

Innovazione ed Eccellenza

# Enoforum 2007

Piacenza Expo  
13 - 15 marzo

**ATTI**



CON IL PATROCINIO DI:



Camera di Commercio  
Piacenza



Provincia di Piacenza

## N.46

**PROFILO CROMATICO DI VINI ROSSI PIEMONTESI**

'CAGNASSO Enzo, 'ROLLE Luca, 'CAUDANA Alberto, 'ZEPPA Giuseppe, 'GERBI Vincenzo

'Dipartimento di Valorizzazione e Protezione delle Risorse Agroforestali (Di.Va.P.R.A.) Università di Torino

vincenzo.gerbi@unito.it

Il colore del vino è la risultante dell'interazione di diversi fattori che vanno dalla composizione dell'uva, alle variabili del processo di vinificazione, fino alle modalità di affinamento. Conseguentemente le caratteristiche cromatiche possono essere considerate un indice del complesso stato di evoluzione del vino. La definizione delle caratteristiche del colore è un processo soggettivo, per questo motivo sono stati sviluppati metodi oggettivi di valutazione basati su misure strumentali spettrofotometriche. Nel campo dei vini la tecnica tristimolo nello spazio CIELAB appare la migliore poiché i dati ricavati sono correlabili con quanto viene percepito a livello sensoriale.

I vini rossi piemontesi sono prodotti soprattutto con viti-

gni autoctoni quali: Barbera, Dolcetto, Grignolino e Nebbiolo. Questi vitigni presentano un corredo polifenolico e antocianico molto differente da cui derivano vini varietali con una tonalità di colore caratteristica. Il lavoro ha riguardato vini rossi piemontesi di più annate relativi alle principali denominazioni di origine. Dai dati emerge la tendenza alla differenziazione dei vari vini in funzione del vitigno di origine, ma anche della zona di produzione, come è particolarmente evidente nel caso del Nebbiolo. Inoltre, si è potuto accertare un effetto dovuto all'annata che provoca una differenziazione a livello cromatico all'interno dello stesso vino. I valori ottenuti costituiscono una banca dati utile alla caratterizzazione e alla valorizzazione delle produzioni a denominazione.

## N.47

**STUDIO DEL METABOLISMO DI BRETTANOMYCES/DEKKERA BRUXELLENSIS IN CRESCITA SU VINO SINTETICO**

'MOLINARI Francesco, 'FUSCHINO Roberto, 'ROMANO Andrea, 'TIRELLI Antonio, 'VIGENTINI Ileana,

'VOLONTERIO Gaspare

'Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari e Microbiologiche (DISTAM) Università degli Studi di Milano

francesco.molinari@unimi.it

**B**rettanomyces/Dekkera bruxellensis causa nei vini difetti di aroma dovuti alla formazione di vinil- ed etilfenoli volatili. Può inoltre produrre quantità di ammine biogene potenzialmente dannose per la salute del consumatore. Tuttavia, poco è noto di quali siano i fattori nutrizionali che condizionano la formazione di questi composti antienologici. Cinque ceppi di Brettanomyces/Dekkera bruxellensis sono stati inoculati in vino sintetico (alcol=12%, pH=3.2) e condizioni semi anaerobiche direttamente o previo adattamento in terreno a ridotto tenore in alcol (10%) per valutare, nel corso di tre mesi, la sua capacità di utilizzare fruttosio, acido malico, acido lattico, etanolo, acido citrico come fonti energetiche e di produrre fenoli volatili dai loro precursori acidi ed ammine biogene. Un ceppo di Saccharomyces cerevisiae è stato usato a scopo comparativo.

La capacità di Brettanomyces/Dekkera bruxellensis di crescere e consumare fonti di carbonio è variabile con il ceppo. Fruttosio, etanolo e acido malico sono le fonti di carbonio utilizzate dai quattro ceppi mostranti attività metabolica che conduce alla produzione di acido acetico fino a 1 g/L. La produzione di fenoli volatili è qualitativamente molto variabile col ceppo e ha raggiunto la concentrazione di 3 mg/L per l'etilfenolo. Nelle condizioni adottate è stata rilevata la produzione poliammine a concentrazione inferiore a 2 mg/L.