

Prepararsi all'imbottigliamento

A cura dell'Ufficio Tecnico Tebaldi srl

L'estate è ormai nel suo pieno e mentre in vigneto le uve maturano in cantina ci si appresta agli ultimi lavori di imbottigliamento prima di lasciare spazio alle nuove vinificazioni.

I vini hanno completato il loro percorso di affinamento e di stabilizzazione e chiedono soltanto di essere preparati per andare in bottiglia.

Con la preparazione dei vini all'imbottigliamento si danno al vino gli ultimi ritocchi, un po' come un genitore che, dando le ultime raccomandazioni, sistema i capelli o la cravatta al figlio prima che esca di casa. Un ultimo intervento possibile per perfezionare il prodotto di un lungo lavoro.

Gli obiettivi sono quelli di valorizzare al massimo l'espressione aromatica e l'equilibrio gustativo, assicurarsi la tenuta e la stabilità in bottiglia e dare la massima protezione nelle fasi di confezionamento per garantire un'adeguata shelf life del prodotto imbottigliato.

Nella cassetta degli attrezzi, apprestandoci a dare ai nostri vini questa preparazione finale, troviamo i tannini per la protezione antiossidante e l'apertura aromatica, le mannoproteine del lievito per l'equilibrio gustativo e la stabilità colloidale, le gomme arabiche e naturalmente la scelta dei materiali per il packaging, tra i quali il tappo gioca un ruolo chiave nella garanzia della tenuta della qualità dei vini in bottiglia.

I tannini, un alleato per la regolazione dei fenomeni ossidoriduttivi

Le fasi di imbottigliamento possono mettere a dura prova lo stato ossidoriduttivo del vino: nel corso della filtrazione e successivamente del riempimento il rischio ossidativo è elevato e per tutelarsi è necessaria un'adeguata protezione antiossidante che garantirà al vino, anche nelle fasi successive di trasporto e vendita, la shelf life più adeguata alla sua tipologia.

Allo stesso tempo l'ambiente confinato e riducente della bottiglia potrebbe portare in alcuni vini alla comparsa di difetti di riduzione o anche semplicemente alla chiusura aromatica.

I tannini ellagici sono dotati di proprietà antiradicaliche in grado di interrompere le catene ossidative, chelano gli ioni metallici e allo stesso tempo agiscono efficacemente nella regolazione del potenziale redox, favorendo l'apertura aromatica e combinandosi con i composti solforati responsabili degli off-flavours.

In pre-imbottigliamento i tannini ellagici sono quindi la soluzione più adatta al controllo del rischio ossidativo e alla regolazione dei fenomeni di ossidoriduzione in

bottiglia, in sinergia con gli antiossidanti più classici come l'anidride solforosa o l'acido ascorbico. In funzione del vino e dell'obiettivo è possibile scegliere tra tannini in grado di regolare l'apertura aromatica e favorire l'espressione dei caratteri fruttati dei vini, come **Expertan Fruit** o **Expertan Fraicheur W**, e tannini estratti da legno di quercia, in grado di esaltare le note proprie del legno tostato, come **Expertan Perfect** o **Rovertan dolce**.

Nei vini Freewine, ottenuti senza fare uso di solfiti o limitandone l'apporto, l'uso degli antiossidanti naturali **Red Fresh** e **White Fresh** consente di sfruttare al meglio le proprietà antiossidanti e batteriostatiche dei tannini ellagici, gallici e condensati.

Le mannoproteine del lievito, l'affinamento sur lies in forma solubile

Nella sua elaborazione e nell'affinamento sur lies il vino si arricchisce in preziose macromolecole, derivanti dall'autolisi della parete del lievito, le mannoproteine. In alternativa all'affinamento prolungato sulle fecce dei lieviti di fermentazione, le mannoproteine purificate della parete del lievito **MP Pure EXP**, perfettamente solubili e attive anche in dosi molto basse, possono essere aggiunte al vino e integrarsi così perfettamente e in modo del tutto naturale alla sua struttura colloidale. Le proprietà delle mannoproteine sono molte, tutte legate all'azione di colloide protettore delle diverse frazioni di queste sostanze che combinano una parte glucidica a una proteica, e che stabilizzano molte altre macromolecole, le proteine, i polifenoli - pigmenti e tannini - e i sali degli acidi organici come i tartrati.

Una delle proprietà più interessanti delle mannoproteine è senza dubbio quella legata alla loro interazione con le caratteristiche organolettiche dei vini, nei quali migliorano le sensazioni di rotondità, volume e morbidezza, interagendo nei vini rossi con i tannini e attenuandone, senza per questo impoverirli, i caratteri di eccessiva astringenza.

Anche nei confronti delle sensazioni aromatiche le mannoproteine svolgono un ruolo di protezione dei composti volatili e di prolungamento della sensazione retronasale.

La gomma arabica, un valido aiuto tecnologico in imbottigliamento per conservare nel tempo la qualità del vino

Ottenuta dall'essudato delle varietà africane di Acacia Seyal e Acacia Senegal, la gomma arabica, rispettivamente Seyal e Kordofan, è uno degli agenti di stabilizzazione più utilizzati nell'industria alimentare. Nel vino la sua azione di colloide protettore consente di migliorare la stabilità del colore, riduce i rischi di precipitazioni e intorbidamenti e migliora le sensazioni tattili di morbidezza e rotondità gustativa.

	Provenienza botanica	formato	aggiunta	dose
Expergum HS	Acacia Seyal	Polvere micro granulata esente da solfiti	In serbatoio o in soluzione dopo la filtrazione finale con pompa dosatrice	10-30 g/hl
XP Gum	Acacia Seyal ad alto grado di idrolisi	In soluzione stabile	Prima o dopo la filtrazione finale	80-300 ml/hl
XP Gum Kordofan	Acacia Kordofan	In soluzione sterile	Prima o dopo la filtrazione finale	20-100 g/hl

Prove “in piccolo” e tempi di lavoro

Le ultime aggiunte e finiture prima dell’imbottigliamento sono importanti per la qualità finale del vino e proprio per questo la scelta dei prodotti e delle dosi più adatti devono essere frutto di un’attenta valutazione. Quindi prendetevi il tempo necessario ed eseguite delle prove in piccolo a diversi dosaggi per valutare l’impatto organolettico di tannini, mannoproteine e gomme arabiche.

I tannini inoltre, ricordiamolo, sono molecole molto reattive, specialmente con le proteine del vino. Quando si aggiungono, in modo particolare nei vini bianchi anche se già stabili, è sempre raccomandabile attendere 7-10 giorni prima della filtrazione finale e dell’imbottigliamento.

Gomma arabica e mannoproteine invece sono colloidali protettori, e devono essere aggiunti solo su vini perfettamente limpidi: in caso contrario la chiarifica dei vini potrebbe rendersi difficoltosa.

Tutti i vini infine, sia che si siano aggiunti polisaccaridi o no, presentano una loro struttura colloidale: eseguire un test di filtrabilità utilizzando membrane da 0,65 µm è sempre una buona pratica perché il giorno dell’imbottigliamento trascorra senza ostacoli.