

PROGETTO EUVINBIO - PERCORSI TECNOLOGICI PER LE AZIENDE PILOTA VINI BIANCHI

Avvertenza: i percorsi qui indicati tengono conto dei risultati delle prove di laboratorio e di cantina e del Codice di Buone Pratiche di Vinificazione Biologica del progetto europeo ORWINE. I percorsi sono da considerarsi orientativi e la loro applicazione deve sempre essere adattata alle specifiche condizioni dell'azienda e dell'annata - su suggerimento dell'enologo aziendale - modificandoli ove necessario.

	B1 "RIDUZIONE"	B2 "TRADIZIONE"	B3 "SICUREZZA"
<i>Casi in cui è consigliato</i>	<i>Su uve sane, per esaltare il carattere varietale e il florale</i>	<i>Su uve sane o poco bottrizzate, da varietà neutre e con polifenoli elevati</i>	<i>Su uve bottrizzate o che hanno perso integrità</i>
<i>Obiettivi del percorso</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Evitare l'ossidazione degli aromi e dei polifenoli durante tutto il processo - Profilo sensoriale: florale varietale intenso, volume al gusto 	<ul style="list-style-type: none"> - Ridurre al minimo l'uso di additivi e coadiuvanti, con strategia preventiva - Profilo sensoriale: fruttato, morbido 	<ul style="list-style-type: none"> - Eliminare la laccasi ed i composti facilmente ossidabili dal mosto - Limitare i rischi di deviazioni fermentative - Profilo sensoriale: assenza di difetti
VENDEMMIA E TRASPORTO	<ul style="list-style-type: none"> • Vendemmia a bassa temperatura • Uva integra fino alla pressa (Se vendemmia meccanica, ghiaccio secco in fondo alla tramoggia) 	<ul style="list-style-type: none"> • Uva integra fino alla pressa 	<ul style="list-style-type: none"> • Uva integra fino alla pressa • Se trasporto in carri, 5 g metabisolfito / qle sul fondo, prima dell'uva
TRATTAMENTO UVE E CARICO PRESSA	<ul style="list-style-type: none"> • Saturazione pressa con CO₂ • Carico della pressa con uva intera 	<ul style="list-style-type: none"> • Se possibile, evitare pigiatura e diraspatura 	<ul style="list-style-type: none"> • Se possibile, evitare pigiatura e diraspatura
PRESSATURA	<ul style="list-style-type: none"> • Aggiunta di: <ul style="list-style-type: none"> ○ 30-40 mg/l SO₂ frazionati durante tutta la pressatura (sulle uve in pressa dal secondo ciclo) • Saturazione con CO₂ di vasche e tubazioni prima del passaggio del mosto <i>Opzioni possibili: criomacerazione, aggiunta enzimi di macerazione, acido ascorbico</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Nessuna aggiunta • Miscela mosto fiore e prime pressate (trattare il mosto degli ultimi cicli di pressatura come in percorso B3) 	<ul style="list-style-type: none"> • Aggiunta 50-60 mg/l SO₂ frazionati durante la pressatura • Separazione di: <ul style="list-style-type: none"> ○ mosto fiore (se possibile, chiarificare come in percorso B2) ○ tutte le frazioni di pressatura (chiarificare come di seguito)
SEPARAZIONE QUOTA del 5-10% di mosto fiore per attivazione ed inoculo lieviti (vedi oltre)			<i>Non usare i torchiati per l'attivazione</i>
CHIARIFICA MOSTI	<ul style="list-style-type: none"> • refrigerazione mosto • decantazione statica (Se flottazione, con CO₂ o N₂) <p><i>Opzioni possibili: aggiunta enzimi pectolitici e chiarificanti</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • refrigerazione mosto • aggiunta chiarificanti a base di caseinato in base al contenuto fenolico • decantazione statica o flottazione <p><i>Opzioni possibili: iperossigenazione, aggiunta enzimi pectolitici, altri chiarificanti</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • refrigerazione mosto • aggiunta chiarificanti a base di bentonite, eventualmente tannino e/o carbone • decantazione statica (Se flottazione, con CO₂ o N₂) <p><i>Opzioni possibili: aggiunta enzimi pectolitici, filtrazione</i></p>

ATTIVAZIONE E INOCULO LIEVITI (almeno 12 ore prima)	<ul style="list-style-type: none"> • Reidratazione lieviti secchi a 20 g/hl (calcolati sull'intera massa) • Inoculare la quota di mosto fiore (10%) sul fondo della vasca di fermentazione • Prima dell'uso dello starter, raddoppiarne il volume aggiungendo mosto freddo ed attendere 2 ore 	<ul style="list-style-type: none"> • Reidratazione lieviti secchi a 15 g/hl (calcolati sull'intera massa) • Inoculare la quota di mosto fiore (5%) in sul fondo della vasca di fermentazione • Prima dell'uso dello starter, raddoppiarne il volume aggiungendo mosto freddo ed attendere 2 ore 	<ul style="list-style-type: none"> • Reidratazione lieviti secchi a 30 g/hl (calcolati sull'intera massa) • Inoculare la quota di mosto fiore (5%) in sul fondo della vasca di fermentazione • Prima dell'uso dello starter, raddoppiarne il volume aggiungendo mosto freddo ed attendere 2 ore
AVVIO DELLA FERMENTAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> • Trasferimento del mosto limpido alla vasca di fermentazione e aggiunta di: <ul style="list-style-type: none"> ○ tiamina al massimo dosaggio ○ fosfato d'ammonio se APA basso <p><i>Se malolattica: aggiungere i batteri non appena la temperatura del mosto è > 14°C</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Trasferimento del mosto limpido alla vasca di fermentazione e aggiunta di: <ul style="list-style-type: none"> ○ tiamina al massimo dosaggio ○ nutrienti complessi o fosfato d'ammonio se APA basso 	<ul style="list-style-type: none"> • Trasferimento del mosto limpido alla vasca di fermentazione e aggiunta di: <ul style="list-style-type: none"> ○ tiamina al massimo dosaggio ○ nutrienti complessi
1/3 – 1/2 FERMENTAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> • Aggiunta fosfato d'ammonio (20-40 g/hl) • Rimontaggio all'aria o macrossigenazione) 	<ul style="list-style-type: none"> • Aggiunta fosfato d'ammonio (20-50 g/hl) • Rimontaggio all'aria o macrossigenazione) 	<ul style="list-style-type: none"> • Aggiunta fosfato d'ammonio (30-60 g/hl) • Rimontaggio all'aria o macrossigenazione)
FINE FERMENTAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> • Travaso appena esauriti gli zuccheri per eliminare fecce grossolane (limitare il contatto con l'aria) • Aggiunta SO₂ a 20 mg/l dopo 2-3 giorni (se fine FML) 	<ul style="list-style-type: none"> • Travaso appena esauriti gli zuccheri per eliminare fecce grossolane (limitare il contatto con l'aria) • Aggiunta SO₂ a 20 mg/l <p><i>Se malolattica: aggiungere i batteri dopo il primo travaso e ritardare la solfitazione</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Travaso appena esauriti gli zuccheri per eliminare fecce grossolane • Aggiunta SO₂ a 30-40 mg/l
STOCCAGGIO E TRAVASI	<ul style="list-style-type: none"> • 2 travasi senz'aria nei 2 mesi successivi per eliminare le fecce grossolane • Agitazione fra travasi per mantenere in sospensione le fecce fini • Controllo SO₂ e aggiunta al travaso per mantenere la libera a circa 10 mg/l (da fine FML) • Saturazione con CO₂ di vasche e tubazioni prima del passaggio del vino • Vasche colme e protezione con gas inerte • Temperatura < 12°C (da fine FML) 	<ul style="list-style-type: none"> • 2 travasi senz'aria nei 2 mesi successivi per eliminare le fecce grossolane • Agitazione fra travasi per mantenere in sospensione le fecce fini • Se sintomi di ridotto o colore intenso, procedere subito a collaggio e filtrazione • Controllo SO₂ e aggiunta al travaso per mantenere la libera a circa 10 mg/l (da fine FML) • Vasche colme e protezione con gas inerte • Temperatura < 12°C (da fine FML) 	<ul style="list-style-type: none"> • Procedere subito a collaggio e filtrazione • Controllo SO₂ e aggiunte per mantenere la libera a circa 15 mg/l • Vasche colme e protezione con gas inerte • Temperatura < 12°C
STABILIZZAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> • Minimo uso di bentonite per la stabilità proteica (test preliminari) • Chiarifica con caseinato / proteine vegetali se necessario (vino facilmente ossidabile) • Stabulazione a freddo ridotta al minimo 	<ul style="list-style-type: none"> • Chiarifica con bentonite / caseinato / proteine vegetali secondo esigenze (test preliminari) • Stabilizzazione tartarica come d'abitudine (con test preliminari) 	<ul style="list-style-type: none"> • Chiarifica con bentonite / caseinato / proteine vegetali secondo esigenze (test preliminari) • Stabilizzazione tartarica come d'abitudine (con test preliminari)

	<p>(test preliminari)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saturazione con CO₂ di vasche e tubazioni prima del passaggio del vino 		
FILTRAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> • Riempire prima il circuito con altro vino per evitare ossidazione • Saturazione con CO₂ di vasche e tubazioni prima del passaggio del vino 	<ul style="list-style-type: none"> • Limitare l'entrata di aria nel sistema 	<ul style="list-style-type: none"> • Limitare l'entrata di aria nel sistema
IMBOTTIGLIAMENTO	<ul style="list-style-type: none"> • Aggiungere SO₂ e acido ascorbico al vino in quantità proporzionali alla shelf – life del vino • Saturazione preventiva con CO₂ del sistema • Pre-evacuazione bottiglie e spazio di testa • Scelta chiusure con bassa permeabilità all'ossigeno se shelf-life > 6 mesi 	<ul style="list-style-type: none"> • Aggiungere SO₂ in quantità proporzionali alla shelf –life del vino • Limitare l'ossigenazione del vino durante l'imbottigliamento • Scelta chiusure in base alle caratteristiche ed alla shelf-life del vino 	<ul style="list-style-type: none"> • Aggiungere SO₂ in quantità adeguate alla sensibilità del vino all'ossidazione ed alla vita prevista • Limitare l'ossigenazione del vino durante l'imbottigliamento • Scelta chiusure in base alle caratteristiche ed alla shelf-life del vino

PROGETTO EUVINBIO - PERCORSI TECNOLOGICI PER LE AZIENDE PILOTA VINI ROSSI

Avvertenza: i percorsi qui indicati tengono conto dei risultati delle prove di laboratorio e di cantina e del Codice di Buone Pratiche di Vinificazione Biologica del progetto europeo ORWINE. I percorsi sono da considerarsi orientativi e la loro applicazione deve sempre essere adattata alle specifiche condizioni dell'azienda e dell'annata - su suggerimento dell'enologo aziendale - modificandoli ove necessario.

	R1 "GIOVANE"	R2 "AFFINAMENTO"	R3 "SICUREZZA"
<i>Casi in cui è consigliato</i>	<i>Su uve sane, per ottenere vini di annata, con colore e profumi intensi</i>	<i>Su uve sane, per ottenere vini da affinamento ed invecchiamento, anche in legno</i>	<i>Su uve bottrizzate o che hanno perso integrità</i>
<i>Obiettivi del percorso</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Estrarre pigmenti e sostanze aromatiche o loro precursori • Evitare caratteri vegetali e astringenti • Ridurre al minimo l'uso di additivi e coadiuvanti, con strategia preventiva 	<ul style="list-style-type: none"> • Estrarre tannini morbidi • Evitare contaminazioni microbiche • Ridurre al minimo l'uso di additivi e coadiuvanti, con strategia preventiva 	<ul style="list-style-type: none"> • Limitare i danni della laccasi • Limitare i rischi di deviazioni fermentative • Profilo sensoriale: assenza di difetti
24-36 ORE PRIMA	<ul style="list-style-type: none"> • Diraspa-pigiatura di una massa d'uva corrispondente al 10% di quella da vendemmiare il giorno successivo e trasferimento nel fermentino • Reidratazione lieviti secchi a 20 g/hl (calcolati sull'intera massa) ed inoculo della quota del 10% 		<ul style="list-style-type: none"> • Diraspa-pigiatura di una massa d'uva corrispondente al 5% di quella da vendemmiare il giorno successivo e trasferimento al fermentino • Reidratazione lieviti secchi a 30 g/hl (calcolati sull'intera massa) ed inoculo della quota del 5%
VENDEMMIA E TRASPORTO	<ul style="list-style-type: none"> ○ Preservare l'integrità dell'uva 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Preservare l'integrità dell'uva 	<ul style="list-style-type: none"> • Preservare l'integrità dell'uva • Se trasporto in carri, 5 g metabisolfito / qle sul fondo, prima dell'uva
DIRASPATURA PIGIATURA	<ul style="list-style-type: none"> • Evitare lacerazioni e sfregamenti meccanici dell'uva <p><i>Opzioni possibili: MPF (macerazione prefermentativa a freddo)</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Evitare lacerazioni e sfregamenti meccanici dell'uva 	<ul style="list-style-type: none"> • Evitare lacerazioni e sfregamenti meccanici dell'uva
CARICO FERMENTINO	<ul style="list-style-type: none"> - Nessuna aggiunta di SO₂ - Integrare al 10% di pigiato in fermentazione preparato in precedenza <p><i>Opzioni possibili: aggiunta enzimi di macerazione</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Nessuna aggiunta di SO₂ - Aggiunta enzimi di macerazione 	<ul style="list-style-type: none"> • Se uve in cattivo stato sanitario, eventuale ulteriore aggiunta di SO₂ sull'uva • Integrare al 5% in fermentazione
AVVIO DELLA	<ul style="list-style-type: none"> - Aggiunta di: 	<ul style="list-style-type: none"> - Reidratazione lieviti secchi a 20 g/hl 	<ul style="list-style-type: none"> - Aggiunta di:

FERMENTAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> - tiamina al massimo dosaggio 	<p>(30 g/hl se alcool potenziale > 13°) ed inoculo ad inizio carico fermentino</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aggiunta di: - tiamina al massimo dosaggio - nutrienti complessi se APA basso 	<ul style="list-style-type: none"> - tiamina al massimo dosaggio - fosfato d'ammonio e nutrienti complessi - tannini esogeni
ALZATA CAPPELLO	<ul style="list-style-type: none"> - Aggiunta fosfato d'ammonio (20-50 g/hl) - Rimontaggio all'aria appena possibile <p><i>Opzione consigliata: aggiunta batteri selezionati / coinoculo</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Aggiunta fosfato d'ammonio (20-40 g/hl) - Rimontaggio all'aria <p><i>Opzione consigliata: aggiunta batteri selezionati / coinoculo</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Aggiunta fosfato d'ammonio (30-60 g/hl) - Rimontaggio all'aria (ad attività fermentativa evidente) <p><i>Opzione consigliata: aggiunta batteri selezionati / coinoculo</i></p>
GESTIONE MACERAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> • Durata media, svinatura ad esaurimento zuccheri se non compare vegetale • Rimontaggi frequenti, senza azioni meccaniche sull'uva • Ossigenazione del mosto-vino ed aggiunta fosfato d'ammonio se insorgono odori di ridotto • Temperatura = 20 - 25°C 	<ul style="list-style-type: none"> • Durata lunga, fino a termine malolattica ed oltre, se tannino uva non astringente • Rimontaggi all'aria, frequenti durante la fase tumultuosa, mantenere cappello bagnato alla fine, senza azioni meccaniche sull'uva • Temperatura = 25 - 30°C <p><i>Opzione possibile: vinificazione con estrazione differita degli antociani</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Durata breve, svinatura appena ottenuto colore sufficiente • Rimontaggi ridotti al minimo, al chiuso, senza azioni meccaniche sull'uva • Temperatura = 20 - 25°C
SVINATURA E PRESSATURA	<ul style="list-style-type: none"> - Separare torchiati da vino fiore e prima pressata 	<ul style="list-style-type: none"> - Unire vino fiore e primi torchiati se tannini non astringenti 	<ul style="list-style-type: none"> - Separare vino fiore da torchiati
STOCCAGGIO E TRAVASI	<ul style="list-style-type: none"> • A fine FA e FML, aggiunta di 20-30 mg/l SO₂ • 1° travaso max 48 ore dopo la solfitazione, 2-4 travasi nei 2 mesi successivi, per eliminare le fecce grossolane • Travasi al chiuso salvo comparsa odori di ridotto • Agitazione fra travasi per mantenere in sospensione le fecce fini • Controllo SO₂ e aggiunta al travaso per mantenere la libera a circa 10 mg/l (da fine FML) • Vasche colme • Temperatura < 12°C (da fine FML) <p><i>Opzioni possibili: microossigenazione</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • A fine FA e FML, aggiunta di 20-30 mg/l SO₂ • 1° travaso max 48 ore dopo la solfitazione, 1-2 travasi nei 2 mesi successivi, per eliminare le fecce grossolane • Travasi all'aria salvo comparsa sintomi ossidazione • Agitazione fra travasi per mantenere in sospensione le fecce fini • Controllo SO₂ e aggiunta al travaso per mantenere la libera a circa 10 mg/l (da fine FML) • Vasche colme • Temperatura < 18°C (da fine FML) <p><i>Opzioni possibili: microossigenazione</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • A fine FA e FML, aggiunta di 40-50 mg/l SO₂ • 1° travaso max 48 ore dopo la solfitazione, 2-3 travasi nel mese successivo, per eliminare tutte le fecce • Travasi al chiuso • Controllo SO₂ e aggiunta al travaso per mantenere la libera a circa 10 mg/l (da fine FML) • Vasche colme • Temperatura < 12°C (da fine FML) • Pulire il vino con collaggio e filtrazione prima possibile

AFFINAMENTO IN LEGNO		<p><i>(Se previsto)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Lavaggio accurato e solfitazione contenitori in legno prima dell'uso • Eliminazione contenitori con odori animali • Evitare saturazioni con aria durante travasi • Colmature frequenti • Controllo SO₂ e aggiunta ai travasi per mantenere la libera a circa 10 mg/l 	
STABILIZZAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> • Collaggio con gelatine / proteine vegetali se necessario • Collaggio con bentonite / tannini solo se verificata instabilità proteica • Stabulazione a freddo ridotta al minimo (test preliminari) 	<ul style="list-style-type: none"> • Collaggio con gelatine / proteine vegetali se necessario • Collaggio con bentonite / tannini solo se verificata instabilità proteica • Stabilizzazione tartarica come d'abitudine (previo test di stabilità) 	<ul style="list-style-type: none"> • Collaggio con bentonite, caseina, gelatina secondo necessità • Stabulazione a freddo evitando la dissoluzione di aria
FILTRAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> • Ridotta al minimo necessario, evitare dissoluzione di aria 	<ul style="list-style-type: none"> • Se necessaria 	<ul style="list-style-type: none"> • Sterilizzante, evitare dissoluzione di aria
IMBOTTIGLIAMENTO	<ul style="list-style-type: none"> • Aggiungere SO₂ al vino in quantità proporzionali alla shelf –life del vino • Limitare l'ossigenazione del vino durante l'imbottigliamento • Scelta chiusure con bassa permeabilità all'ossigeno se shelf-life > 6 mesi 	<ul style="list-style-type: none"> • Aggiunta SO₂ e scelta chiusure in relazione alla vita prevista del vino 	<ul style="list-style-type: none"> • Aggiungere SO₂ al vino in quantità proporzionali alla shelf –life del vino • Limitare l'ossigenazione del vino durante l'imbottigliamento • Scelta chiusure con bassa permeabilità all'ossigeno se shelf-life > 6 mesi