

OPERAZIONI PRE-FERMENTATIVE NELLA VINIFICAZIONE IN BIANCO: IMPIEGO DI SPECIFICI PREPARATI ENZIMATICI IN PRESSA

Guido Parodi

Introduzione

Vinificare in bianco non vuol solo dire far fermentare i mosti, ma soprattutto estrarre dall'acino in modo ottimale i composti utili determinanti per la qualità del vino, evitando l'estrazione dei costituenti in grado di generare difetti gustativi o olfattivi. La qualità dei vini bianchi dipende infatti in larga misura dalle condizioni e modalità in cui si svolgono le operazioni prefermentative (momento in cui si separa il succo), ossia dall'abilità di estrarre tutto il potenziale qualitativo dell'uva, senza eccedere. In questa ottica la pressatura delle uve, diretta o dopo diraspatura, assume un'importanza capitale e deve essere svolta cercando di ottimizzarne tutti gli aspetti.

Tra le opzioni che il tecnico deve valutare vi è la possibilità di impiegare sul pigiato, prima della pressatura, preparati enzimatici specifici, allo scopo di facilitare la fuoriuscita del mosto e la sua chiarifica, sfruttando al meglio il potenziale qualitativo racchiuso nell'acino.

Le operazioni prefermentative

Nel corso della fase di estrazione dei succhi parte dei composti contenuti nei tessuti dell'acino, in particolar modo nella buccia, passano in soluzione. La pressatura (A) può essere assimilata ad una, seppur breve, fase di macerazione, nel corso della quale le parti solide vengono a contatto con la fase liquida. Se lo stato sanitario ed il grado di maturazione dell'uva sono ottimali questo contatto può essere utilmente sfruttato per migliorare la qualità dei succhi. Se lo stato sanitario non è buono questo contatto deve essere il più limitato possibile per evitare l'arricchimento del mosto con sostanze indesiderate.

In entrambi i casi, preparazioni enzimatiche purificate ed appositamente formulate possono rappresentare un prezioso strumento per condurre al

meglio questa tappa. Esse hanno la capacità di indebolire le pareti cellulose-pectiche delle cellule della polpa favorendo

la liberazione del succo. Questo consente di limitare l'intensità delle azioni meccaniche, agevolando nel complesso l'esecuzione dell'operazione di pressatura (miglior sgrondo, minor intasamento delle canaline, minor viscosità del succo, ecc.) e permette di guidare in maniera più selettiva l'estrazione, riducendo la fuoriuscita dei composti fenolici dalle cellule della buccia (sentori amari, erba-cei, astringenti) e favorendo la dissoluzione di composti aromatici o precursori di aromi localizzati nella polpa.

I mosti così ottenuti, essendo già estremamente poveri in pectine, possono essere sottoposti a chiarifica senza ulteriore aggiunta di enzimi pectolitici, fatte salve eventualmente le ultime frazioni di pressatura.

(B) - Volume espresso in hL delle frazioni ottenute a basse pressioni e variazione percentuale delle somme.

	MUSCADELLE		SEMILLON		SAUVIGNON	
	testimone	enzimato	testimone	enzimato	testimone	enzimato
Sgrondo	180	200	201	239	130	143
P1	31	42	42	29	55	50
SOMMA	211	235	243	268	185	193
Variatz %		+ 11 %		+ 10 %		+ 4 %

Per dare un riscontro pratico a quanto sopra affermato si riportano di seguito alcuni risultati nell'ambito di una prova comparativa di applicazione in cantina di un preparato enzimatico, nome commerciale Lafazym Press, da impiegarsi appena tecnicamente possibile al ricevimento delle uve, durante la pigiadiraspatura o al riempimento della pressa.

Le prove sono state condotte in scala reale su uve Sauvignon blanc, Muscadelle e Semillon. L'uva oggetto della prova è stata trattata con una dose di Lafazym Press pari a 3 g/100 Kg d'uva e messa a confronto con una pari aliquota di uva raccolta sulla stessa parcella, lavorata nello stesso modo, dunque ritenuta confrontabile, e non trattata

(A) - In fase di pressatura l'aggiunta di enzimi è di grande aiuto.



(C) - Valori di pH, acidità totale, potassio e D.O. a 280 nm delle diverse frazioni.

		MUSCADELLE		SEMILLON		SAUVIGNON	
		testimone	enzimato	testimone	enzimato	testimone	enzimato
pH	Sgrondo	3,45	3,39	3,37	3,46	3,27	3,12
	P1	3,68	3,61	3,64	3,65	3,27	3,37
Ac, Totale (g/L)	Sgrondo	6,3	7,1	7,9	7,6	7,1	8,3
	P1	6,2	7,4	7,5	7,3	7,6	8,2
Potassio (mg/L)	Sgrondo	1745	1640	1780	1895	1350	1795
	P1	2370	2425	2465	2595	1455	1990
D. O. (280 nm)	Sgrondo	10,5	6,8	6,1	5,4	8,7	7,4
	P1	9,6	9,3	7,3	8,2	9,5	9,8

enzimaticamente. Il volume di uva lavorata per ogni modalità era di 300 q.li x 2 nel caso del Muscadelle, 340 q.li x 2 nel caso del Sémillon e 250 q.li x 2 nel caso del Sauvignon.

Il protocollo di lavorazione prevedeva il ricevimento dell'uva, la diraspatura ed il passaggio in pressa. Si avevano a disposizione due presse pneumatiche identiche, modello Vaslin-Bucher RPZ 250, gestite con stesso programma di pressatura semiautomatico. Questo prevedeva una lenta sgrondatura di 40 minuti, un ciclo di pressatura fino a 0,2 bar della durata di 95 minuti (frazione di succo P1), una stasi di 10 minuti con rimescolamento, un secondo ciclo di pressatura fino a 2 bar della durata di 55 minuti (frazione di mosto P2). In (B - C) sono riportati i dati riguardanti i volumi di mosto ottenuti nella fase di sgrondo e di primo ciclo di pressatura P1 (D) ed alcuni parametri analitici controllati sui mosti (pH, acidità totale, potassio e D.O. 280 nm).

Questa prova conferma che il pre-

parato enzimatico predispone la bacca alla liberazione del succo facendo nel complesso aumentare le rese, ma soprattutto il volume di succo liberato alle pressioni più basse e quindi di maggiore qualità. La qualità dei succhi ottenuti è confermata dai dati analitici presentati. Solo nel caso del Sauvignon si registra un aumento importante del catione potassio nel lotto trattato enzimaticamente.

Nel caso del Sauvignon, dopo fermentazione è stata controllata anche la presenza di tioli volatili, composti aromatici tipici di questo vitigno. Per il 4-metilsolfopentano (4MSP), composto responsabile del sentore di bosso, si registrano nel vino ottenuto da uve enzimate valori molto superiori a quelli registrati nel testimone. Considerando l'indice aromatico (concentrazione/soglia di percezione) il vino enzimato raggiunge un valore prossimo a 10 mentre nel testimone si registra un valore prossimo a 2. Tenendo conto che il precursore del 4MSP è quasi esclusivamente presente nella polpa e poco rappresentato nella buccia, ne deduciamo che effettivamente il trattamento enzimatico ne ha favorito la presenza, aiutandoci a sfruttare meglio la polpa, senza eccedere nell'estrazione dalle bucce.

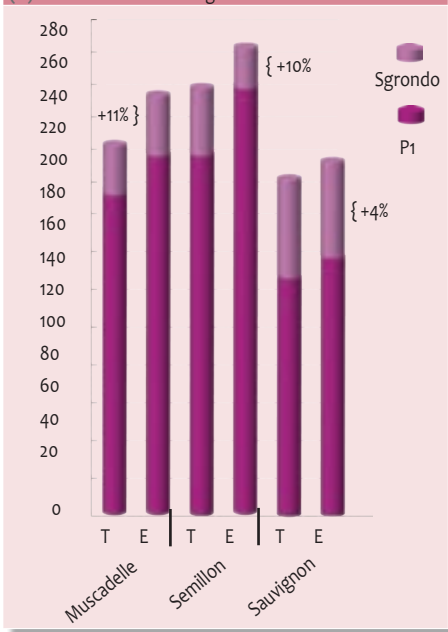
Conclusioni

Queste prove ci dimostrano come l'applicazione di un preparato enzimatico appositamente formulato e messo a punto per l'uso in fase di pressatura delle uve bianche possa giocare un importante ruolo con risvolti positivi a livello economico (maggiori rese), qualitativo e di conduzione delle pressature.

Si è messo in evidenza il beneficio riscontrabile su alcuni parametri facilmente misurabili, quali volumi di mosto di sgrondo e di prima pressata; non dobbiamo tuttavia dimenticare che anche altri aspetti, più difficilmente quantificabili, risultano migliorati. Le operazioni di movimentazione e rimescolamento della massa in pressa risultano notevolmente agevolate, il che si traduce in tempi globali di pressatura più brevi. Il fatto di migliorare e velocizzare lo sgrondo permette di aumentare il volume di caricamento della pressa, dunque la sua capacità di lavoro; inoltre le ope-



(D) - Volumi del succo di sgrondo e di P1.



razioni di pulizia della pressa risultano facilitate.

Questi benefici a livello tecnico permettono di ottenere un prodotto di qualità superiore agendo a diversi livelli: indirettamente, dato che aumentano i volumi di mosto ottenuti dallo sgrondo e dai cicli di lavorazione (E) a bassa pressione; direttamente, dato che senza dover ricorrere ad una vera e propria stasi di macerazione si riesce ad ottenere una migliore estrazione di sostanze aromatiche e precursori di aromi e che la minor intensità delle operazioni meccaniche fa sì che i succhi siano meno ricchi di composti fenolici e fecce.

Guido Parodi
Laffort Italia s.r.l.
guido.parodi@laffort.com