

Enoforum 2009



**INNOVAZIONE
ED ECCELLENZA**

ATTI

**PIACENZA EXPO
21-23 APRILE**

In collaborazione con



con il patrocinio di



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI



PROVINCIA DI PIACENZA



Camera di Commercio
Piacenza

N.46

NUOVI PARAMETRI ANALITICI PER LA VALUTAZIONE DELLA MATURITA' DELL'UVA: LE CARATTERISTICHE MECCANICHE

'ROLLE Luca, 'ZEPPA Giuseppe, 'GIORDANO Manuela, 'BERTOLINO Marta, 'GERBI Vincenzo

'DIVAPRA – Settore Microbiologia agraria e Tecnologie Alimentari - Università degli Studi di Torino, Grugliasco
luca.rolle@unito.it

In questi ultimi anni presso il DIVAPRA - settore Tecnologie Alimentari dell'Università di Torino, si sono sviluppati ed ottimizzati numerosi test di texture analysis volti alla conoscenza ed alla valutazione del comportamento meccanico delle uve da vino al fine di individuare le loro caratteristiche tecnologiche al momento della raccolta. Mediante strumenti di misura chiamati Universal Testing Machines (UTM), sofisticati dinamometri equipaggiati con opportune sonde e gestiti da software che consentono di fornire risultati in termini di forza, energia, distanza e tempo, è possibile valutare numerose proprietà meccaniche delle uve. La facilità di distacco del pedicello, la consistenza della polpa, il grado di lignificazione dei vinaccioli, la durezza e lo spessore della buccia sono informazioni che consentono all'enologo di pianificare corretta-

mente la raccolta, l'ammostamento e la macerazione delle uve. In questo lavoro vengono riportate le più recenti conoscenze inerenti l'applicazione dell'analisi di struttura alle uve da vino ed i più significativi risultati scientifici ottenuti con questa tecnica di indagine. Tra le diverse proprietà meccaniche studiate, la forza di rottura della buccia (Skin Break Force), determinata con un test di penetrazione con sonda ad ago, risulta un parametro strutturale particolarmente interessante, in quanto direttamente correlato all'estrainibilità dei pigmenti antocianici, nonché indicatore di resistenza alle avversità fitopatologiche e climatiche in vigneto. L'analisi delle proprietà reologiche ha evidenziato un comportamento meccanico significativamente differente tra i diversi vitigni studiati in risposta ai diversi test.