'acidità totale è risultata superiore in Maurivin AWRI 796 (Figura 2), presumibilmente soprattutto a causa dell'acido succinico più elevato che, come è risaputo, viene prodotto da questo lievito. Ciò ha effetti positivi sulla qualità del vino e può diventare molto importante con il riscaldamento globale e la minore acidità notati in numerose regioni vinicole su scala mondiale.

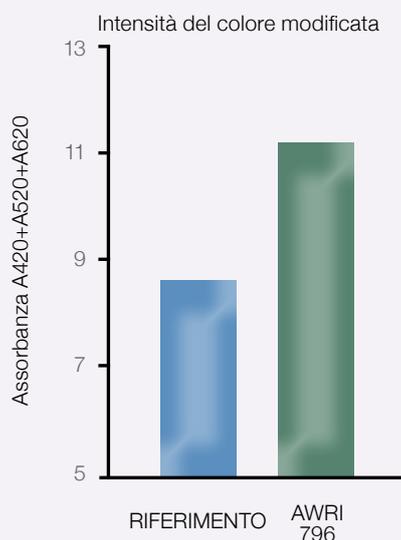
Si è notata altresì una sostanziale quanto significativa differenza a livello di percezione del colore fra i ceppi di lievito. Utilizzando i metodi di determinazione delle caratteristiche cromatiche OIV, l'intensità del colore con Maurivin AWRI 796 è risultata decisamente più elevata rispetto al ceppi di riferimento (Figura 3).

FIGURA 2



Differenze di acidità totale fra i ceppi di lievito Maurivin AWRI 796 e riferimento in uve Merlot di denominazione Bordeaux. Questa è risultata la differenza più significativa a livello di chimica fra i ceppi di lievito (altri dati non presentati).

FIGURA 3



Intensità del colore di Maurivin AWRI 796 e riferimento ottenuta con il metodo di determinazione delle caratteristiche cromatiche OIV utilizzando un'assorbanza di A420+A520+A620.



MAURIVIN AWRI 796 PRODUCE VINI PIÙ FRUTTATI E CARATTERIZZATI DA UNA MAGGIORE INTENSITÀ DEL COLORE

A maggio 2017, a Bordeaux, sono state organizzate due sessioni di degustazione separate cui hanno partecipato 17 vinificatori. Il software TASTEL consente ai giudici di assegnare punteggi ai vari descrittori in modo da valutare la qualità complessiva del prodotto e di confrontarlo rispetto ad altri vini.

La Figura 4 (vedi retro) riporta i risultati di questa analisi e mostra chiaramente che Maurivin AWRI 796 produce aromi più fruttati e un colore più intenso nel vino Merlot di denominazione Bordeaux. Inoltre evidenzia una possibile riduzione del sentore erbaceo e dell'amarezza.

Cont. >

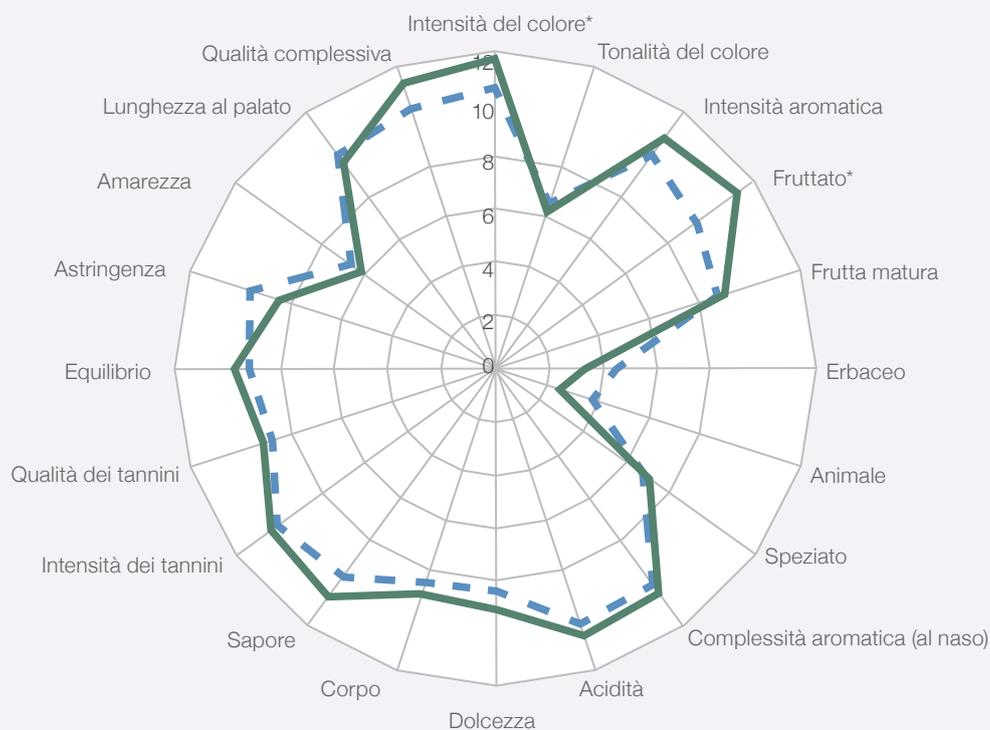
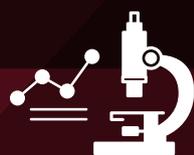


FIGURA 4

Il grafico dei descrittori aromatici mostra le diverse caratteristiche a livello di aromi e sentori di vini rossi Merlot di denominazione Bordeaux ottenuti con lieviti Maurivin AWRI 796 e riferimento.

--- RIFERIMENTO
— AWRI 796

*statisticamente diversi
(Newman Keuls 5%)



CONCLUSIONI DELLA RICERCA

Il lievito Maurivin AWRI 796 ha evidenziato una cinetica di fermentazione molto simile e prodotto un'acidità addizionale davvero minima rispetto al riferimento.

Riguardo ai polifenoli, Maurivin AWRI 796 ha migliorato la stabilità del colore del Merlot, che è risultato più intenso dopo l'imbottigliamento. Il ceppo ha modificato la reattività dei tannini, dando luogo ad un miglioramento dell'equilibrio e del gusto finale che è apparso meno astringente rispetto al ceppo di controllo.

Maurivin AWRI 796 ha prodotto un vino decisamente più intenso al naso e alla bocca, con note fruttate migliorate e un'attenuazione delle note erbacee e animali (riconducibili a quelle leggermente ridotte del ceppo riferimento)