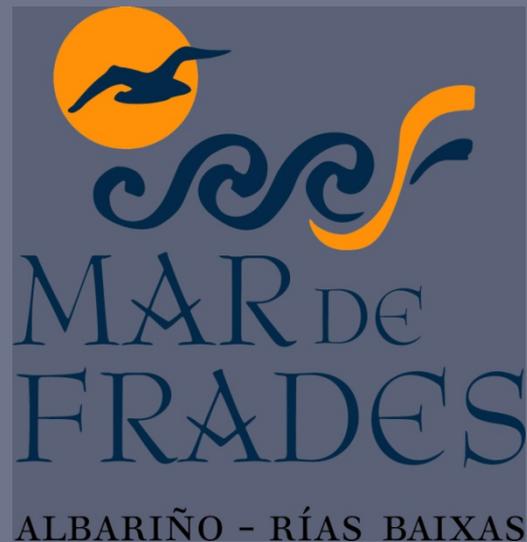


“Esperienze di macerazione pellicolare dinamica prefermentativa
su uve Albariño presso la Cantina Mar de Frades
(Gruppo Ramón Bilbao) Galicia, Spagna“

AREZZO, TOSCANA
3 MAGGIO 2011



LA CANTINA



IL VITIGNO



Vitigno: ALBARIÑO

Età: dai 5 ai 40 ANNI

Sistema di allevamento: PARRAL PODAS

LARGAS

Nr. Ceppi/ettaro: 1.000-2.500

q.li uva /ettaro: 90-100 q.li

Raccolta: MANUALE



LE ELABORAZIONI



12-36 H Macerazione Pellicolare Dinamica



UVA

Condizioni qualitative: OTTIME

Diraspigiatura: SI

Raffreddamento: SCAMBIATORE (tubo in tubo diam. 120) 10°C

Solfitazione: NESSUNA

Correzione acidità: NESSUNA

Correzione zuccheri: NESSUNA

Enzimi: NESSUNA

GANIMEDE

Capacità di stoccaggio: 200 HI.

Capacità di lavoro: 180 q.li

Uva caricata: 180 q.li

Caricamento: Valvola di fondo

Bypass: CHIUSI

Fascia di raffreddamento: ACCESA, glicole a -2° C

MACERAZIONE PELLICOLARE DINAMICA

Durata: 12-36 ORE circa

Temperatura: 10-12°C

Gas tecnici utilizzati: ANIDRIDE CARBONICA

Tempi di iniezione CO₂ : 5 MIN. ogni ORA

Pressione bombola di CO₂: 2-3 BAR

Apertura bypass: VARIABILE

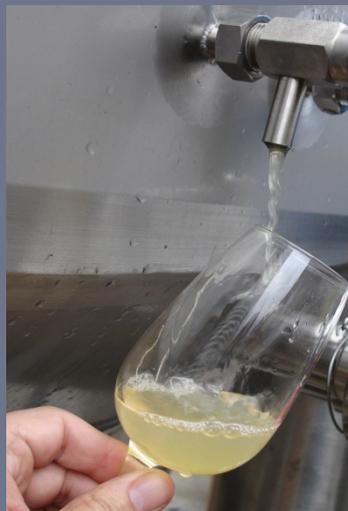
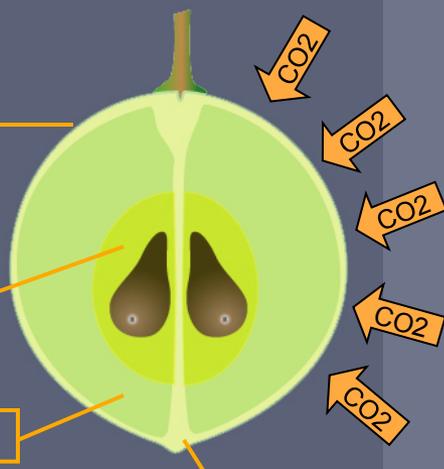
¿ Da dove viene l'estrazione in bianco ?

BUCCIA

5-7% de la pasta

Precursoros Aromáticos → cisteina,
glutation...

Pectinas de la pared celular



USO DE CO₂ : La bassa temperatura (10 – 12° C) abbinata al potere solvente della CO₂ permettono di estrarre meglio e più facilmente composti aromatici e suoi precursori per ottenere un vino più strutturato e con più note aromatiche rispetto ad una macerazione classica

IL VINO



ANALISI

Acidità totale : ± 7 g/l ATh

pH: 3,20-3,35

Solfiti: -

Correzione acidità: NESSUNA

Gradazione alcolica : 12,5-13° %vol.

Acido malico: 4-7 mg/l

GRAZIE

