

LIEVITO A BASSO TASSO DI ACIDO SOLFIDRICO

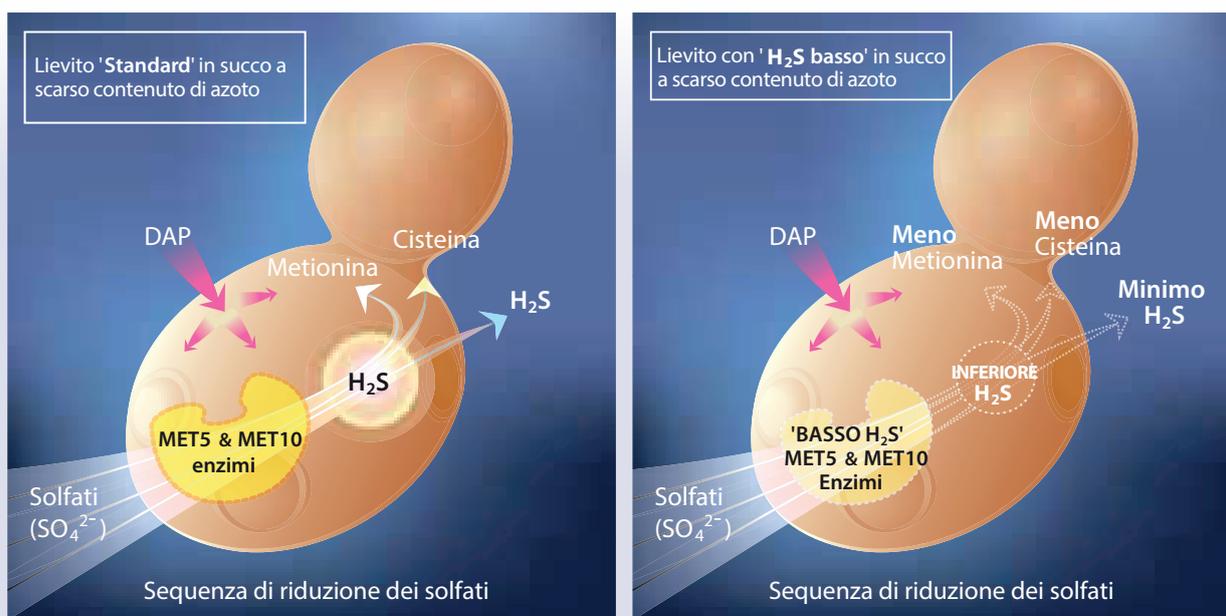
informazione sulla ricerca

L'ACIDO SOLFIDRICO NEL VINO

La produzione di acido solfidrico (H_2S) durante la fermentazione del succo d'uva è una caratteristica negativa per la qualità del vino. Esso può essere prodotto dal lievito quando vi sono quantità inadeguate di azoto presenti da metabolizzare nel lievito. I vini che contengono H_2S sono sgradevoli, ricordano l'odore di uova marce e richiedono la chiarificazione. Per risolvere questo problema, gli enologi aggiungono fosfato diammonico (DAP) durante la fermentazione e anche quando potrebbero dover usare il rame per eliminare H_2S dal vino finale. H_2S non solo peggiora la qualità del vino, ma ancora più importante è che maschera tutti gli aromi positivi. Qual è la soluzione ottimale?

IL LIEVITO ELIMINA H_2S DAL VINO

L'Istituto di Ricerca Vitivinicola Australiano (AWRI), in collaborazione con Maurivin, ha ora sviluppato un nuovo ceppo di lievito per vino che produce quantità di H_2S non rilevabili dall'olfatto umano. Questi lieviti non OGM brevettati di nuova generazione chiamati Maurivin Distinction e Maurivin Platinum presentano distinte variazioni di geni che codificano il complesso proteico di solfati, e risultano in un ceppo di lieviti con una capacità ridotta di produrre H_2S . Questo viene illustrato in basso.



Si noti che questi ceppi di lieviti hanno una capacità ridotta di produrre gli aminoacidi metionina e cisteina. In ogni caso il succo d'uva contiene quantità sufficienti di questi aminoacidi per avviare la normale crescita e il metabolismo durante la fermentazione.

pagina 1 di 2

LIEVITO A BASSO TASSO DI ACIDO SOLFIDRICO

informazione sulla ricerca

OGNI CEPPPO E' UNICO

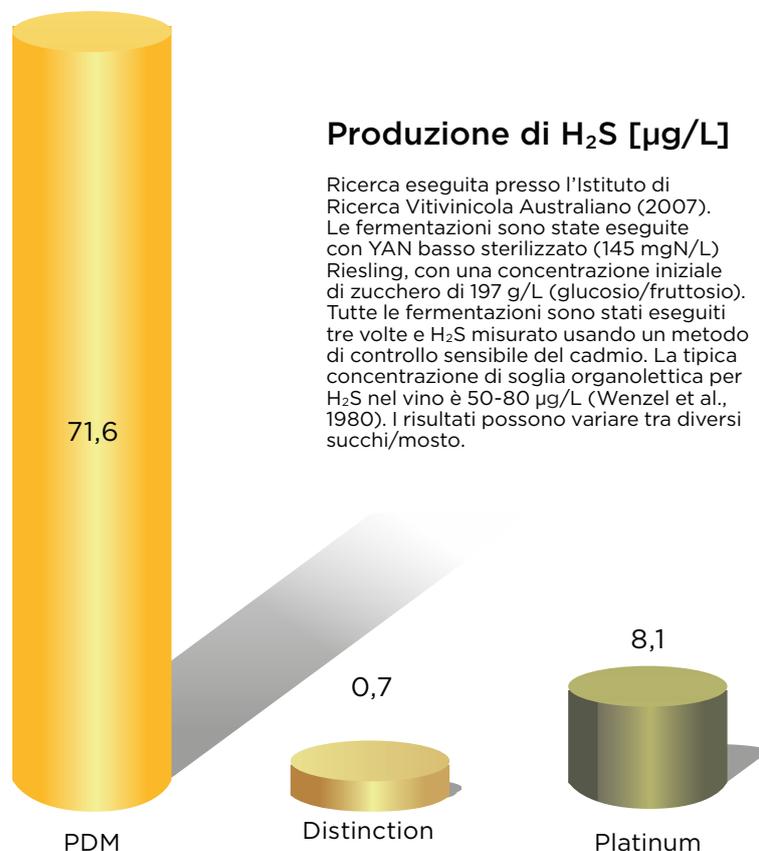
Ognuno di questi ceppi di lievito a 'Basso H₂S' possiede proprietà uniche. Vi è un beneficio in generale per gli enologi ad eliminare H₂S dal vino e probabilmente addirittura di ridurre la necessità di chiarificazione (in funzione della composizione del composto di zolfo del succo).

MAURIVIN DISTINCTION

Distinction ha la caratteristica di una completa assenza dei caratteri riduttivi nel vino finale. Le fermentazioni nei succhi d'uva come Chardonnay, Pinot Gris/Grigio, Shiraz/Syrah e Cabernet hanno prodotto vini di qualità senza livelli di H₂S rilevabili o qualsiasi altra carenza olfattiva. Nei succhi d'uva bianca questo ceppo può produrre elevate frazioni di anidride solforosa (SO₂), ma è degno di nota che non è associato un aumento di SO₂ libero. Nessun aumento del limite di SO₂ è stato appurato nei succhi d'uva rossa.

MAURIVIN PLATINUM

Platinum è un ceppo robusto che possiede l'abilità unica di eliminare H₂S rilevabile dall'olfatto umano e ridurre altri caratteri riduttivi per la vinificazione. Il risultato è un maggiore rilevamento di composti aromatici positivi nel vino finale. Diversamente da Distinction, Platinum non ha prodotto elevati livelli di SO₂ legato o libero in nessuno dei succhi d'uva esaminati. Platinum risulta pertanto idoneo a tutte le varietà di uva e stili di vino ed è compatibile con la fermentazione malolattica. Platinum può anche avere la propensione a produrre livelli inferiori di VA, rispetto a PDM e Distinction.



pagina 2 of 2