

Esperienze di Macerazione Dinamica Prefermentativa su uve bianche

Giorgio Todeschini

Presentazione

Sede della sperimentazione

Cantina Rauscedo

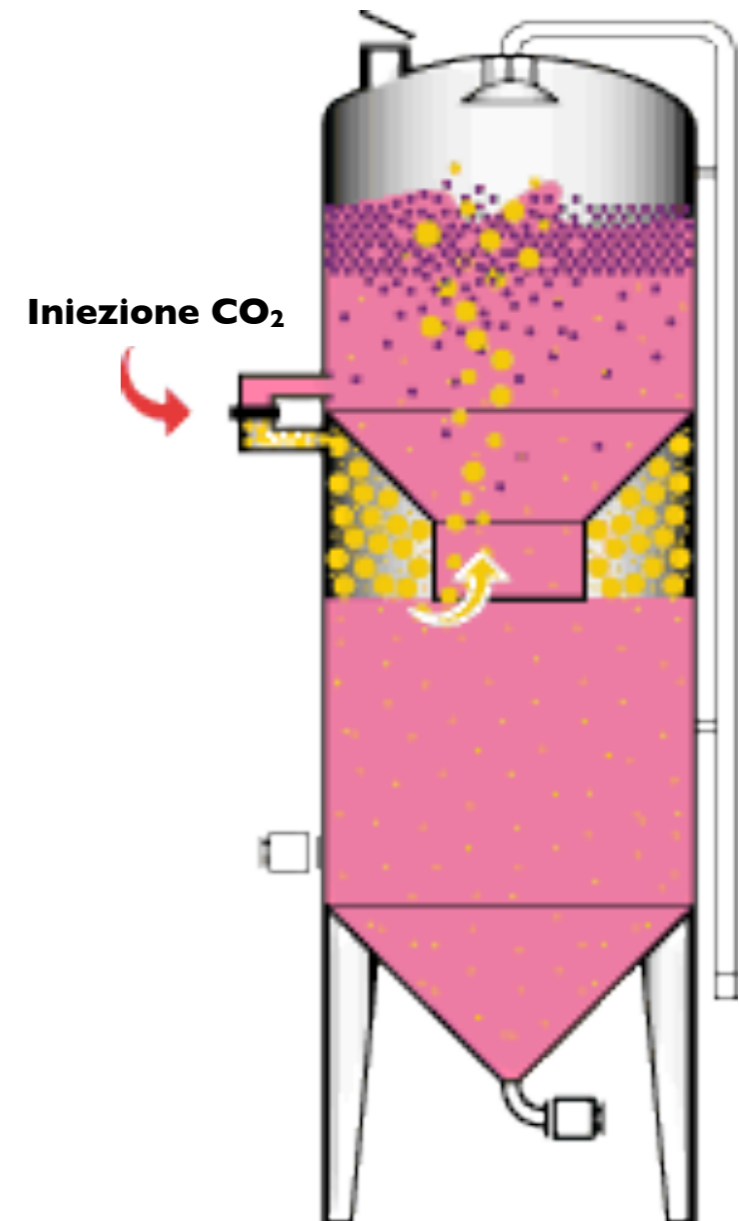
Obiettivo

valutazione delle opportunità d'uso di questa tecnica e le possibilità di gestione

Vinificatori Dinamici

Vinificatori con diaframma

Macerazione con
movimentazione del cappello
tramite insufflamento di CO₂



Variabilità

Dovuta a:

1. annata

2. varietà

3. tempo di contatto con le bucce

4. gestione delle tecniche operative

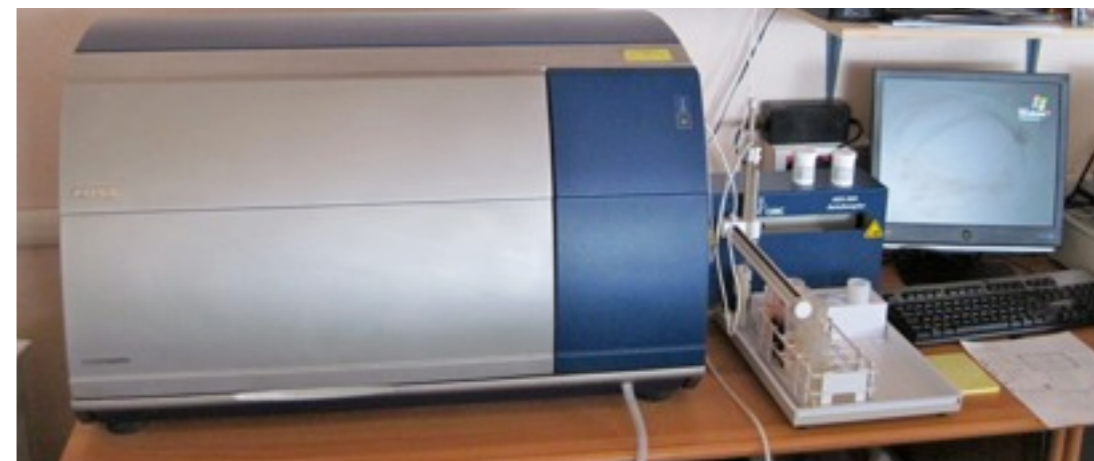
Analisi

Campionamenti
contemporanei nei
serbatoi

Analisi immediate in
cantina

Analisi nei laboratori
dell'Università di Udine

Analisi sensoriali in cantina



Vinificatori

Vinificatore LAIM
per macerazione
statica



Vinificatori
Ganimede per
macerazione
dinamica



Esperienze Tecnologiche

Chardonnay

macerazione statica e macerazione dinamica

Tocai

aggiunta o meno di enzima pectolitico in
macerazione dinamica

Prosecco

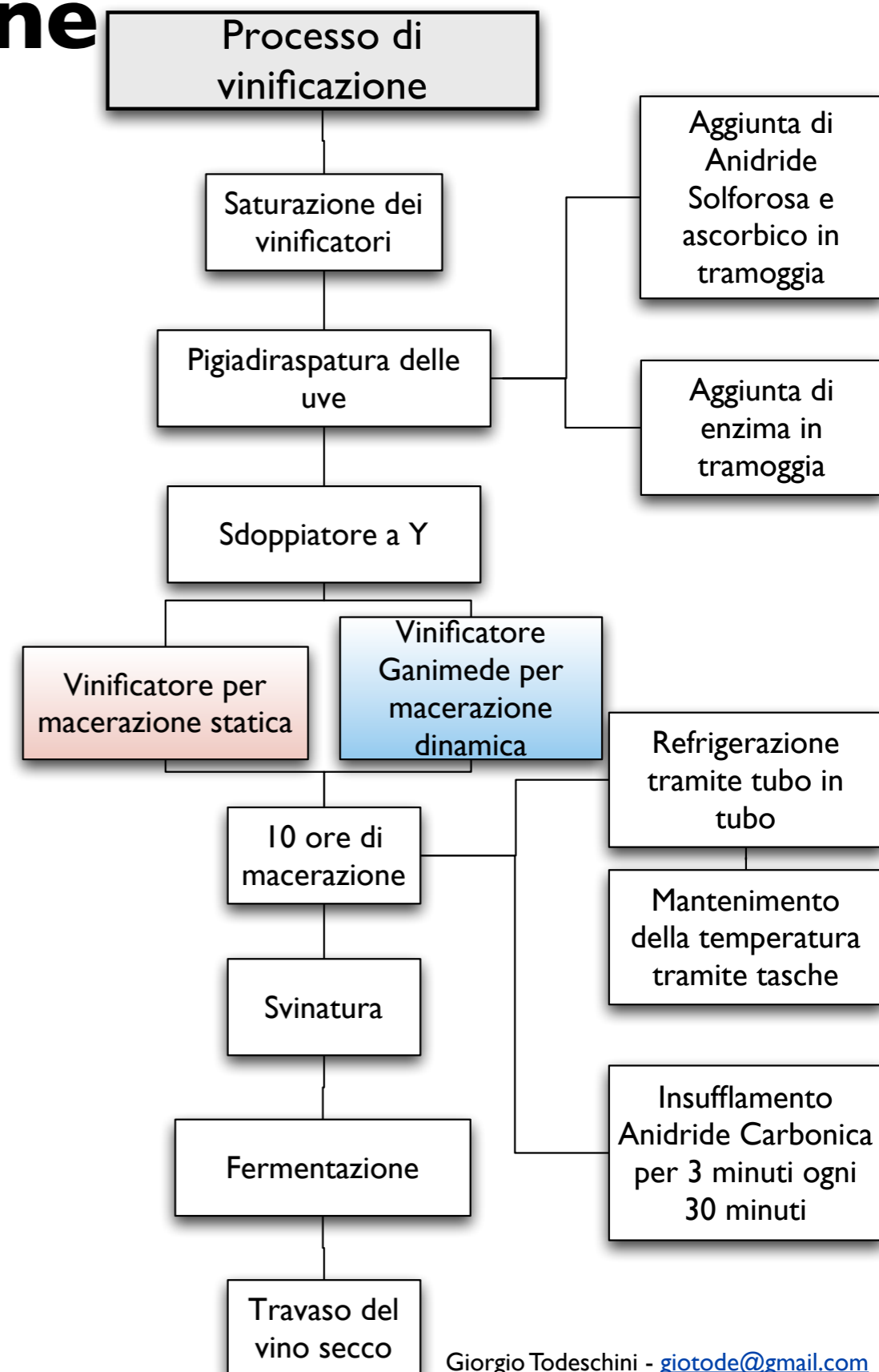
diverso tempo di macerazione dinamica

Variabile enologica: macerazione dinamica

Processo di vinificazione

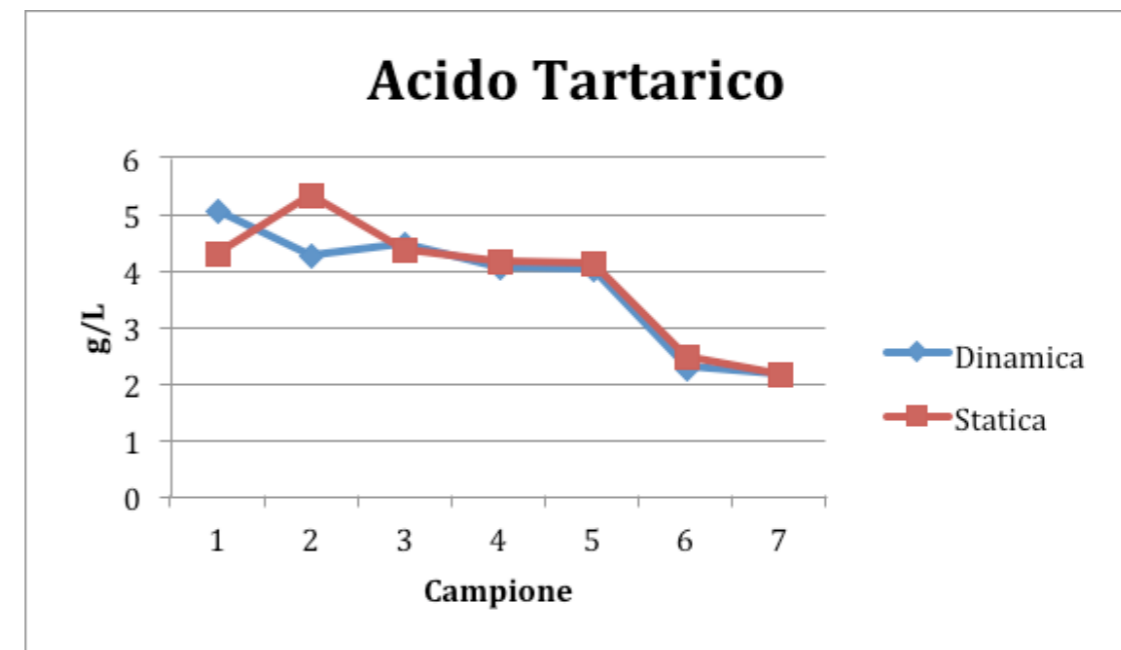
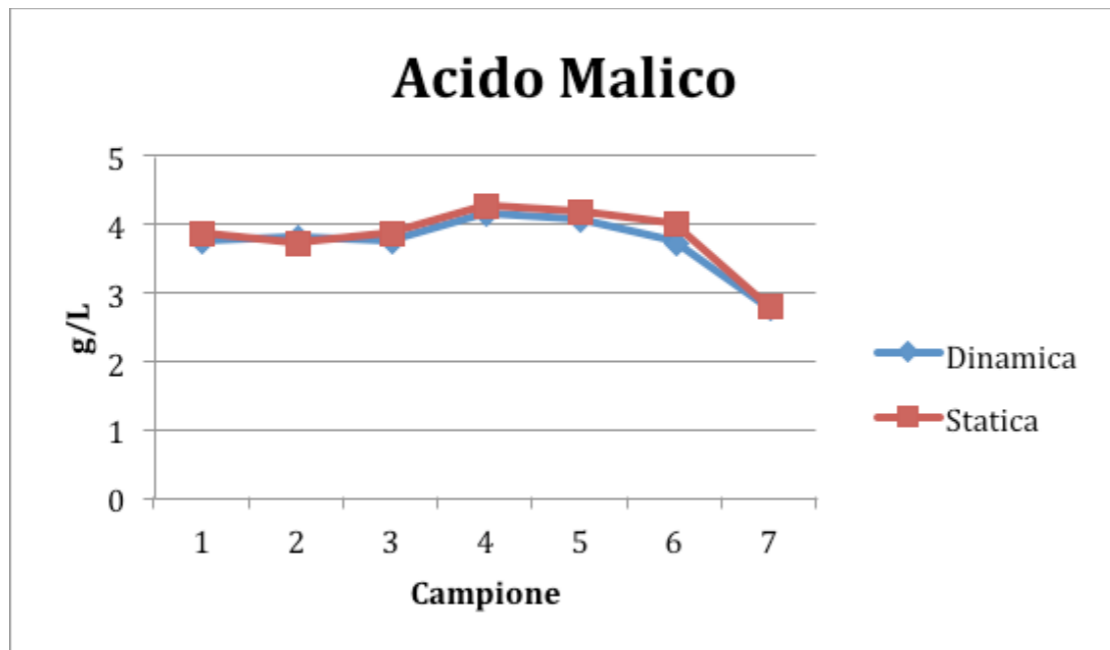
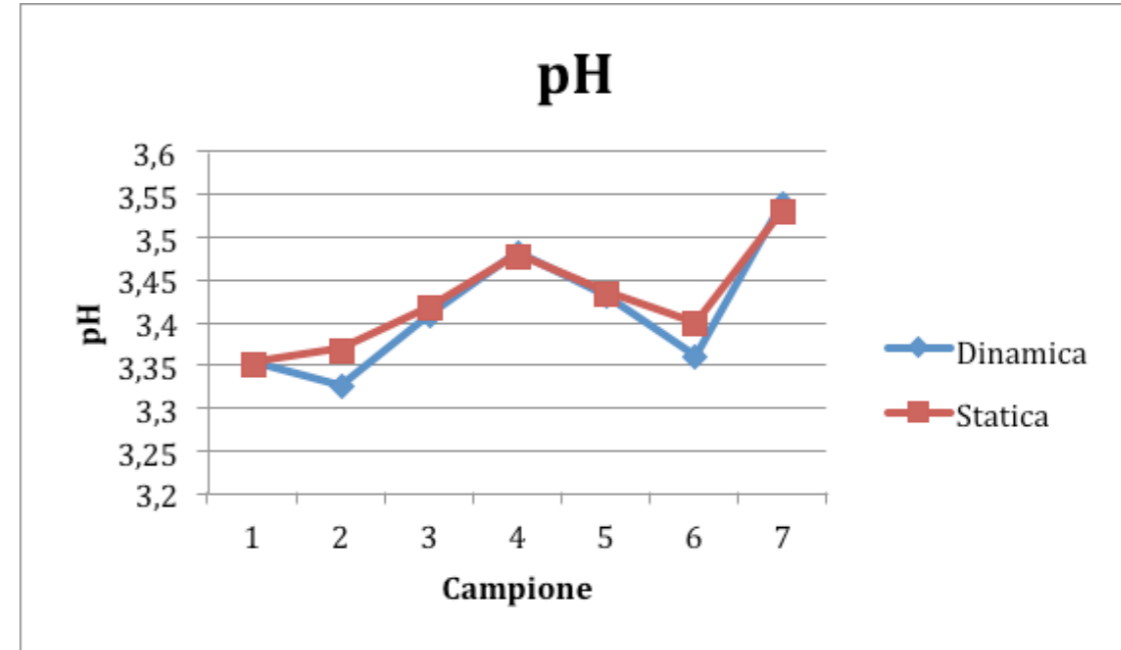
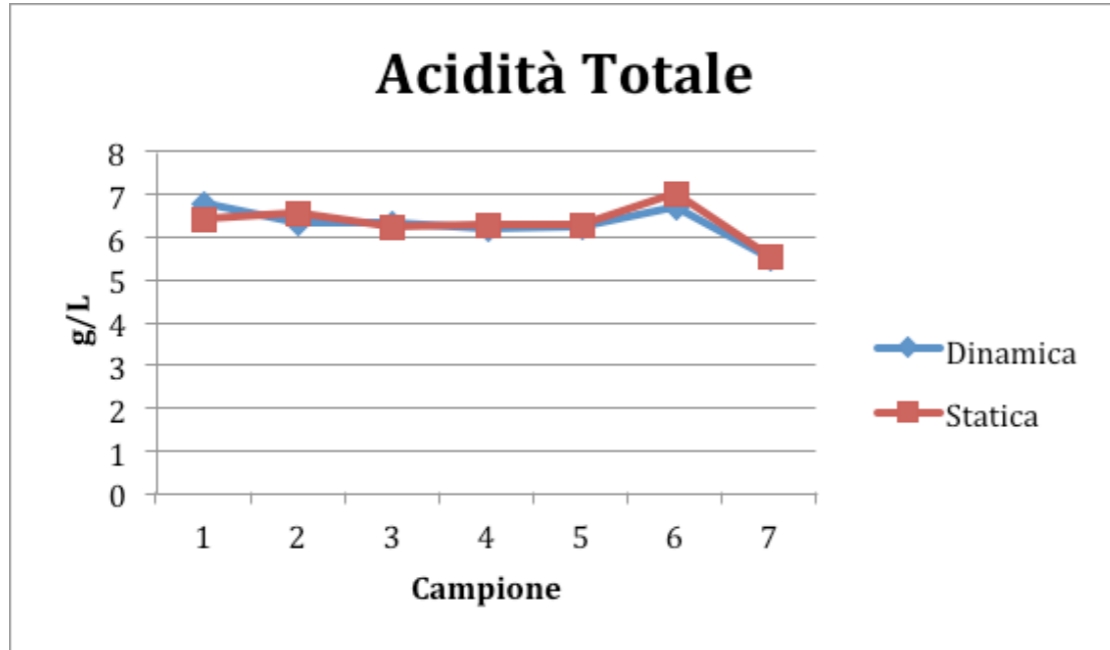
Come prima variabile da considerare è stata scelta una macerazione su uve **Chardonnay** svolta in due modalità, una di tipo **statico** e una di tipo **dinamico** per valutarne le eventuali differenze

Tutte le operazioni sono state effettuate in parallelo su serbatoi di uguale capacità in modo da ottenere dati confrontabili durante tutto il processo



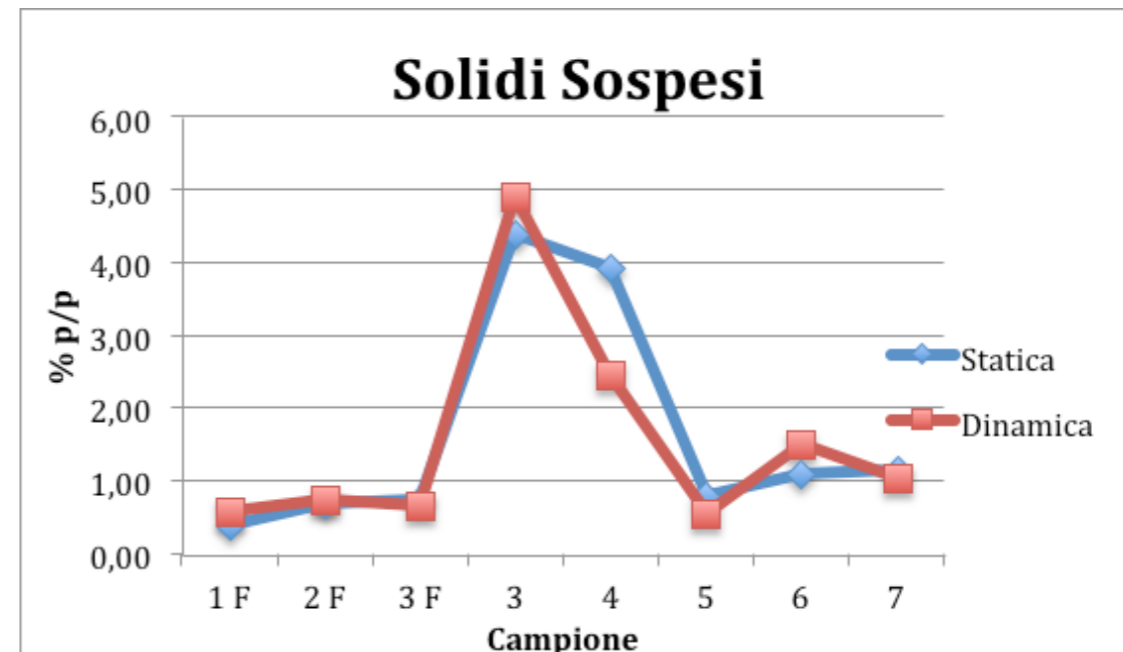
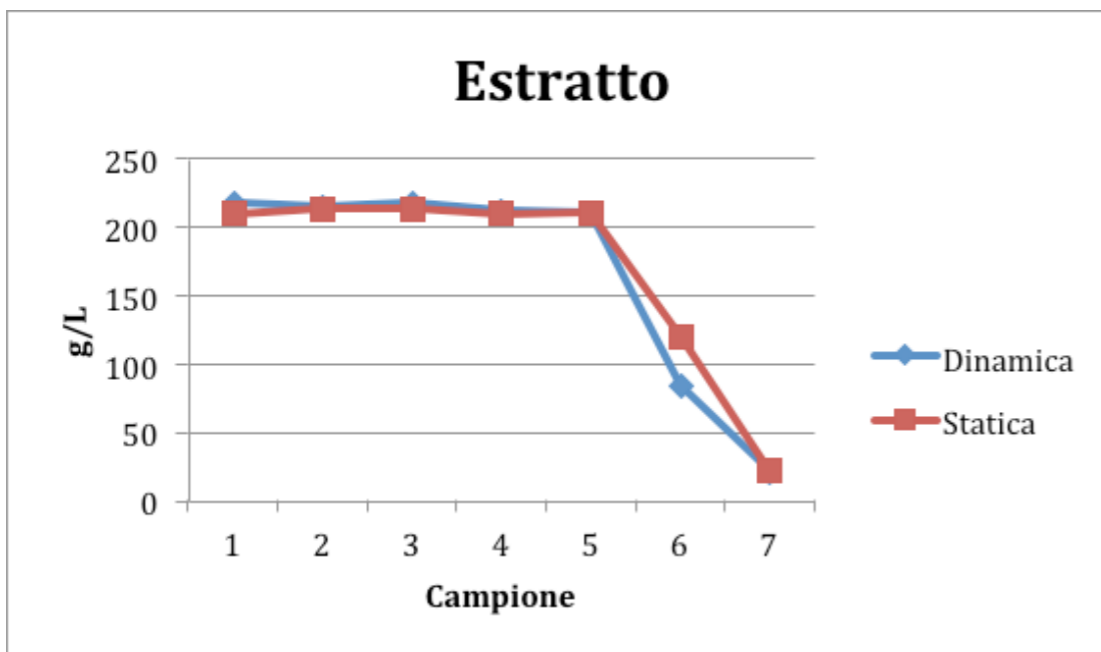
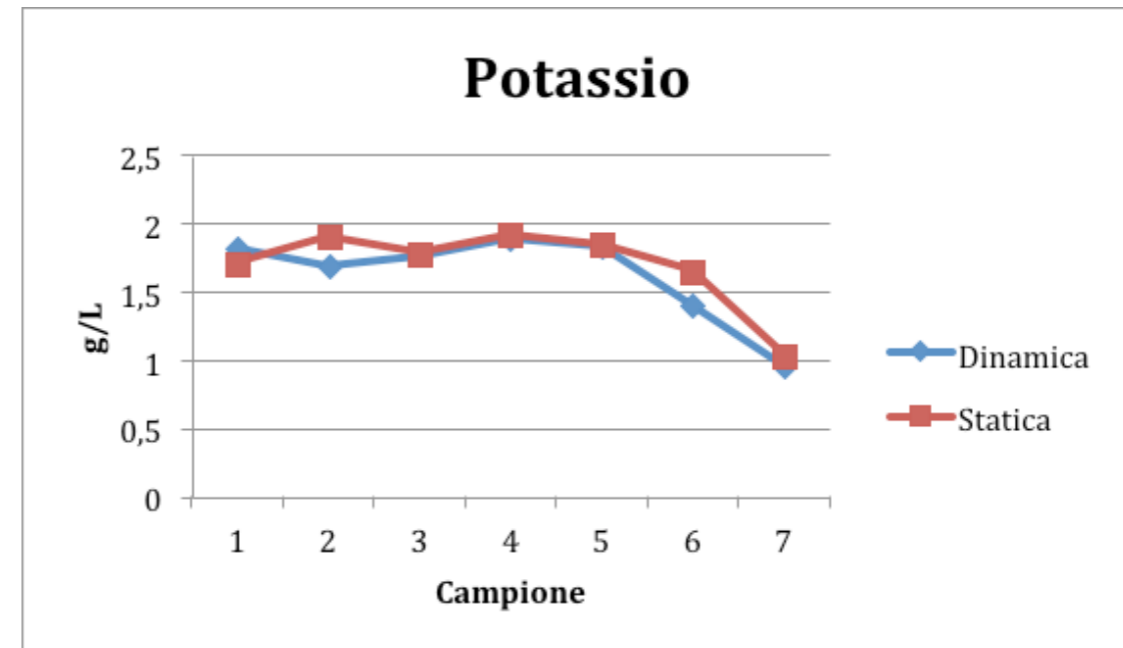
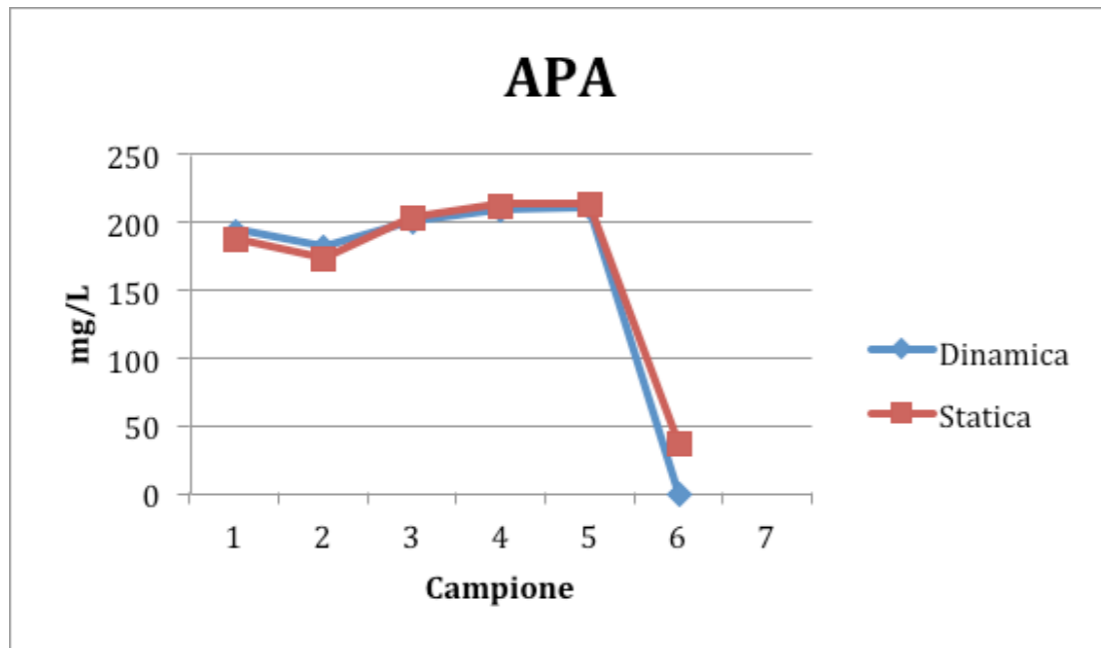
Variabile enologica: macerazione dinamica

Analisi



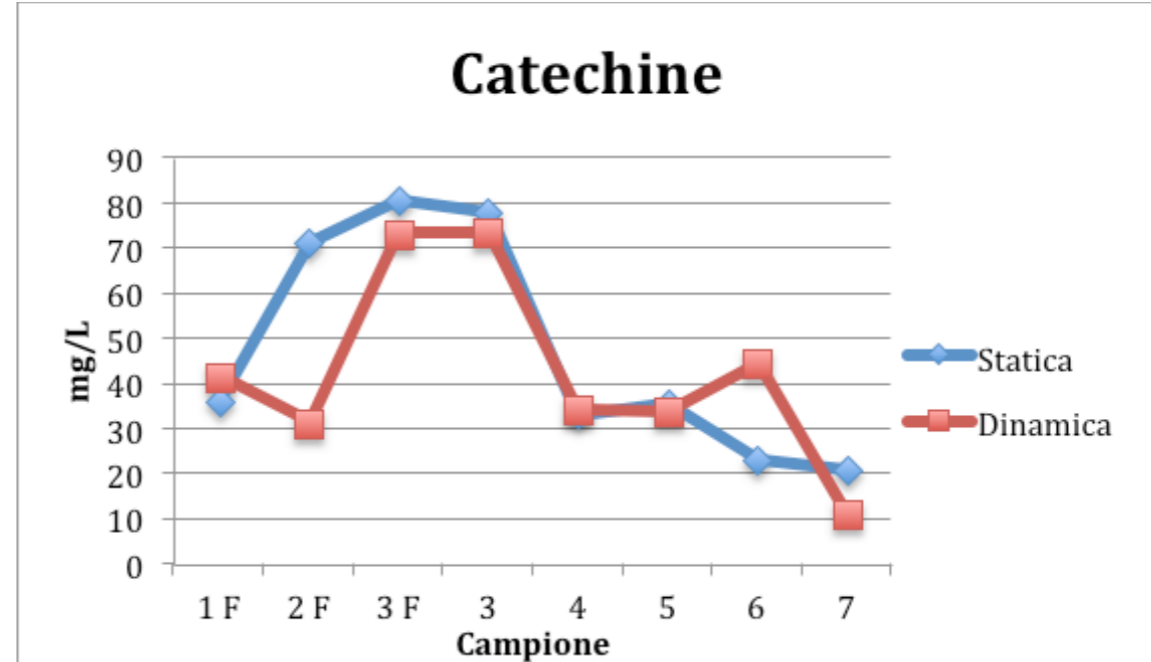
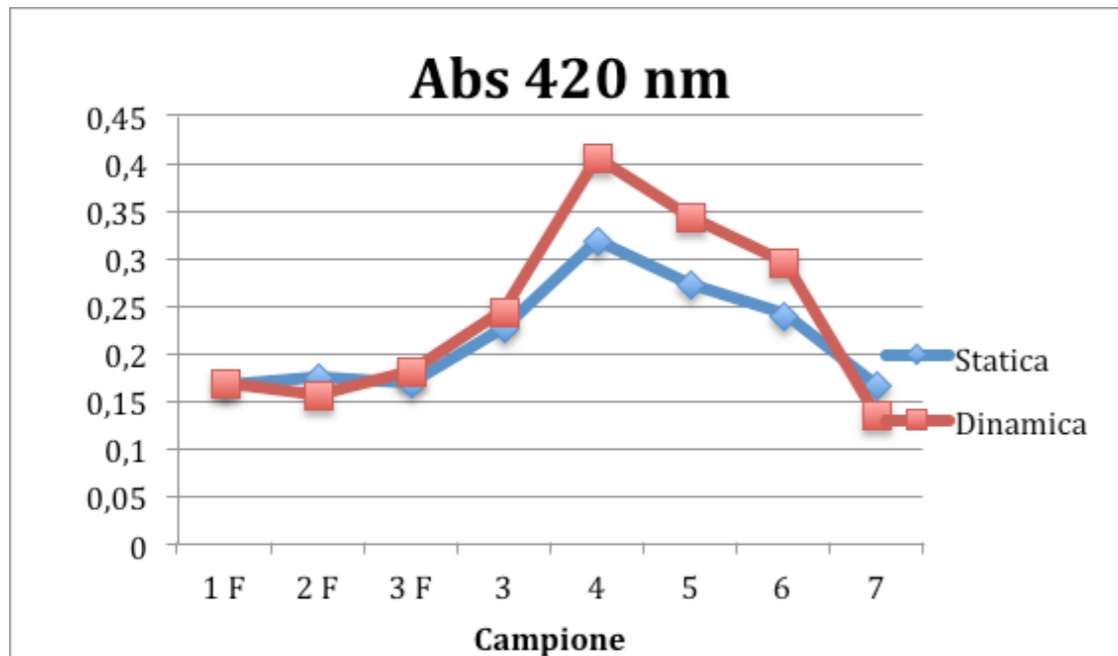
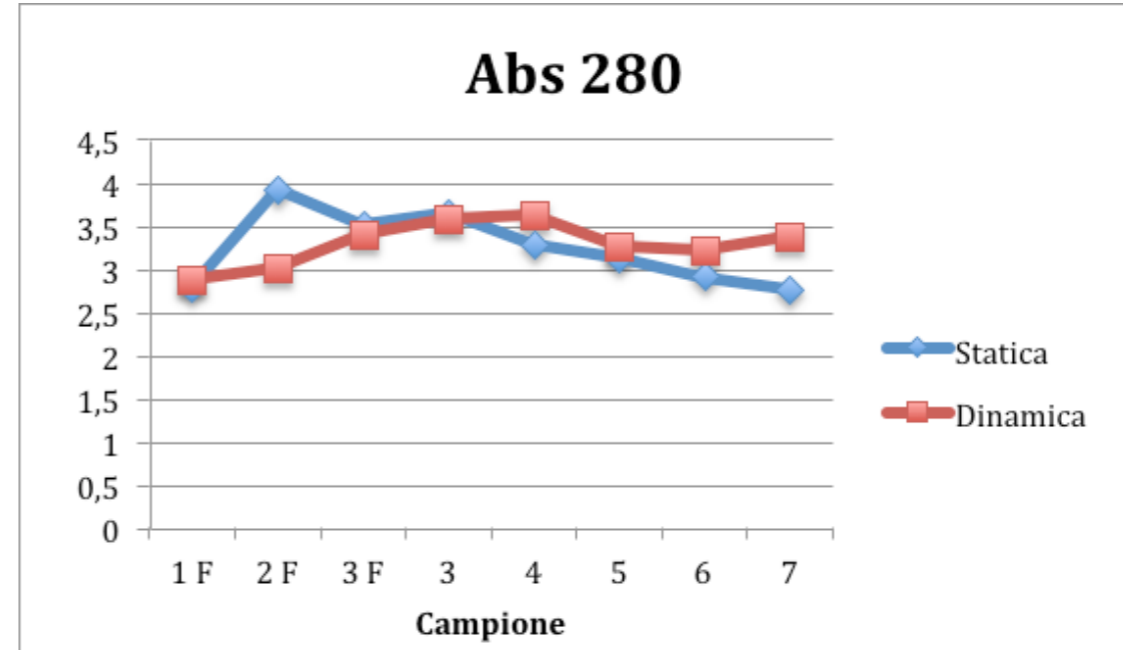
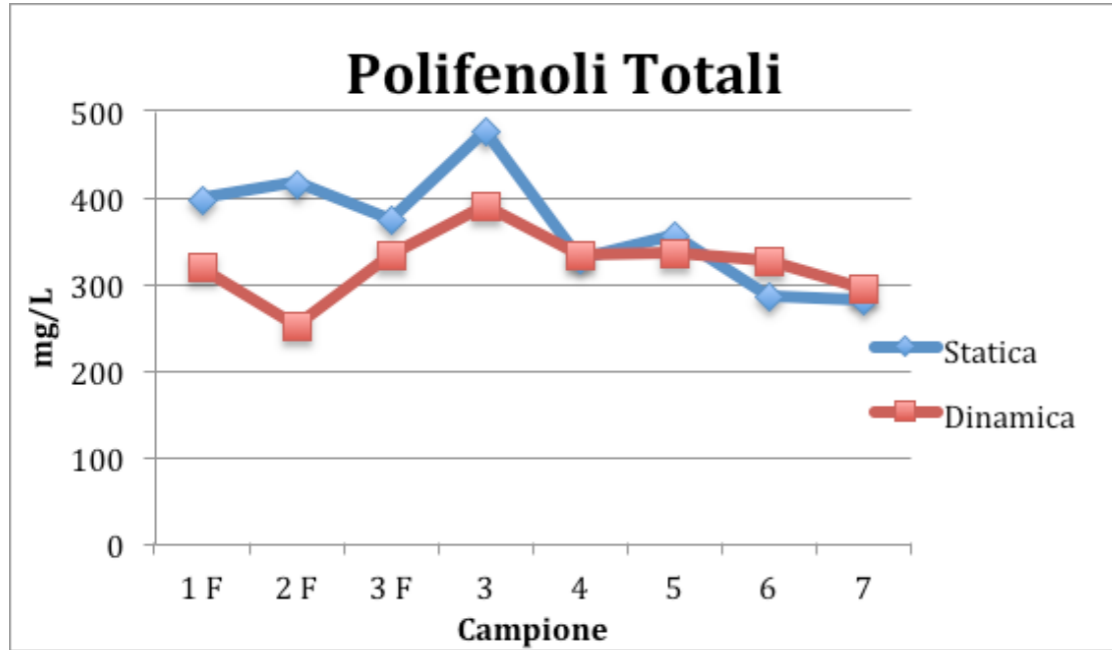
Variabile enologica: macerazione dinamica

Analisi



Variabile enologica: macerazione dinamica

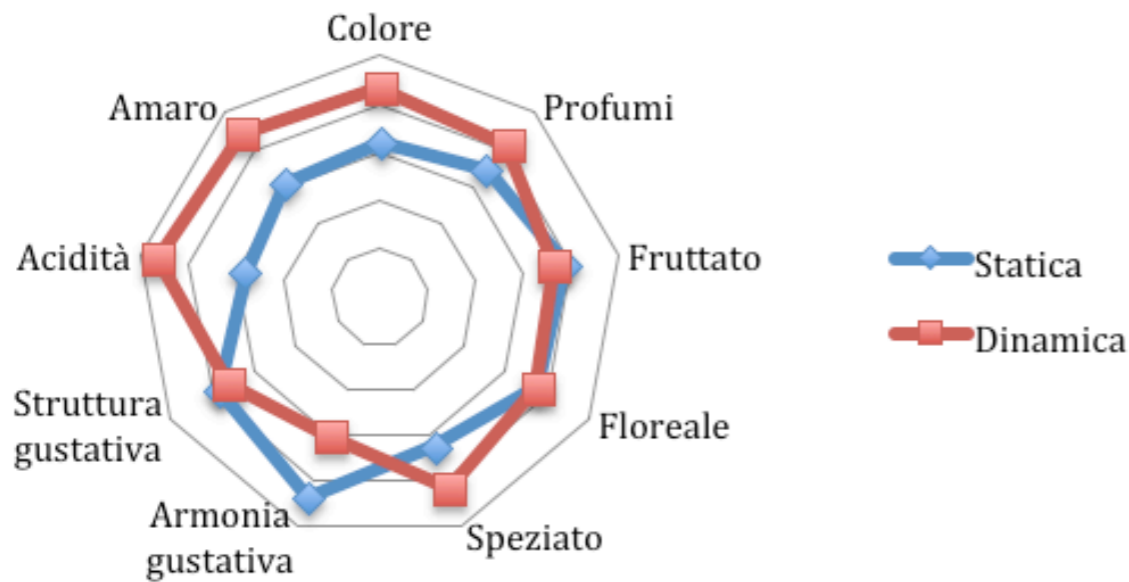
Analisi



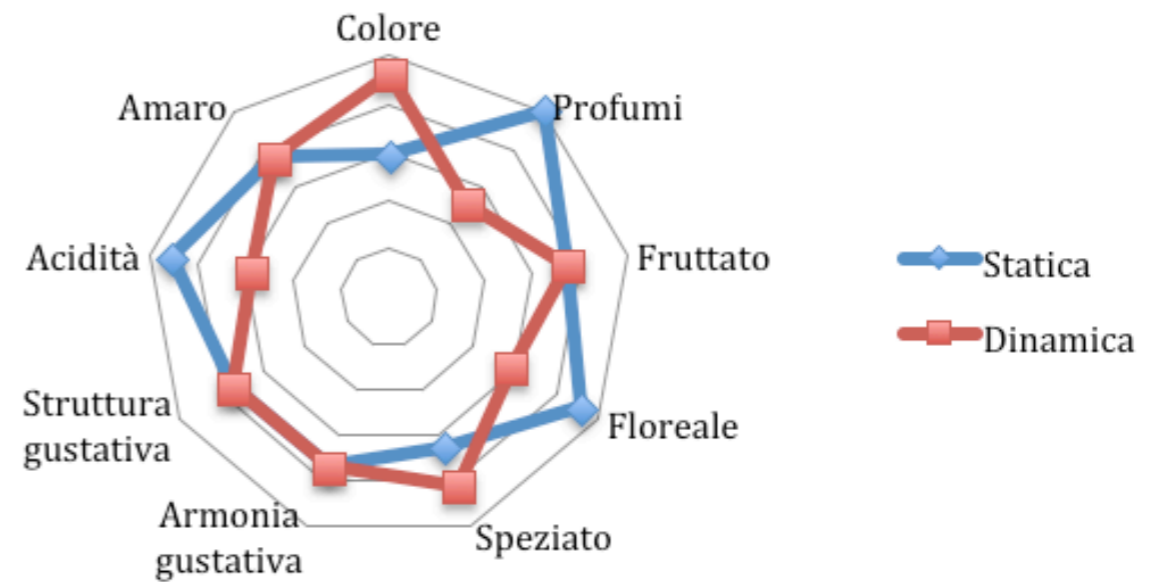
Variabile enologica: macerazione dinamica

Analisi Sensoriale

Fine fermentazione



Dopo 42 Giorni



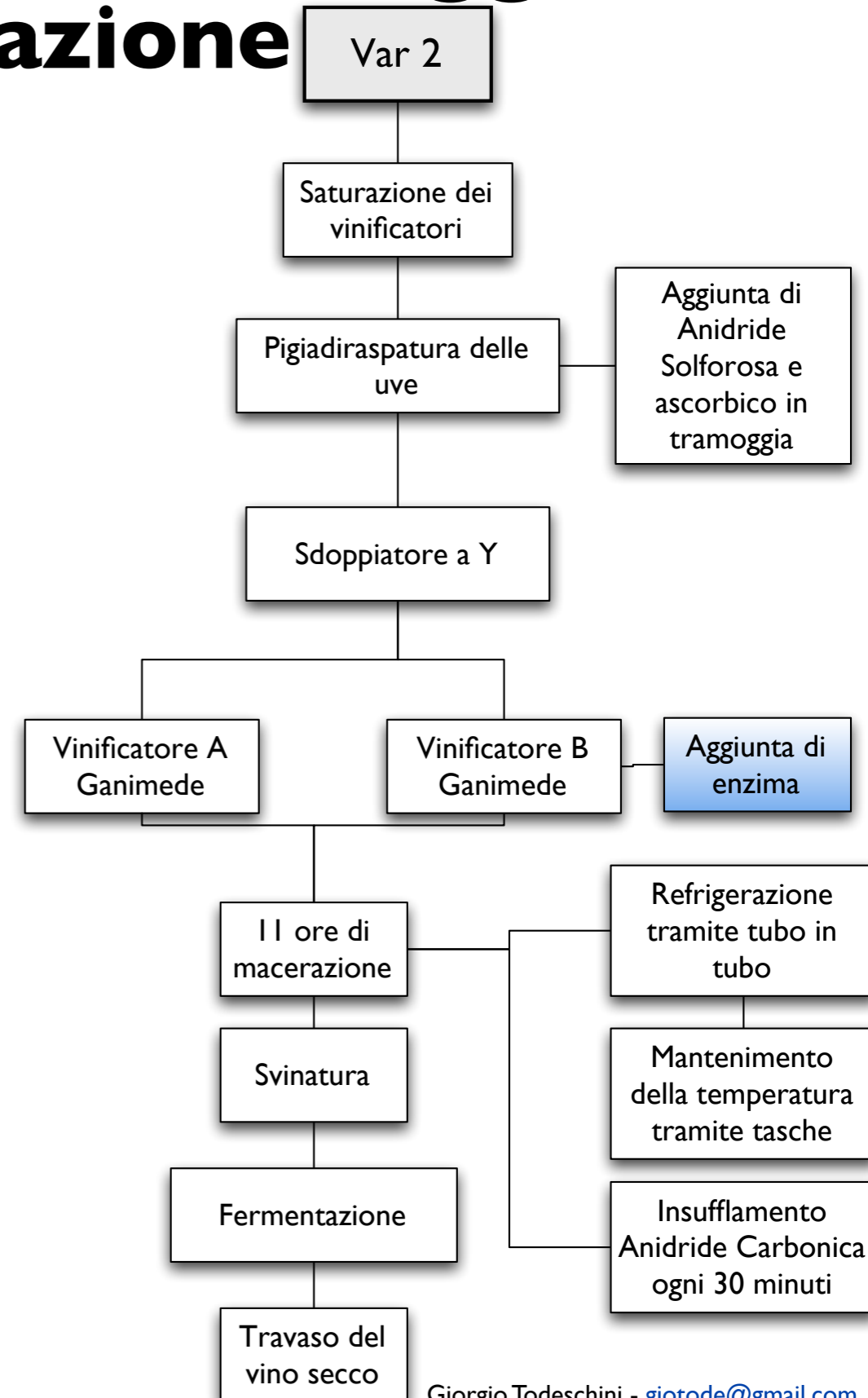
Variabile enologica: enzimaggio

Processo di vinificazione

La seconda variabile considerata è stata l'aggiunta di **enzima** pectolitico sul pigiadiraspato di uva **Tocai** (Friulano)

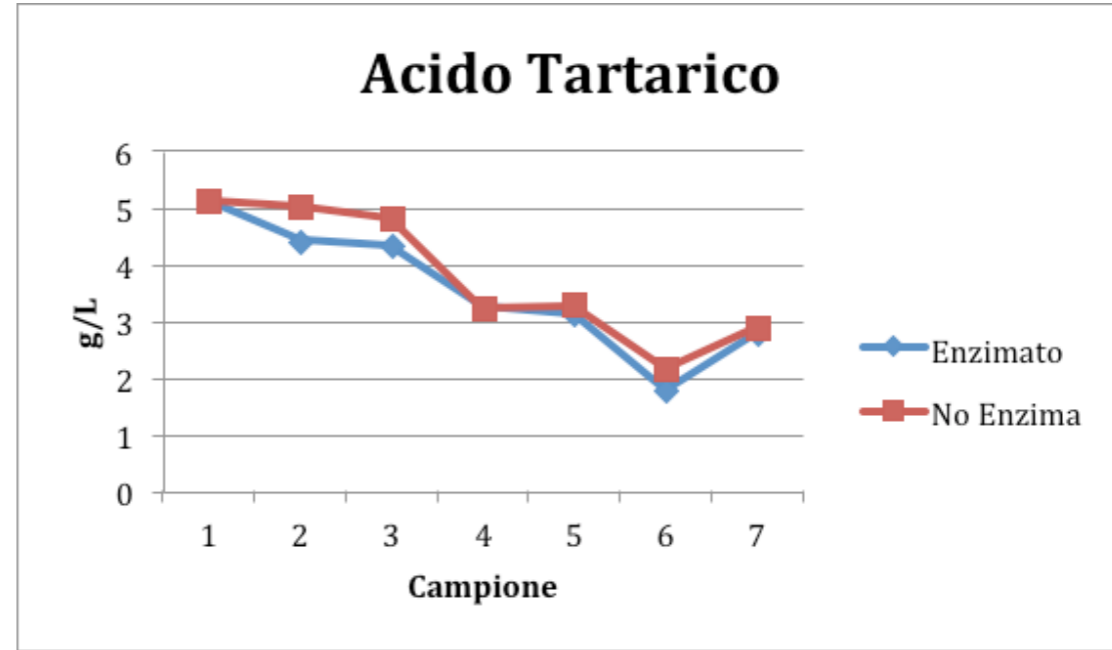
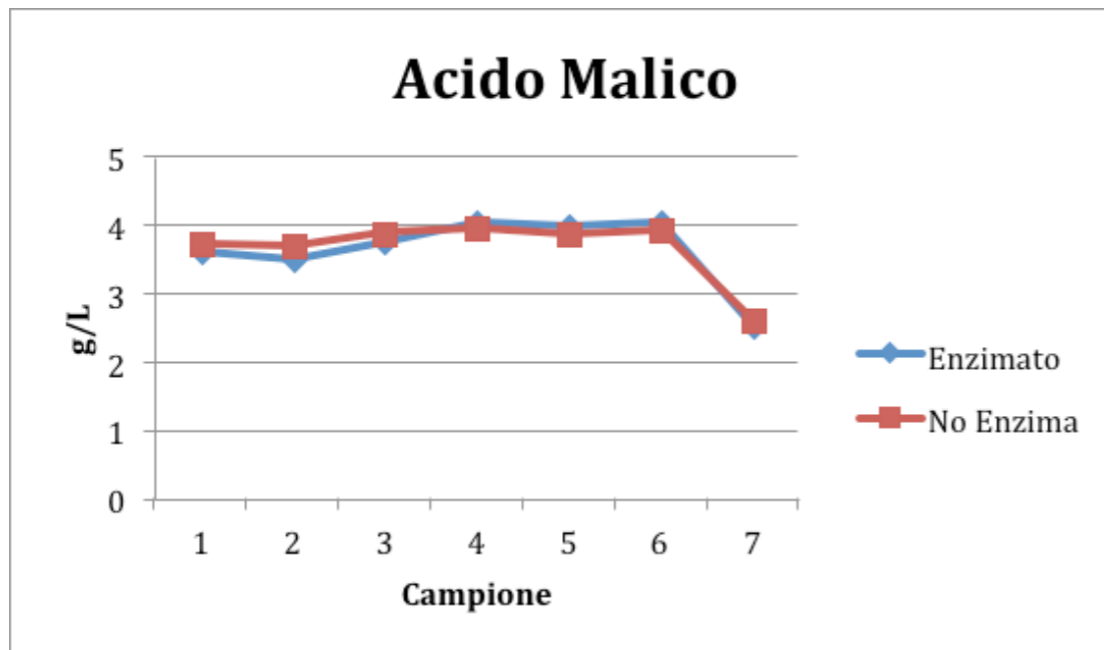
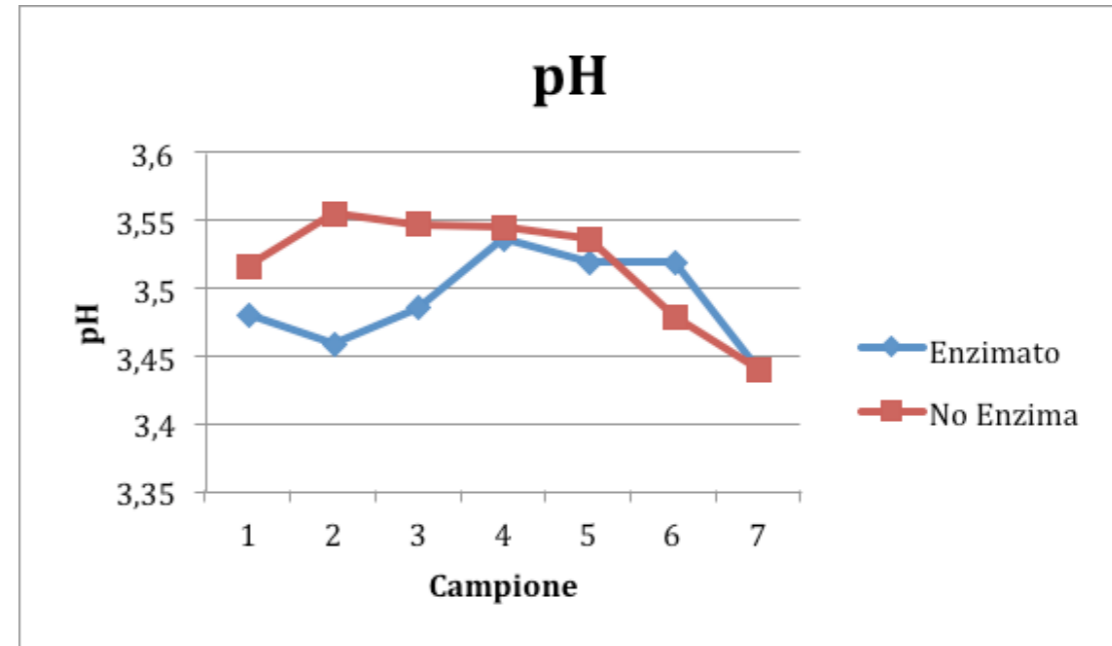
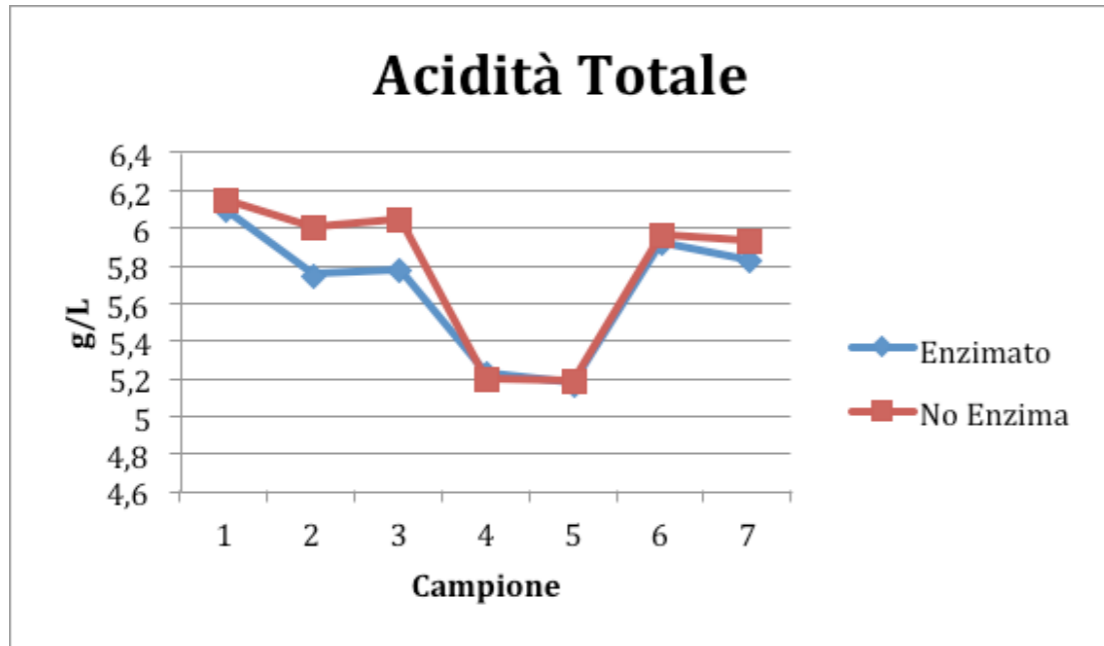
Lo scopo è stato valutarne l'influenza sull'estrazione di sostanze dalle bucce durante la macerazione dinamica, sulla pressatura e sulla pulizia del mosto prima della fermentazione

Tutte le operazioni sono state effettuate in parallelo su vinificatori dinamici gemelli in modo da ottenere dati confrontabili durante tutto il processo



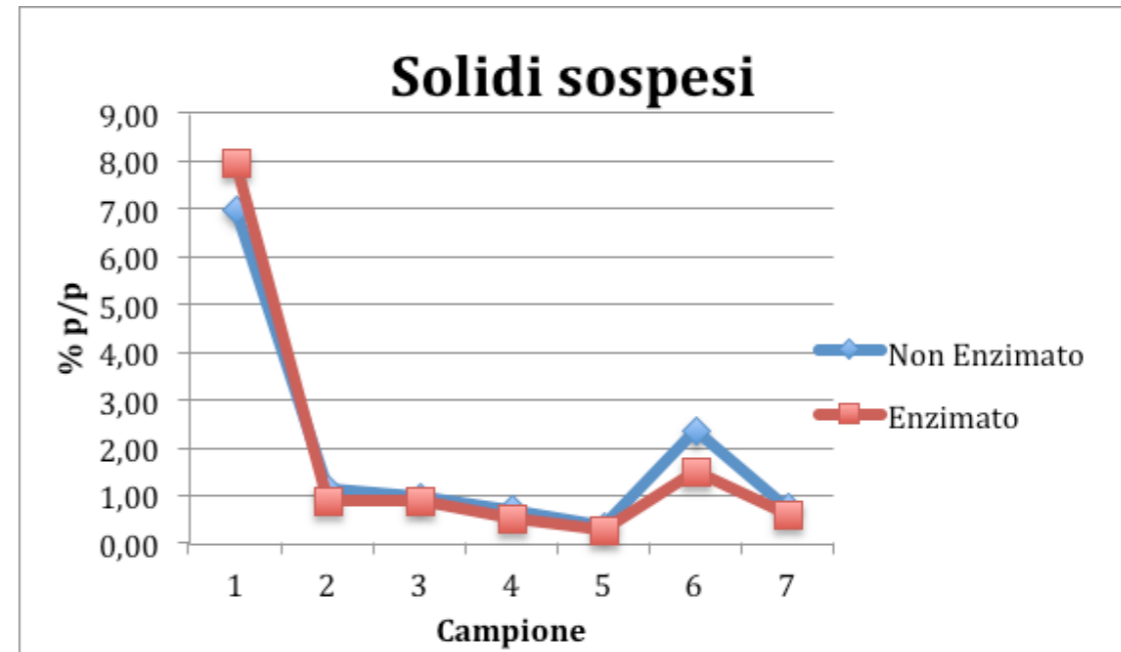
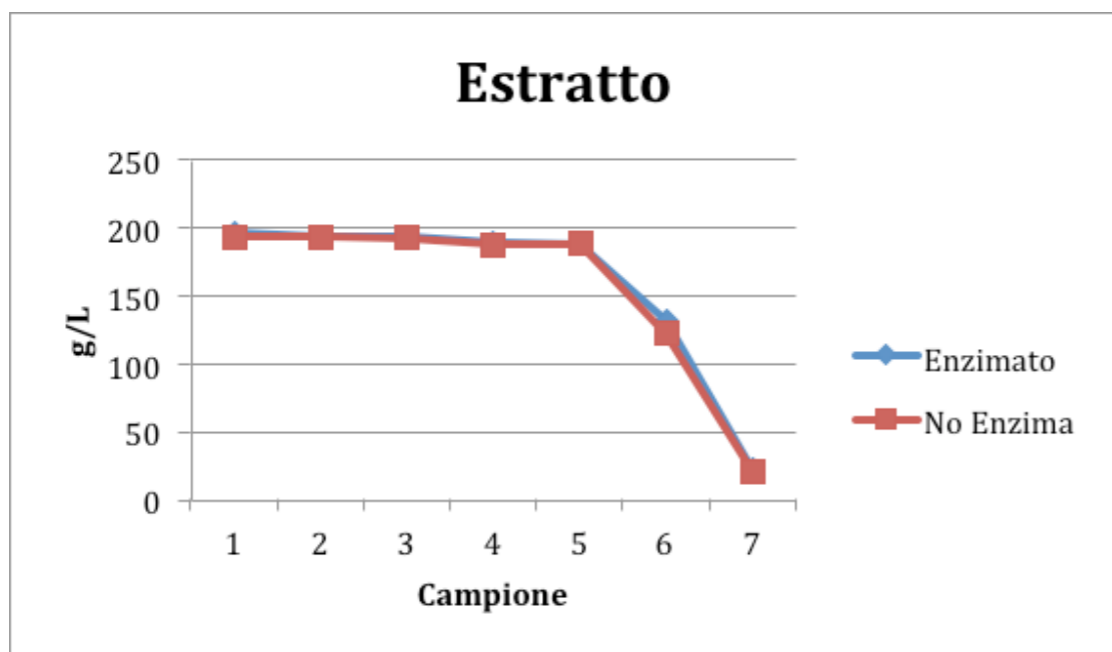
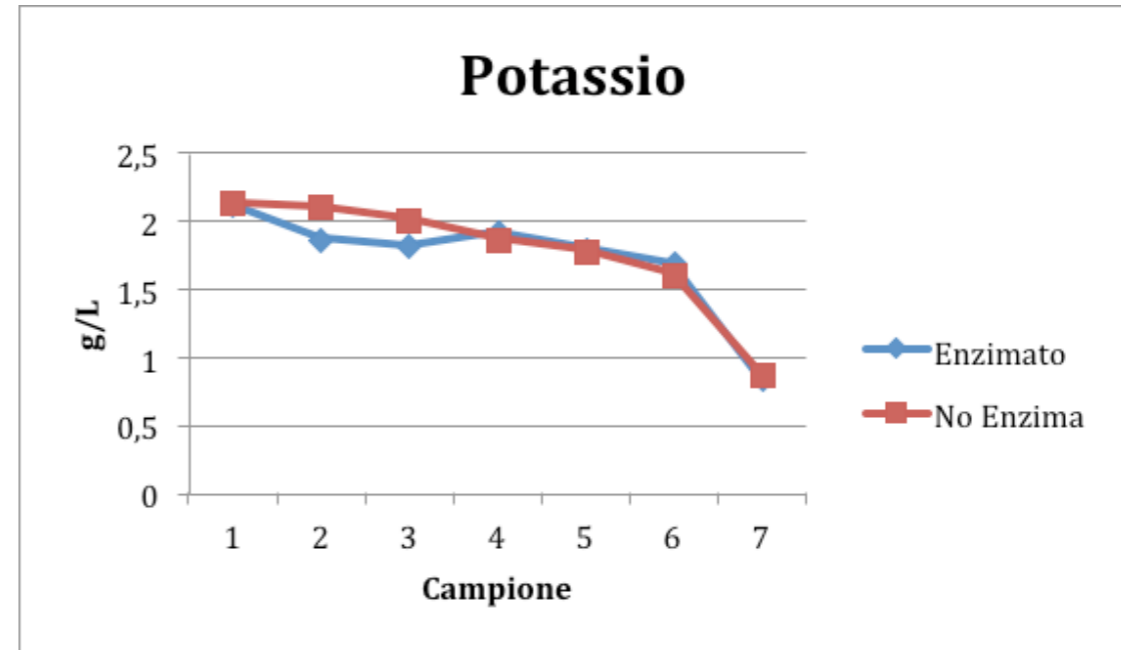
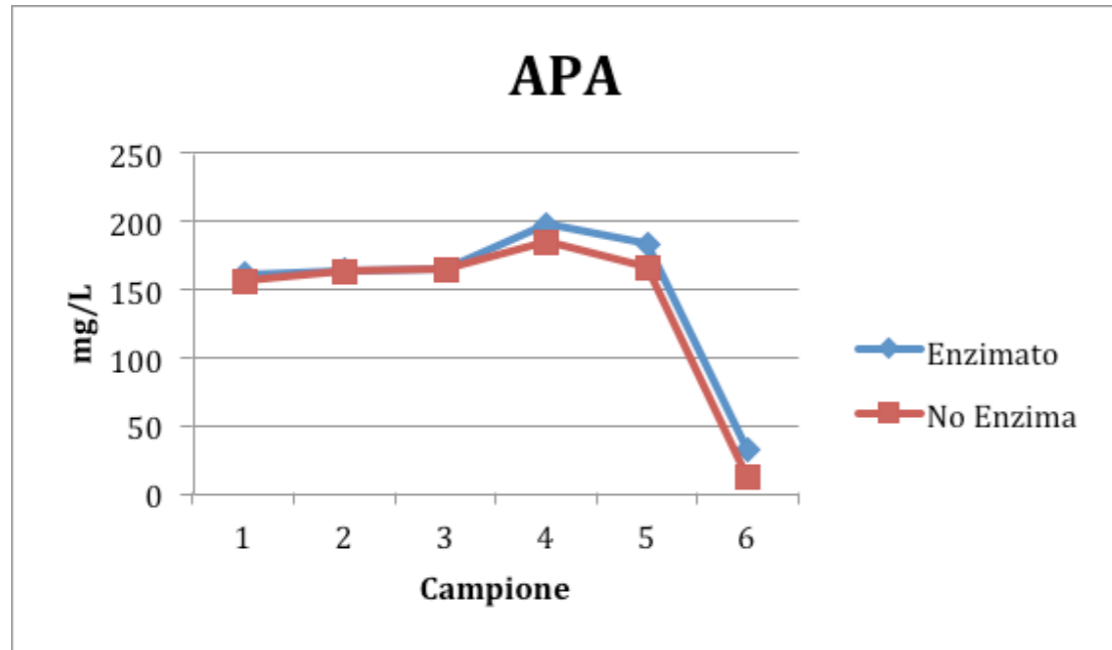
Variabile enologica: enzimaggio

Analisi



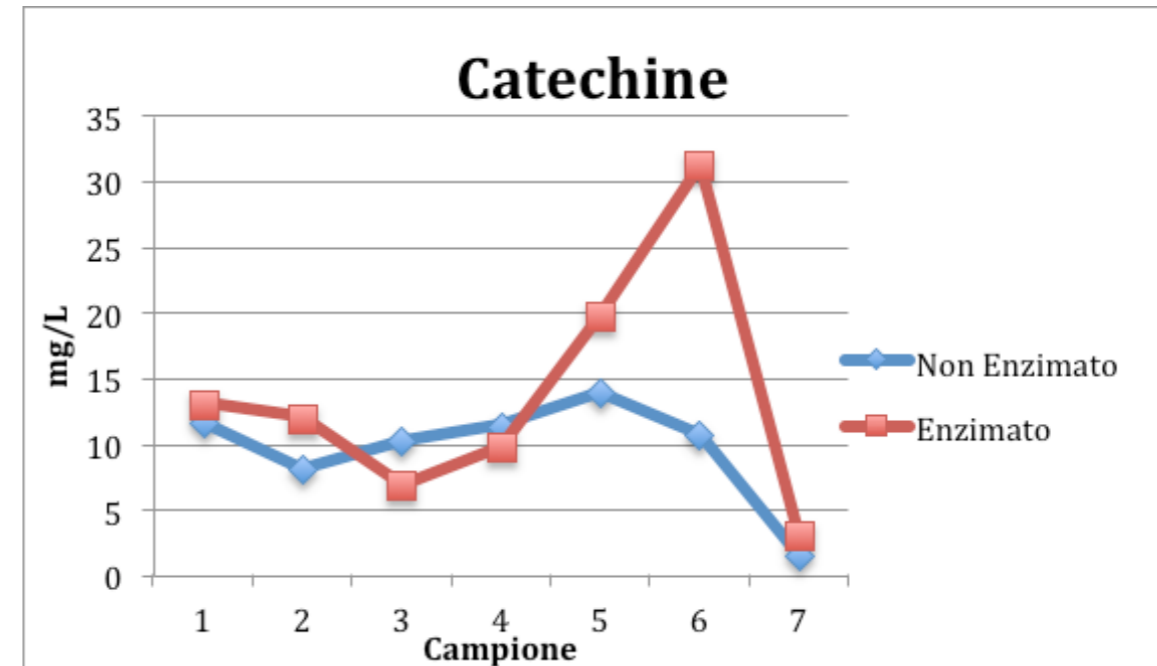
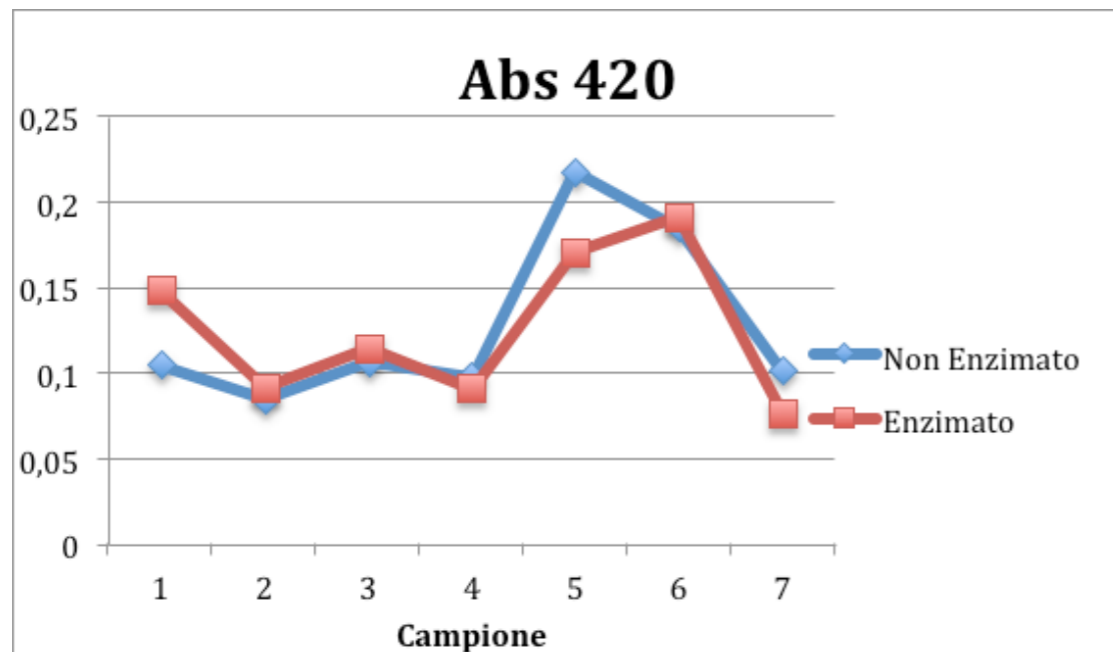
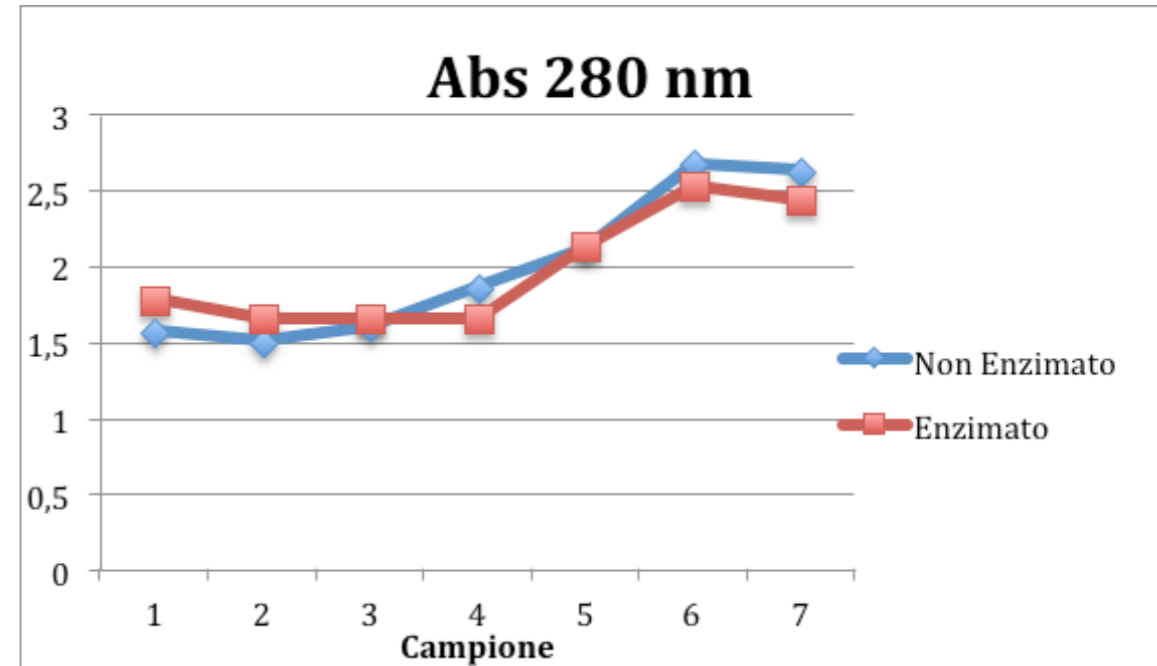
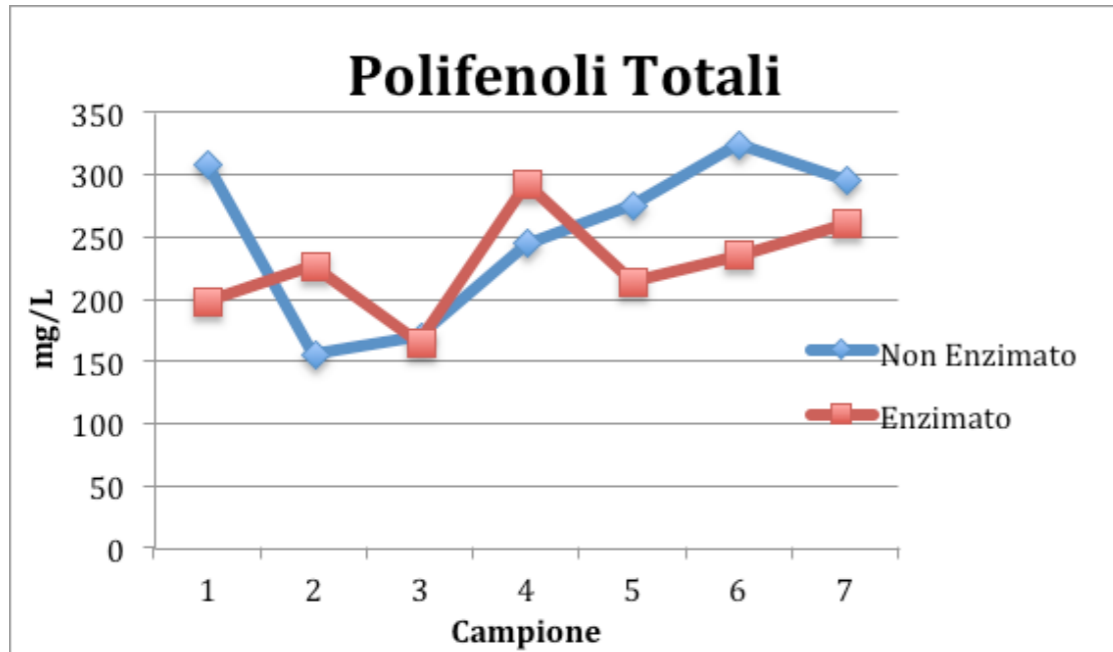
Variabile enologica: enzimaggio

Analisi



Variabile enologica: enzimaggio

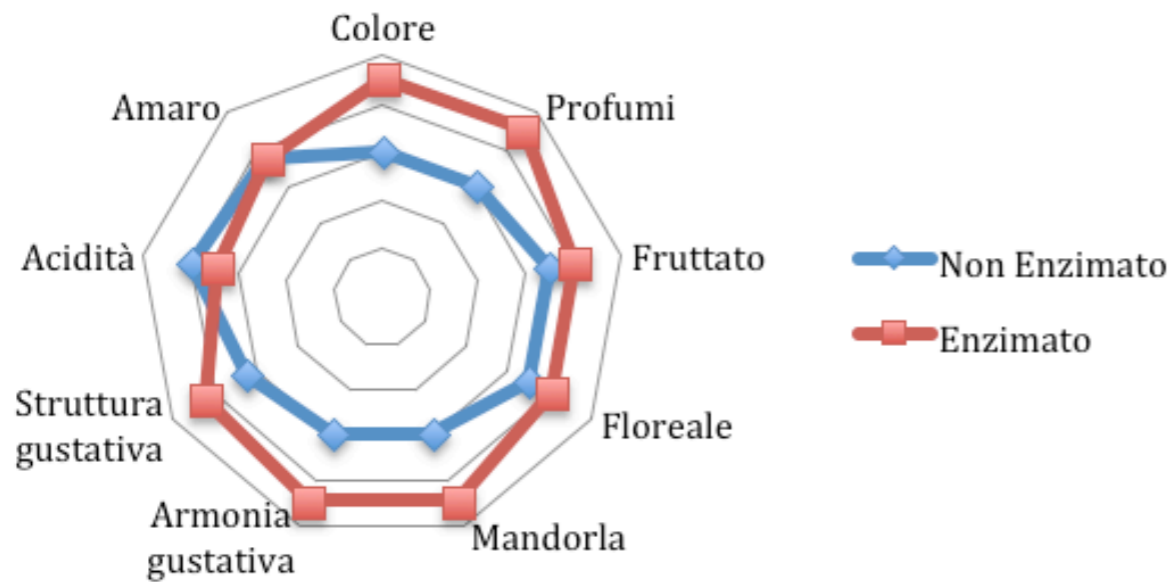
Analisi



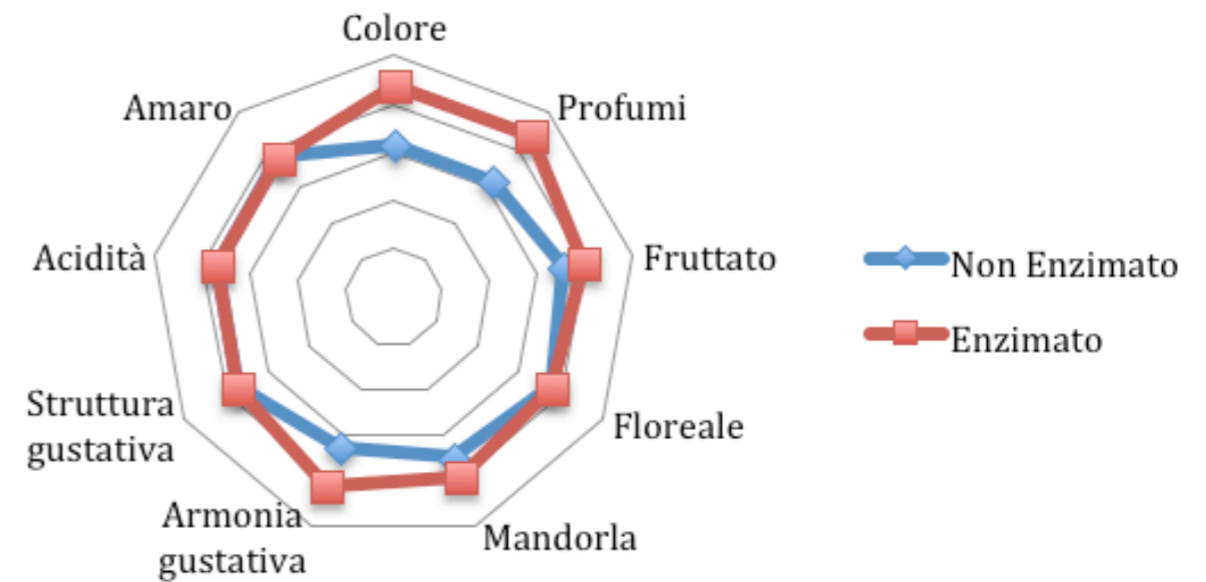
Variabile enologica: enzimaggio

Analisi Sensoriale

Dopo 11 giorni



Dopo 37 giorni

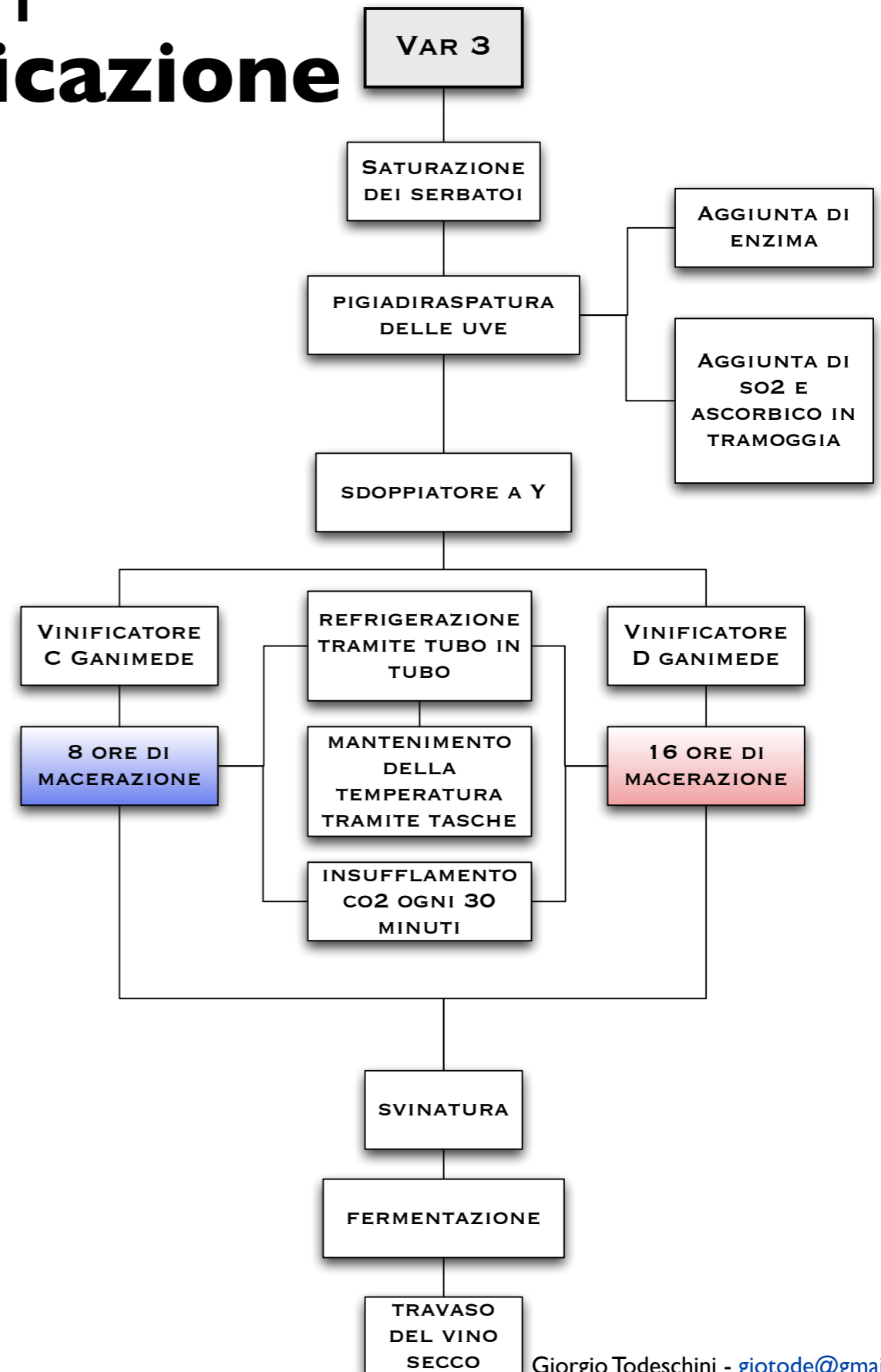


Variabile enologica: tempo di macerazione

Processo di vinificazione

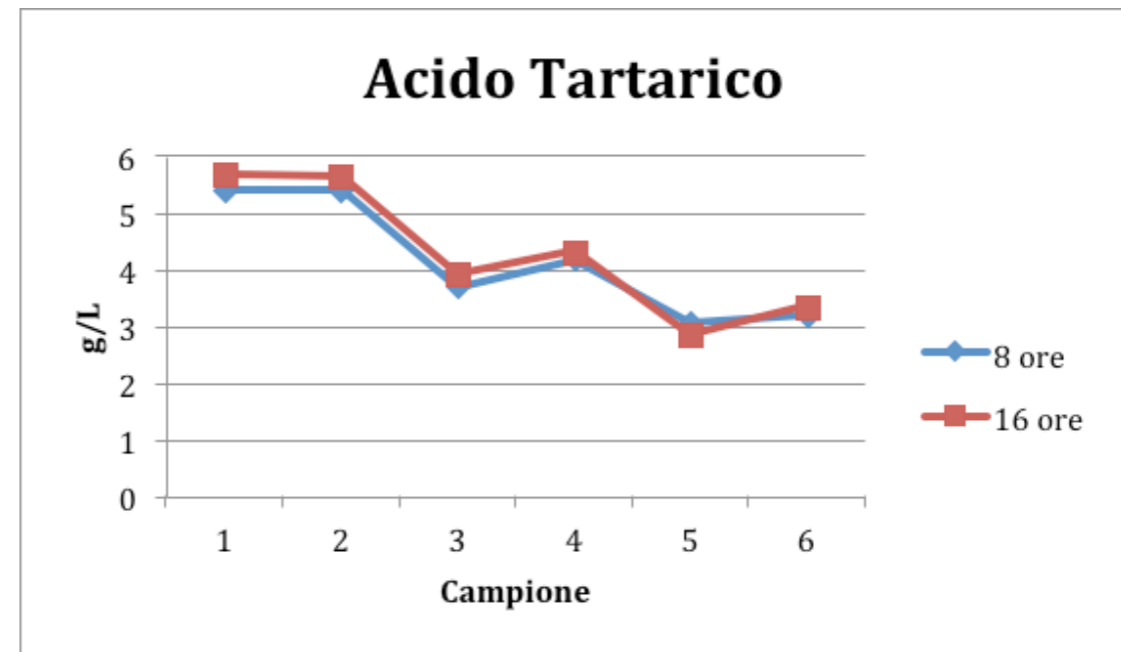
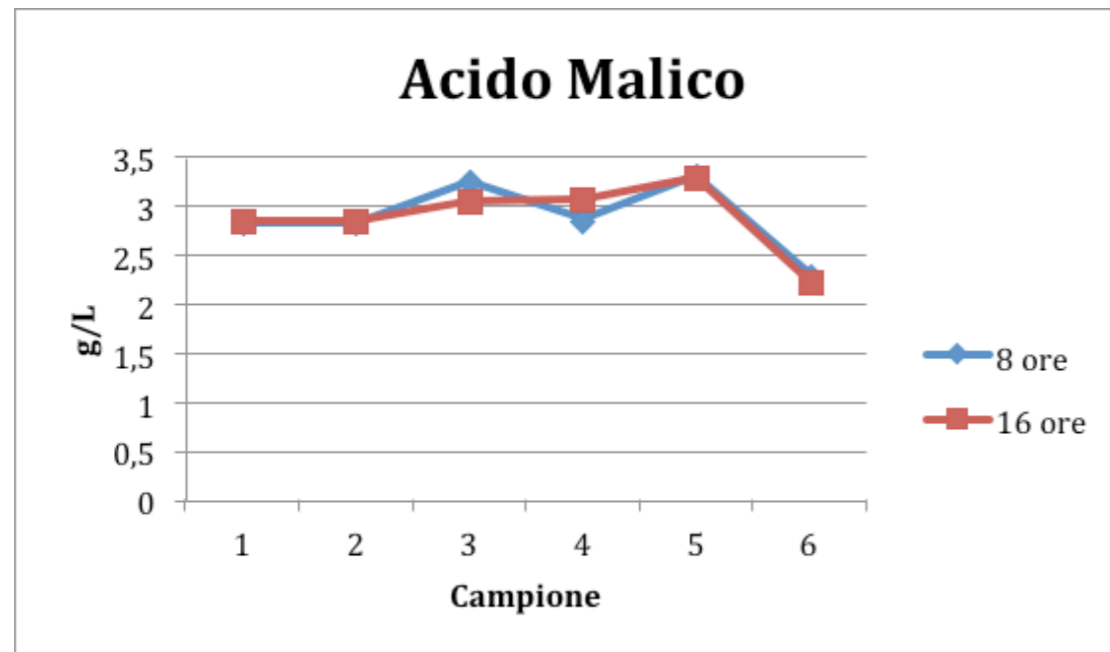
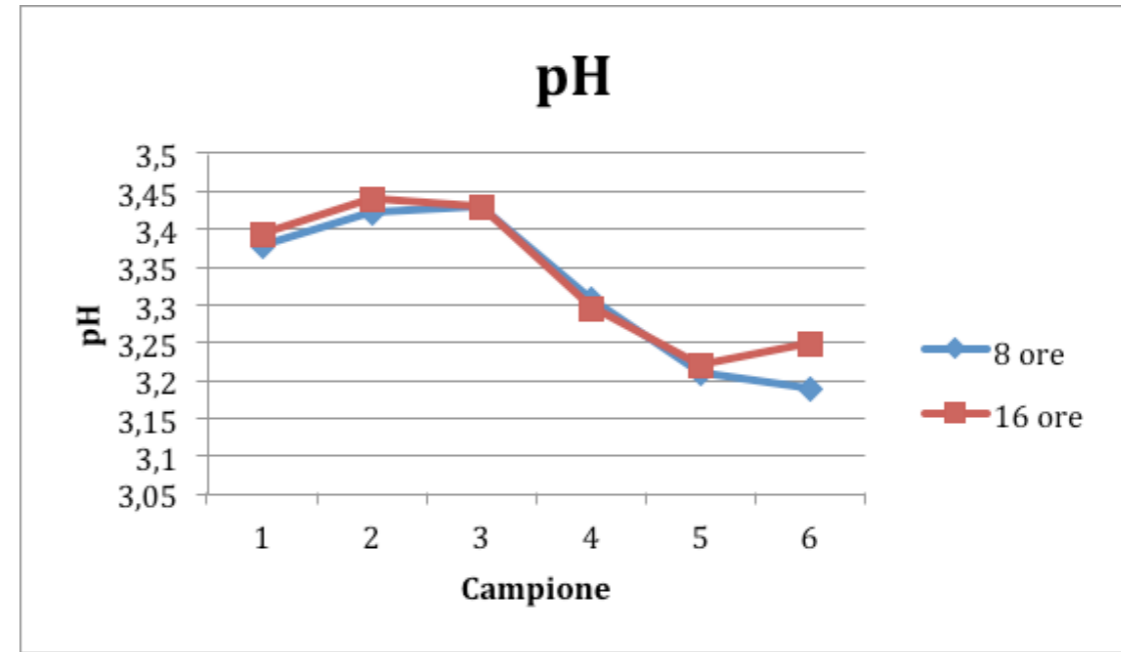
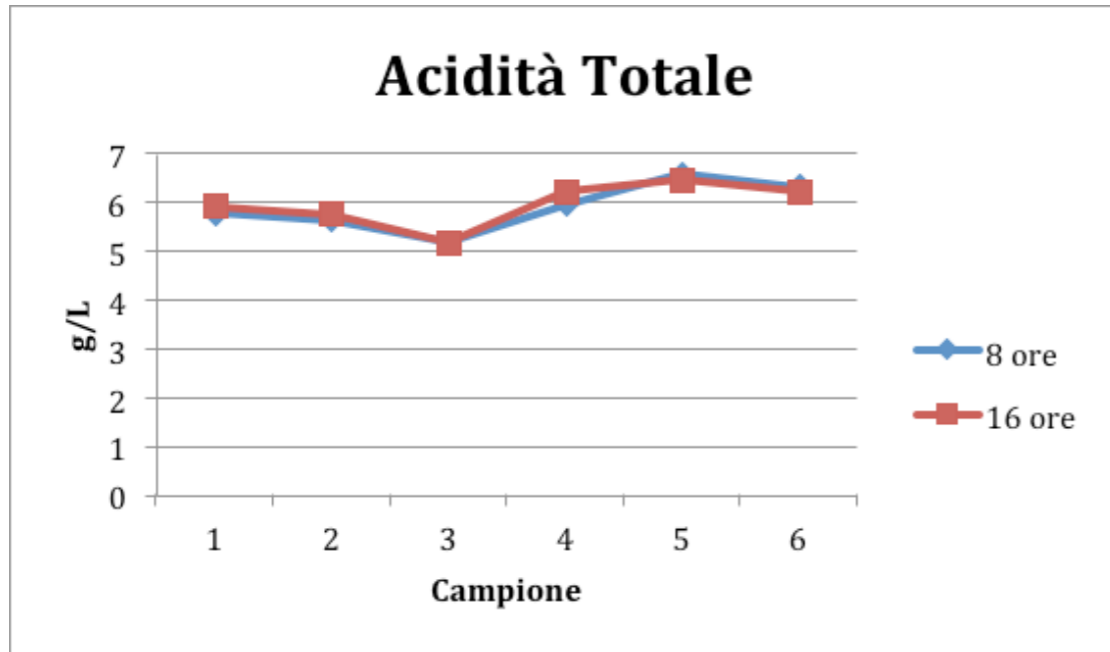
Come terza variabile è stata considerata la **durata** della macerazione dinamica prefermentativa di uve **Prosecco** (Glera), per valutare l'influenza sul prodotto finale di un maggior tempo di contatto con le bucce

Tutte le operazioni sono state effettuate in parallelo su serbatoi di uguale capacità in modo da ottenere dati confrontabili durante tutto il processo



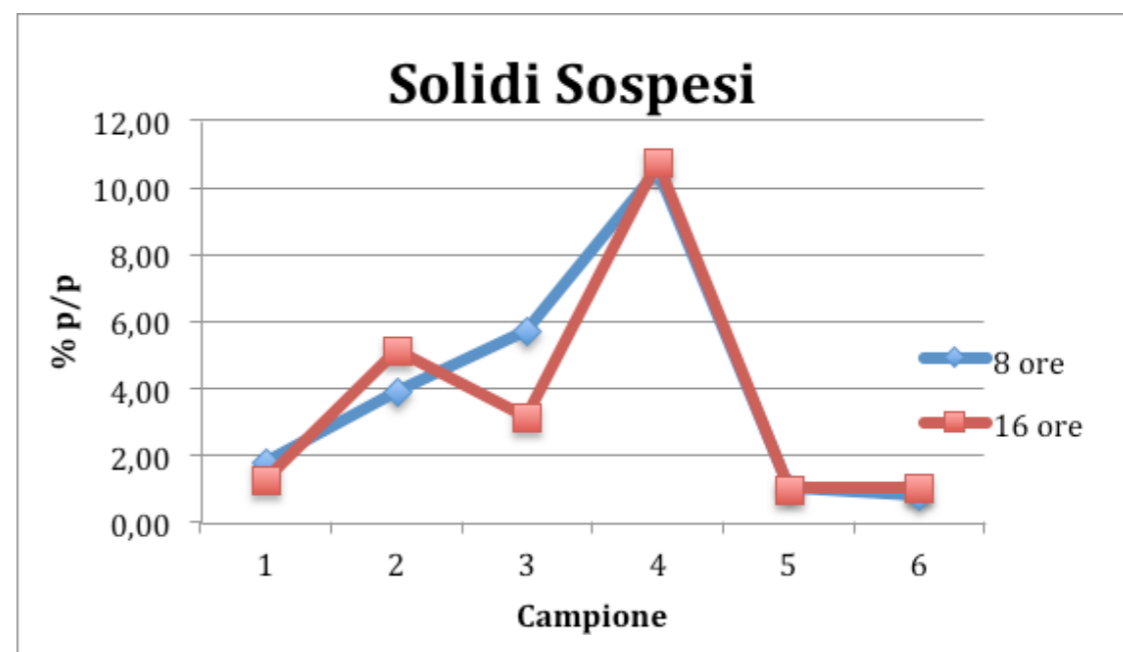
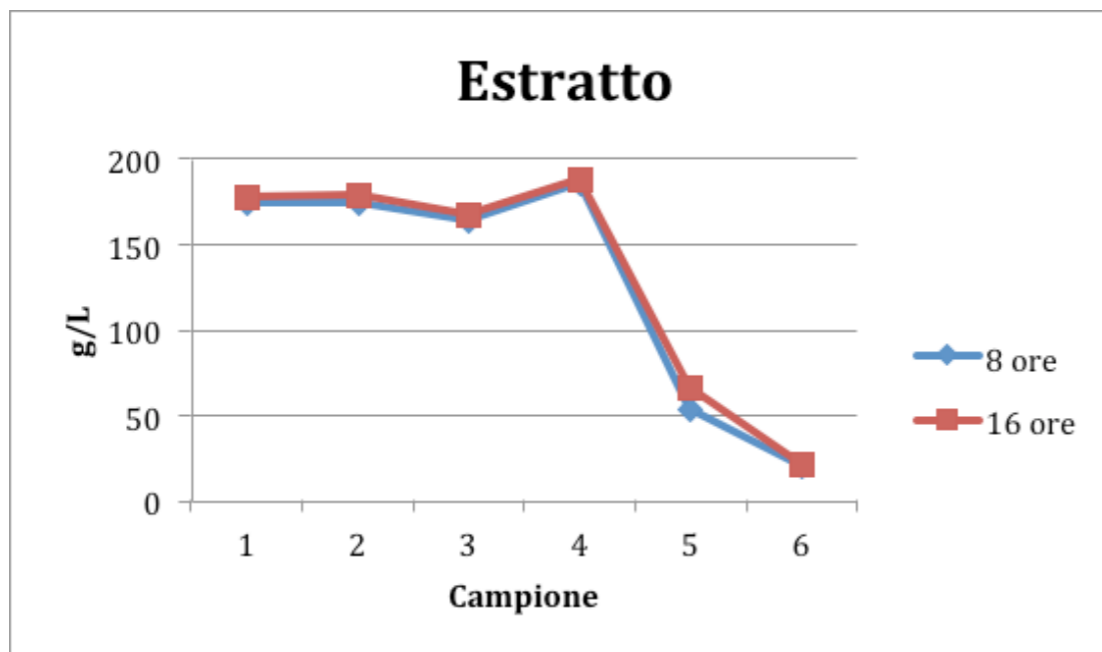
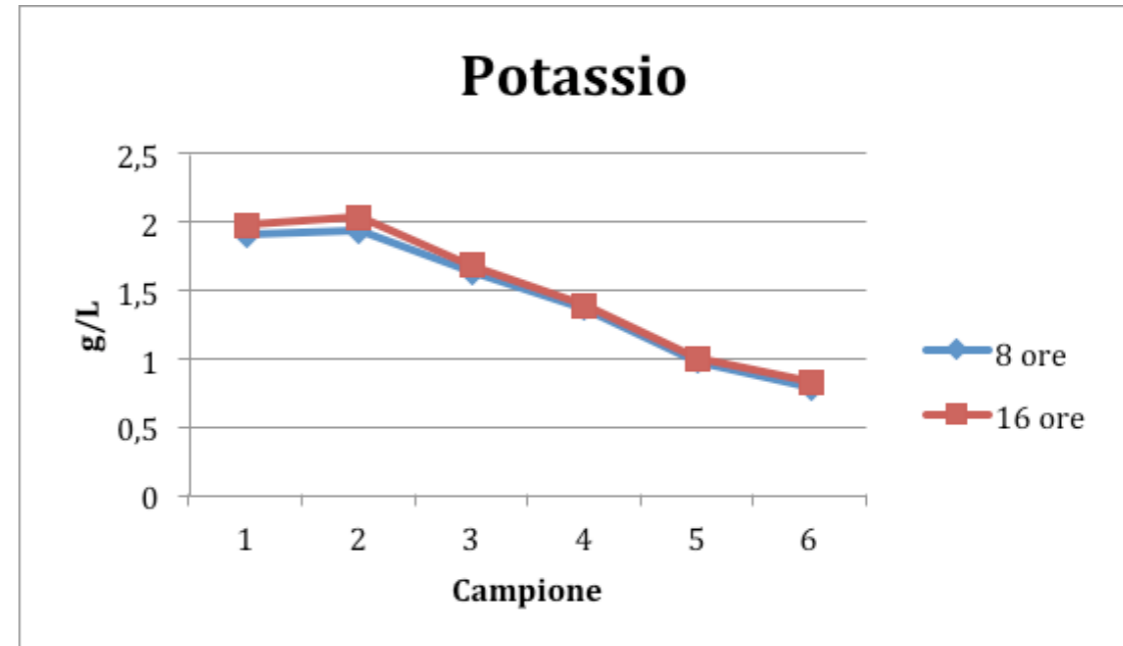
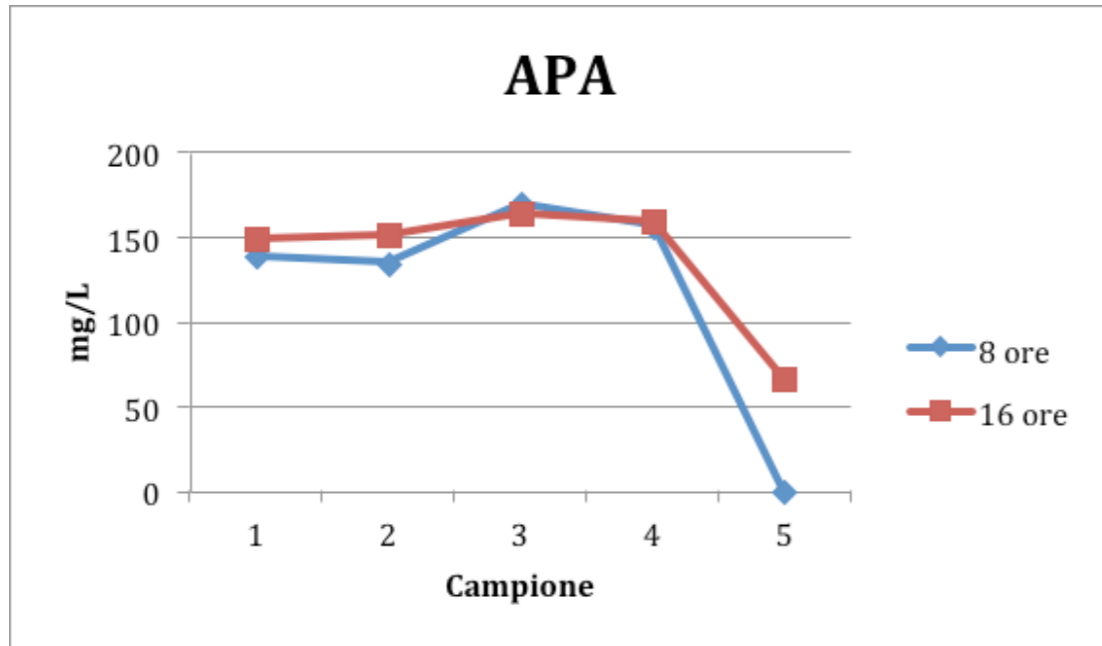
Variabile enologica: tempo di macerazione

Analisi



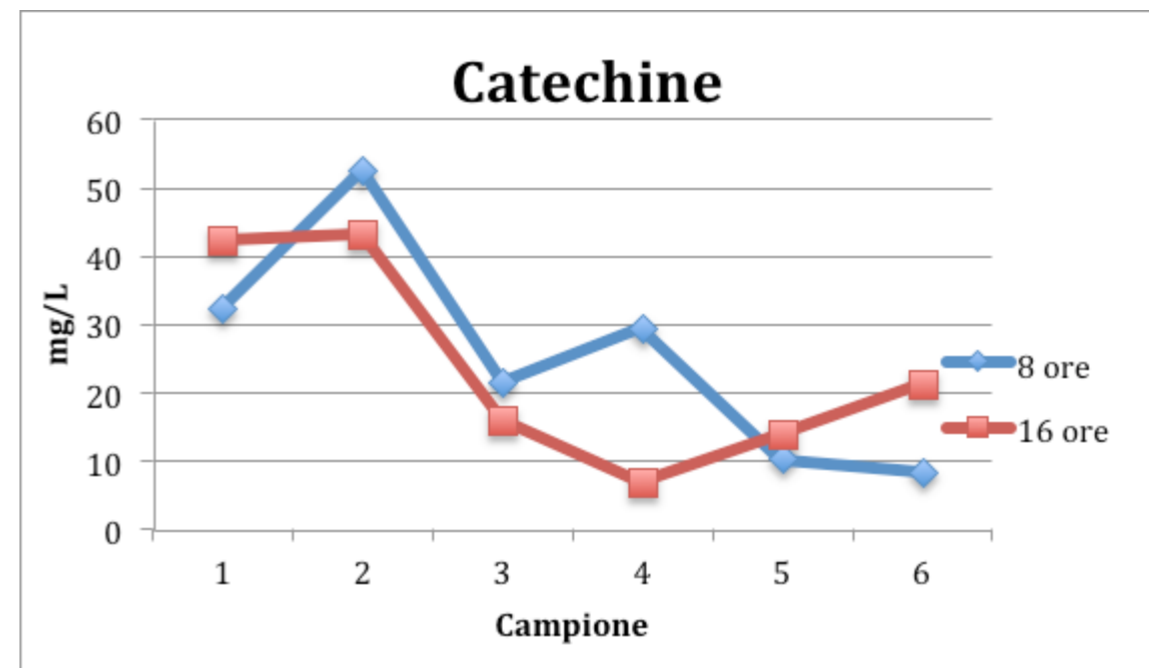
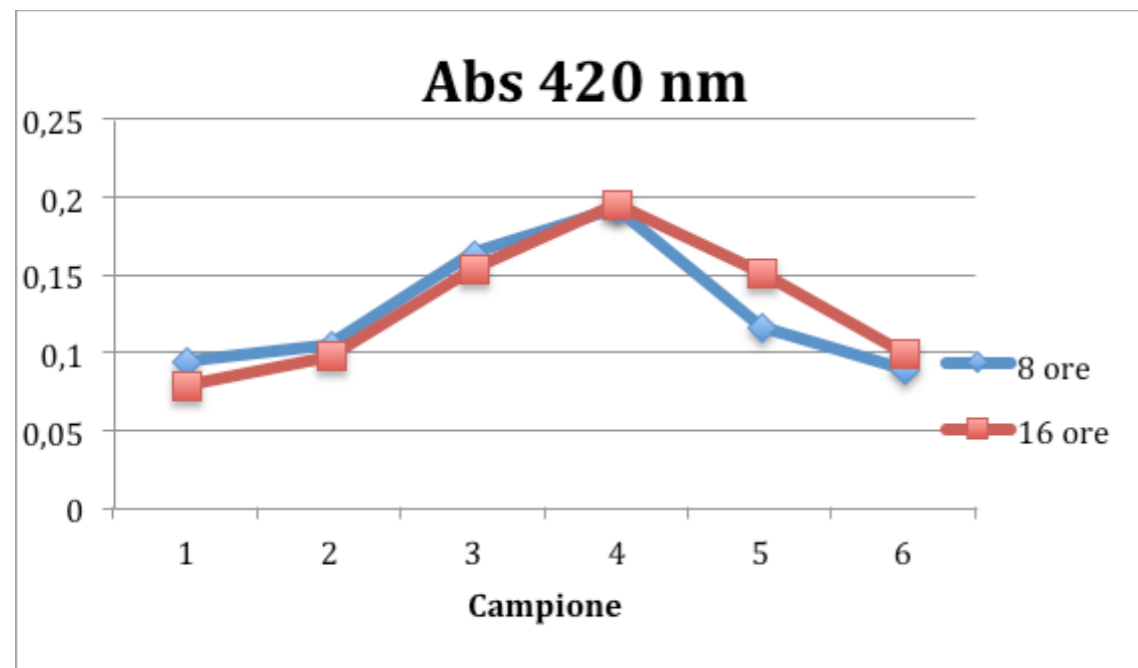
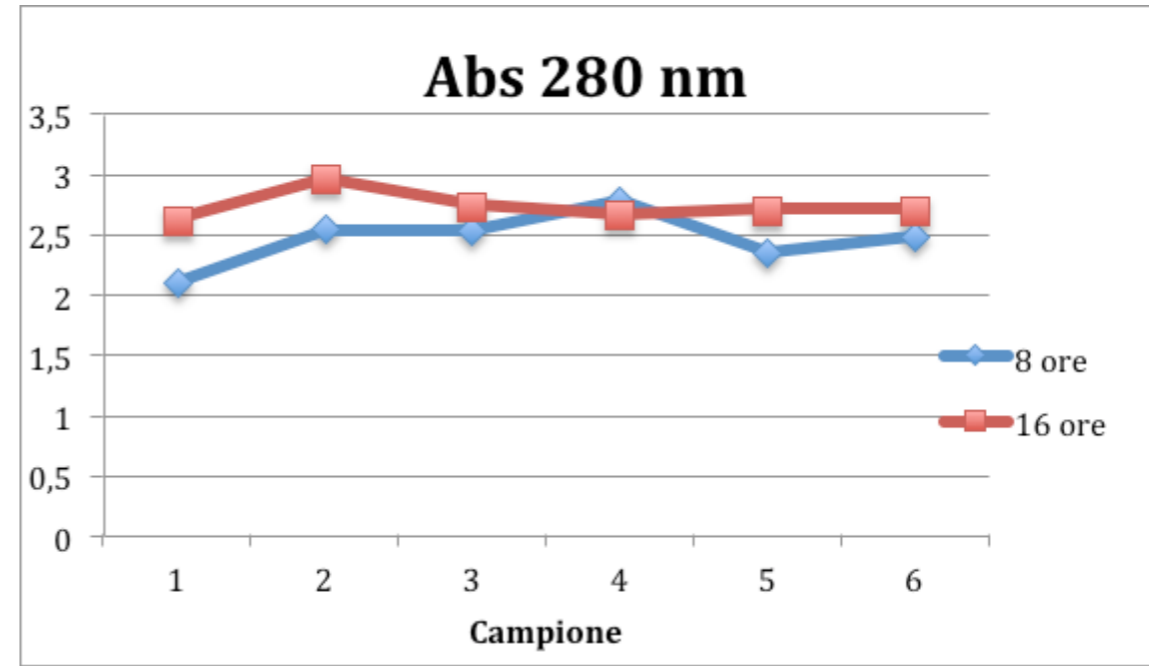
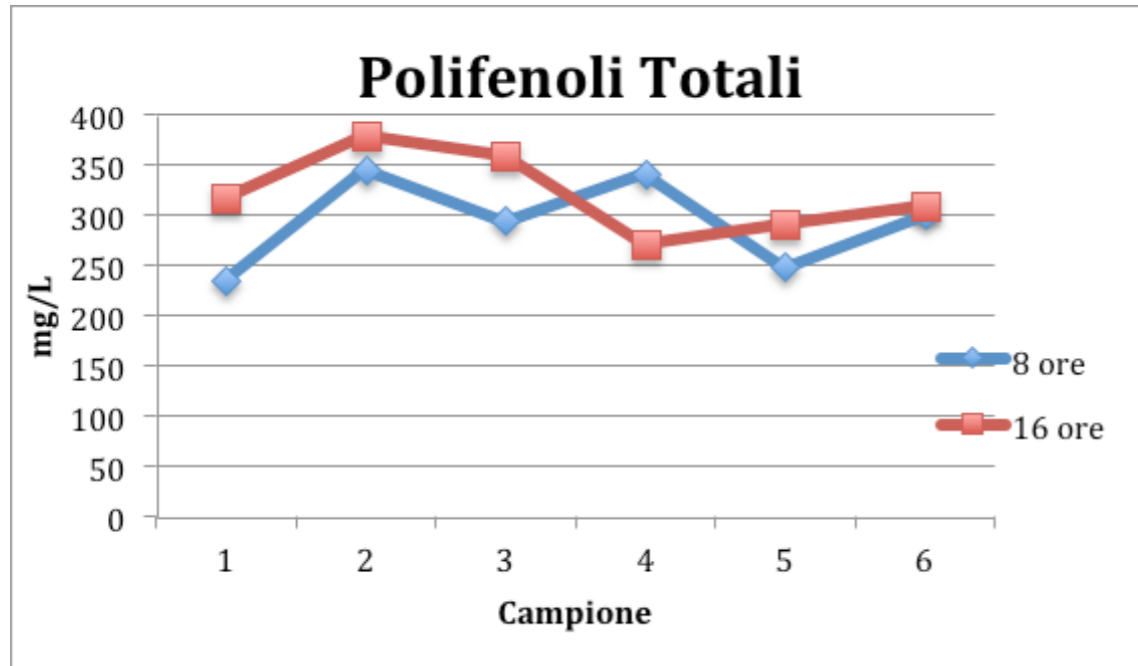
Variabile enologica: tempo di macerazione

Analisi



Variabile enologica: tempo di macerazione

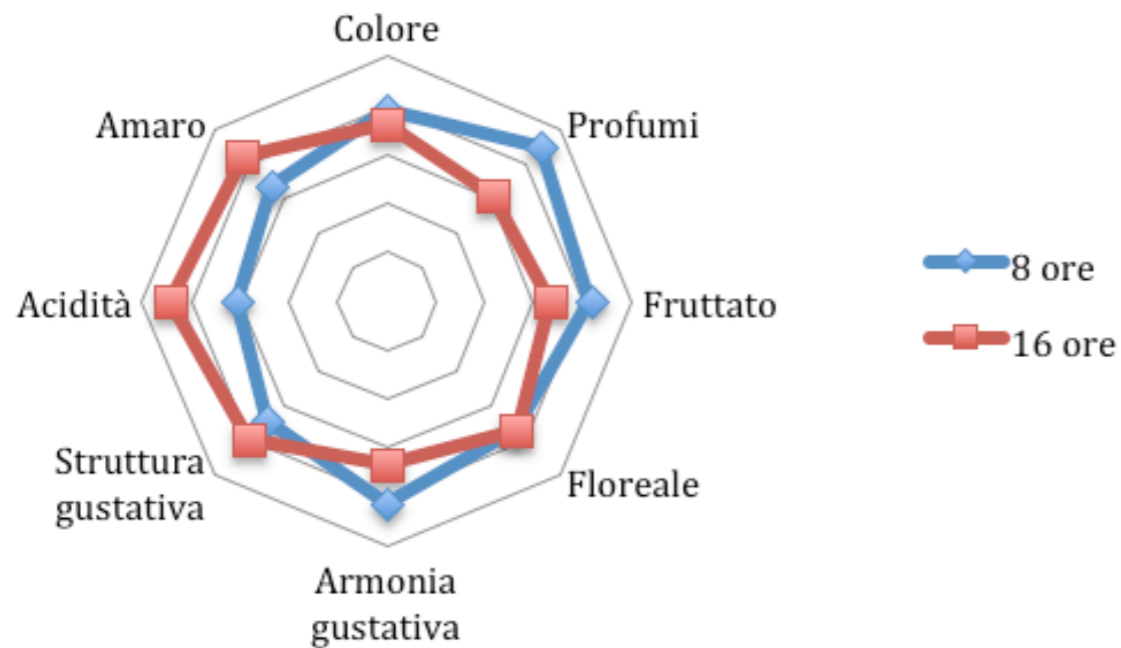
Analisi



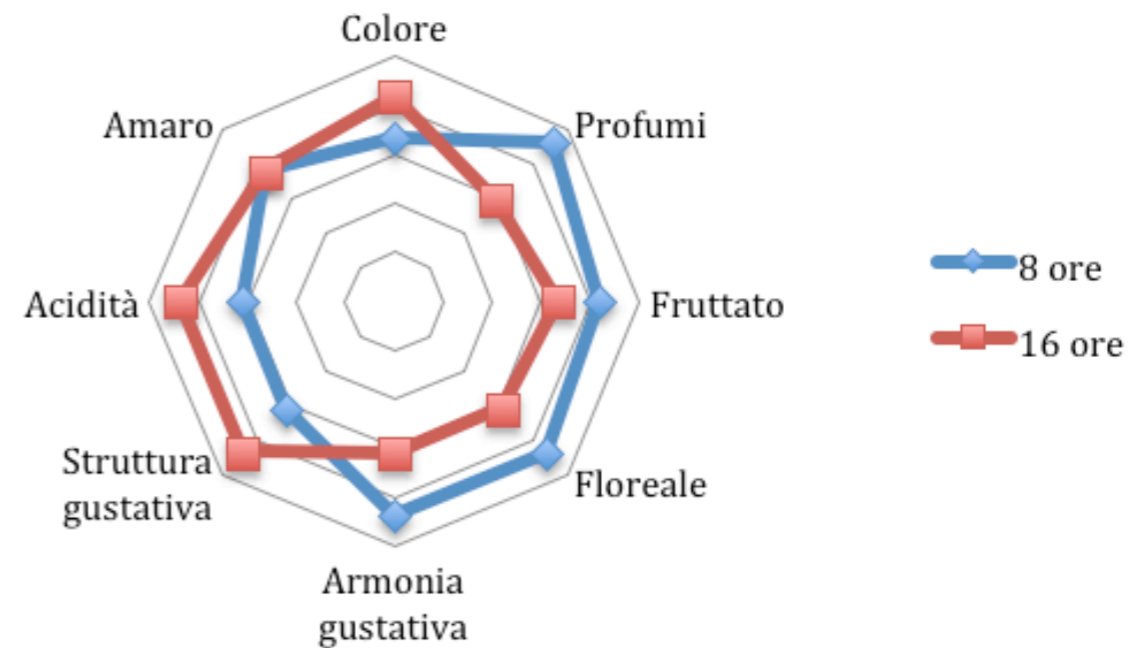
Variabile enologica: tempo di macerazione

Analisi Sensoriale

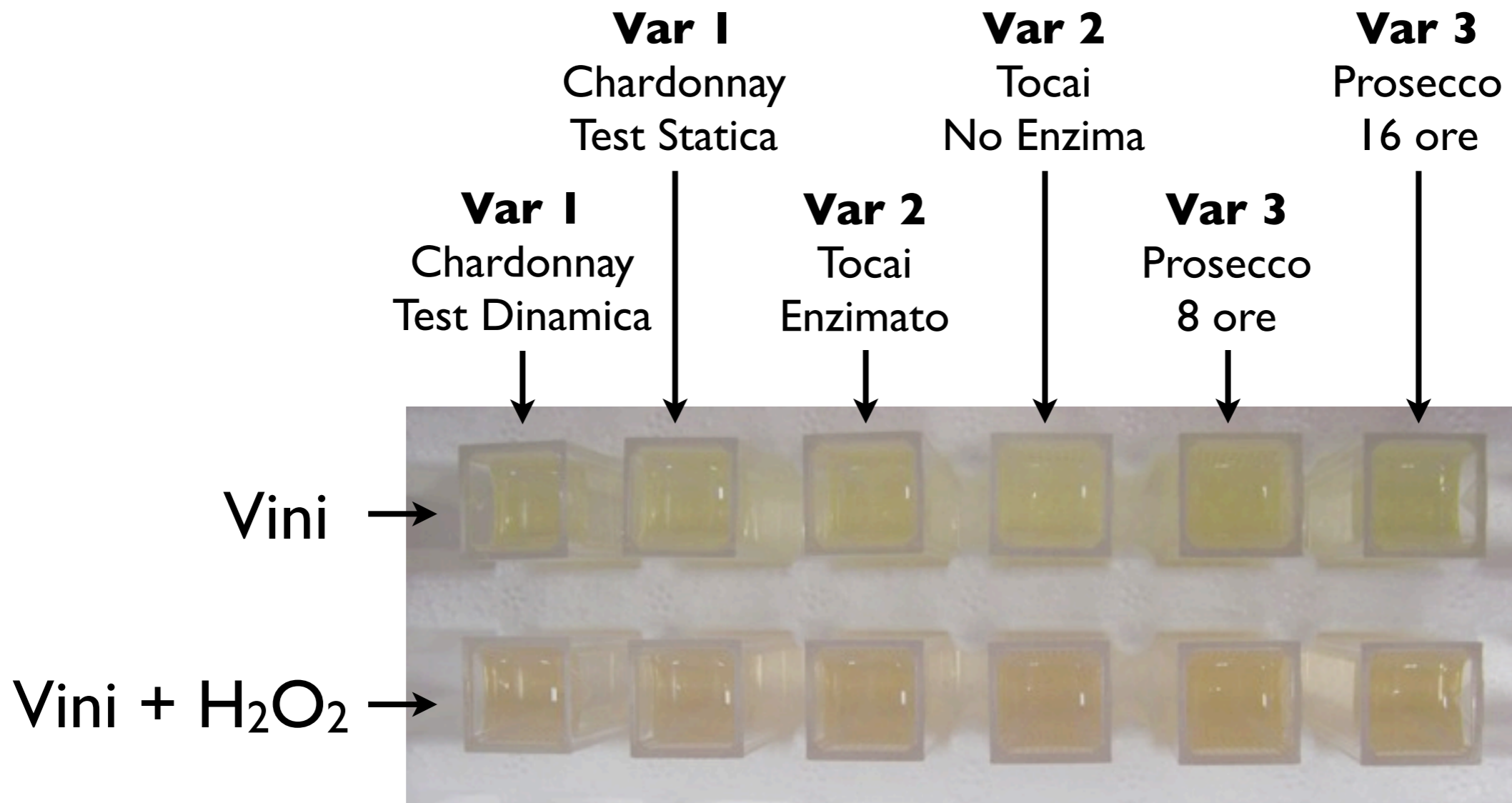
Dopo 15 giorni



Dopo 26 giorni



Valutazione Ossidabilità POM-test



Considerazioni

Verificata la possibilità di fare una macerazione dinamica soffice senza incrementi di **feccia**

Limitata estrazione di **componenti instabili**

Possibilità di gestire la **durata** della macerazione in funzione della qualità dell'uva e dell'obiettivo enologico

Considerazioni

Possibilità di eliminare l'uso di **enzimi** pectolitici

Riduzione dell'impiego di SO_2 come antiossidante dovuta all'impiego di **CO_2** per inertizzare. Grazie a questa riduzione viene eliminato anche l'effetto estraente aselettivo della SO_2

Modulazione del **profilo aromatico** dei vini grazie alla flessibilità operativa delle variabili permessa dell'impiantistica

Grazie per l'attenzione!