

Innovazione ed Eccellenza

Enoforum 2007

Piacenza Expo
13 - 15 marzo

ATTI



CON IL PATROCINIO DI:



Camera di Commercio
Piacenza



Provincia di Piacenza

N.32

VALUTAZIONE DELL'EFFETTO DEL VIRUS GLRAV-3 SULLE PROPRIETÀ MECCANICHE DELLE UVE¹ROLLE Luca, ¹LETAIEF Hend, ¹GERBI Vincenzo, ¹ZEPPA Giuseppa, ²MANNINI Franco¹DI.Va.P.R.A. – Settore Microbiologia Industrie Agrarie Università di Torino²Istituto Virologia Vegetale – US Viticoltura, CNR

luca_rolle@unito.it

Il virus GLRAV-3 (grapevine leafroll associated ampelovirus 3) è uno degli agenti più diffusi dell'accartocciamento fogliare. Gli effetti dell'accartocciamento fogliare in vite sono ritenuti particolarmente dannosi tanto che tale virus deve essere assente nel materiale di moltiplicazione "certificato" (Direttiva 05/43/CE, DM 07/07/06). I principali effetti negativi indotti da questo virus e segnalati negli ultimi anni vi sono una inferiore attività fotosintetica, un calo della produttività, un certo ritardo di maturazione ed una riduzione consistente nell'accumulo dei polifenoli nelle bacche con particolare riguardo agli antociani. Se l'influenza delle virosi sugli aspetti quanti-qualitativi della produzione cominciano a delinearsi con chiarezza, ancora totalmente sconosciute sono le potenziali modificazioni strutturali della bacca dovute alla presenza del virus. In questo studio si sono voluti studiare con

appositi tests di Texture Analysis gli effetti a carico della buccia (durezza, spessore) e dei vinaccioli (grado di lignificazione) che la presenza del virus GLRAV-3 può comportare. Tali aspetti, come noto, comportano importanti implicazioni in vigneto nella resistenza alle fitopatologie ed in cantina nelle scelte tecnologiche della vinificazione. A tal fine, nella vendemmia 2005, sono state poste a confronto le uve provenienti dalla discendenza sana (termoterapizzata) e da quella infetta da virus del clone Dolcetto 167, provenienti da un campo sperimentale del CNR sito a Mondovì (CN). I risultati conseguiti evidenziano come le bacche provenienti dalle piante madri (virosate) risultino caratterizzate da una minore durezza della buccia ma da un superiore grado di lignificazione dei vinaccioli. Non sono state rilevate invece differenze relativamente al parametro spessore della buccia.

N.33

DERIVATI DI LIEVITO: CARATTERISTICHE COMPOSITIVE E ASPETTI PRATICI LEGATI ALL'IMPIEGO ENOLOGICO¹COMUZZO Piorgiorgio, ¹TAT Lara, ¹BATTISTUTTA Franco, ¹ZIRONI Roberto¹Dipartimento di Scienze degli Alimenti, Sezione Industrie Agrarie Università di Udine

roberto.zironi@uniud.it

I prodotti derivati dal lievito (estratti e autolisati) sono ampiamente utilizzati in enologia, per i molteplici effetti che possono determinare sulla frazione colloidale e sulla percezione aromatica dei vini. L'impiego di tali prodotti tuttavia è strettamente legato alle caratteristiche delle polveri utilizzate, fattore che condiziona pesantemente i risultati del trattamento. Infatti, i derivati di lievito, vengono usati nell'industria alimentare come aromatizzanti, e la frazione volatile esogena che alcuni di essi apportano al vino, ne penalizza fortemente le caratteristiche sensoriali. Anche la frazione colloidale solubile delle polveri può condizionare gli effetti organolettici del trattamento; da questo punto di vista, la letteratura scientifica riconosce alla frazione proteica, un ruolo determinante nell'interazione con le sostanze volatili, e

nella modulazione della percezione odorosa e retroolfattiva. Il presente lavoro, si ripropone di analizzare i principali effetti legati all'uso di derivati di lievito in enologia, alla luce delle differenze compositive fra diversi formulati, sia reperiti in commercio, sia prodotti in laboratorio, prendendo in considerazione la stabilità colloidale e la percezione aromatica dei vini trattati. Dai dati raccolti, emerge come sia necessario indirizzare la ricerca verso prodotti specifici per l'enologia; ad ogni modo alcuni semplici accorgimenti pratici, possono aiutare l'enologo nella valutazione dei prodotti attualmente in commercio.