



MIGLIORARE LE PRESTAZIONI DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE

VINIFICAZIONE: APPROCCIO ALLA VALUTAZIONE DEL PROCESSO - IL CASO DELLA MALVASIA DI CANDIA AROMATICA -





GIUSEPPE MONTEVECCHI

FRANCESCA MASINO

ANDREA ANTONELLI

Gruppo Chimica e Tecnologia

degli Alimenti

Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia
via G. Amendola 2 (Padiglione Besta) – Reggio Emilia
Laboratori via J.F. Kennedy 17/I – Reggio Emilia

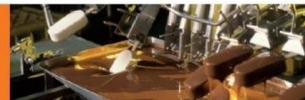


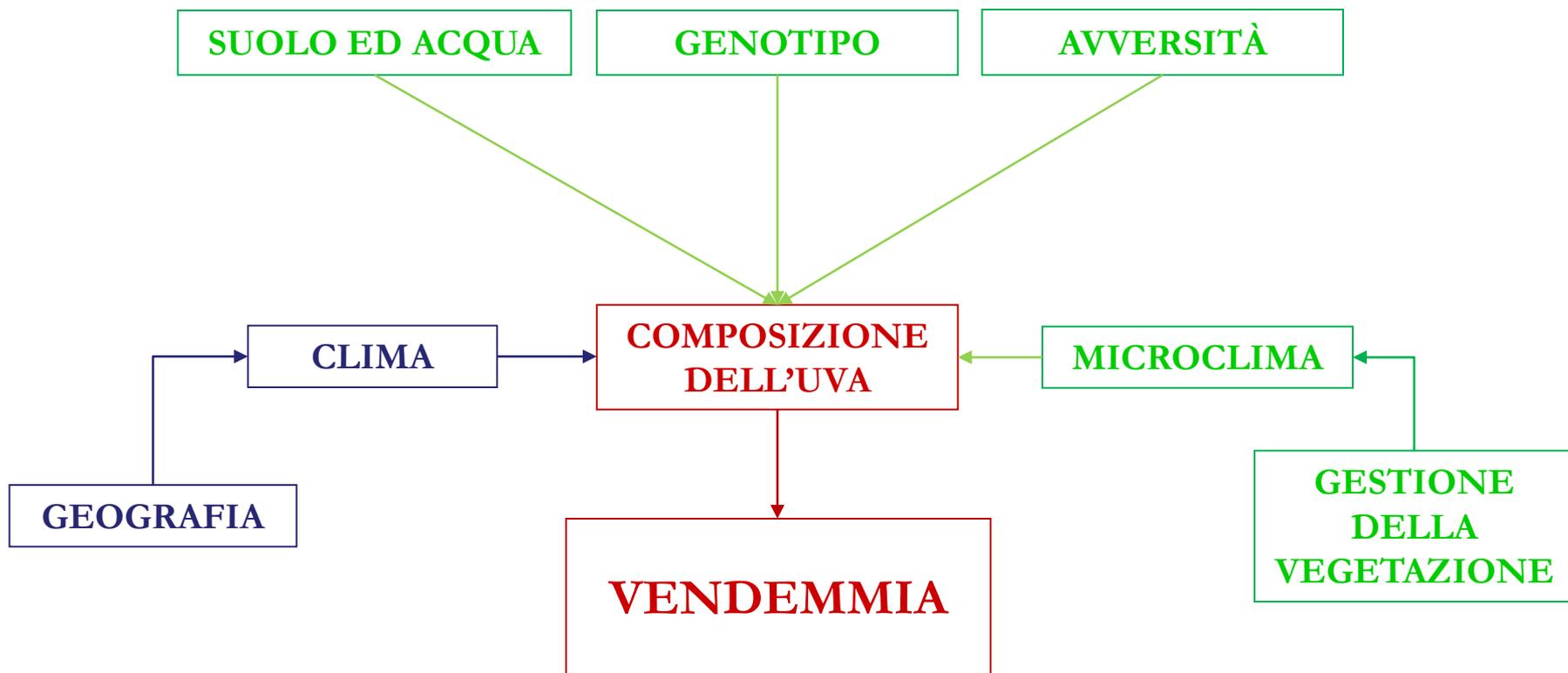
**biogest
siteia**



OBIETTIVI

- ✓ Monitorare processi di vinificazione
- ✓ Individuare **punti di forza del vino**
- ✓ Individuare punti deboli del processo
- ✓ Intervenire per **migliorare la qualità del prodotto finito**





da: Jackson e Lombard 1993 *Am. J. Vitic. Enol.* 44, 409-430

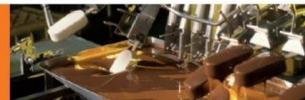




Malvasia di Candia aromatica



- Uva a bacca bianca coltivata nelle province di Piacenza, Parma, Reggio Emilia e nell'Oltrepò Pavese
- Grande vigoria vegetativa
- Buccia spessa e polpa ricca di sostanze aromatiche
- Corredo aromatico ricco e variegato paragonabile a quello del Moscato (ampio spettro di terpeni)
- Vitigno versatile



Malvasia di Candia aromatica

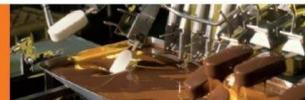
- **Vino dal colore giallo paglierino al dorato-ambrato**
- **Vino aromatico con sentori floreali**
- **Vini frizzanti: semiseccchi o dolci**
- **Vini fermi: secchi o passiti**
- **Vini spumanti**



AROMI NELL'UVA

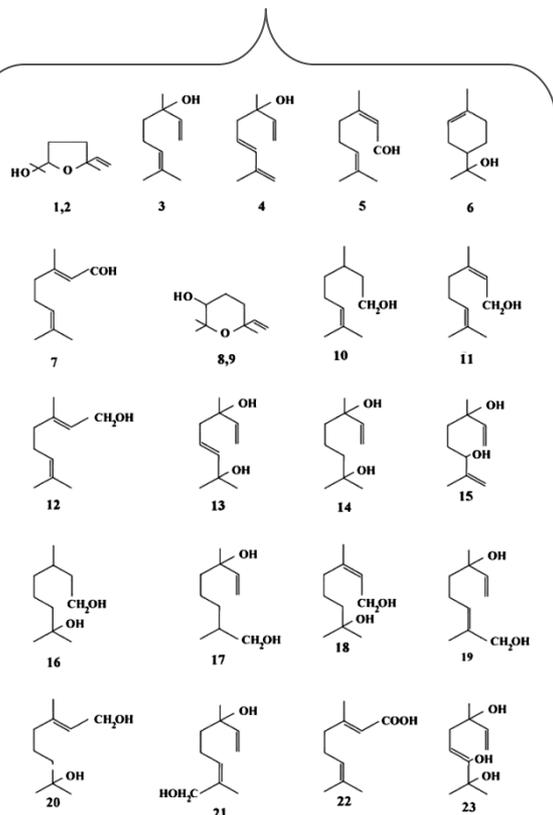
Aromi liberi → AROMA

Aromi legati
(glicosidi) → AROMA — ZUCCHERO

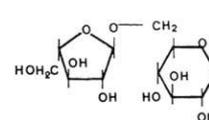
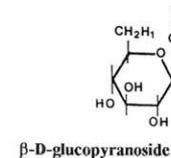


AROMI NELL'UVA

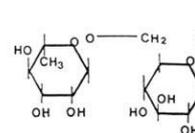
FORME LIBERE



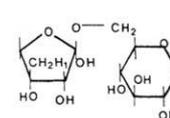
SOSTANZE
VOLATILI



6-O- α -L-rhamnopyranosyl- β -D-glucopyranoside



6-O- α -L-arabinofuranosyl- β -D-glucopyranoside



6-O- β -D-apiofuranosyl- β -D-glucopyranoside

ZUCCHERI

FORME LEGATE (glicosidi)

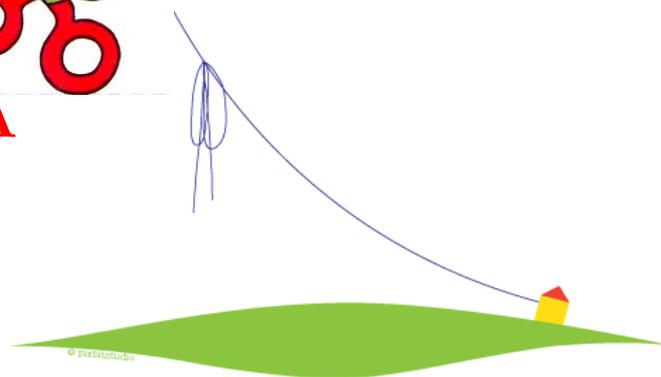


AROMI NELL'UVA

AROMA



ENZIMA

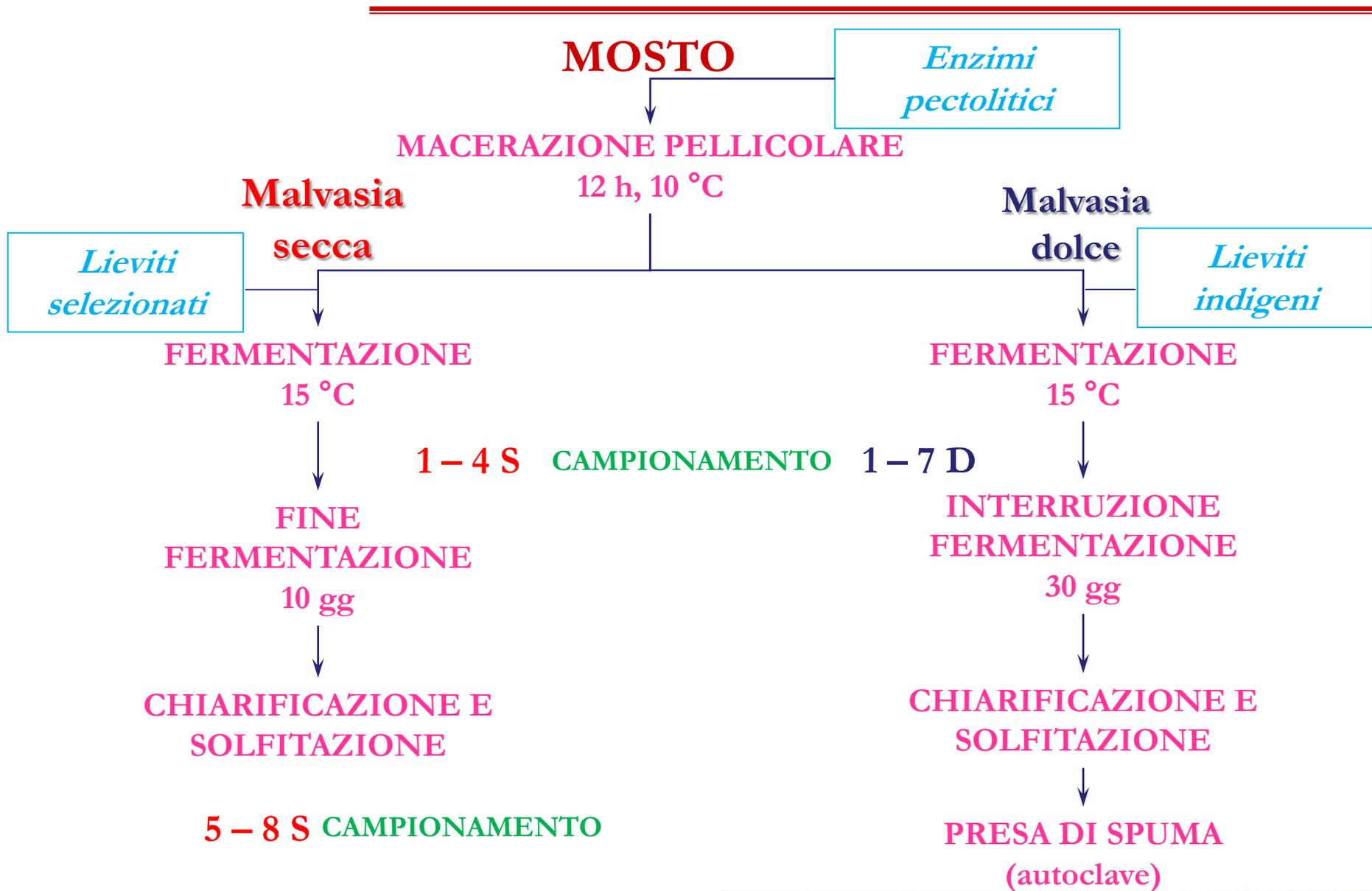


ZUCCHERO

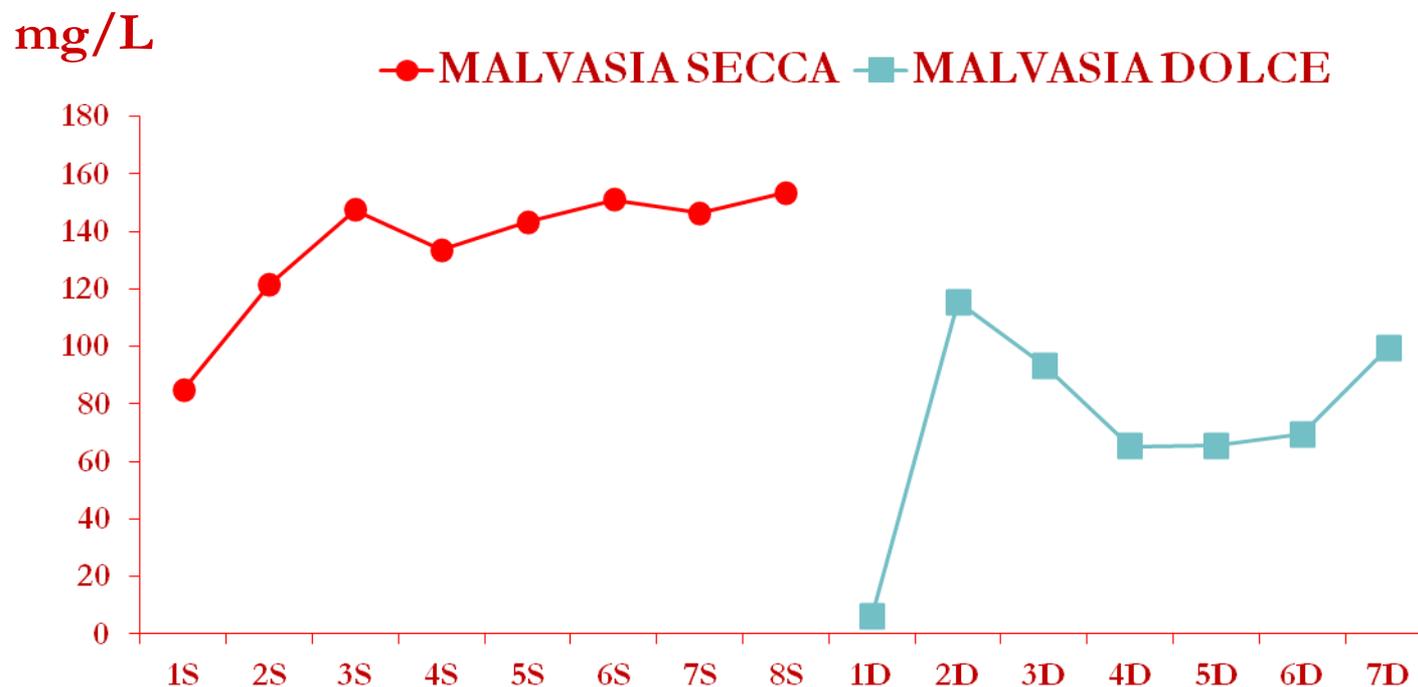


SCHEMI DI VINIFICAZIONE

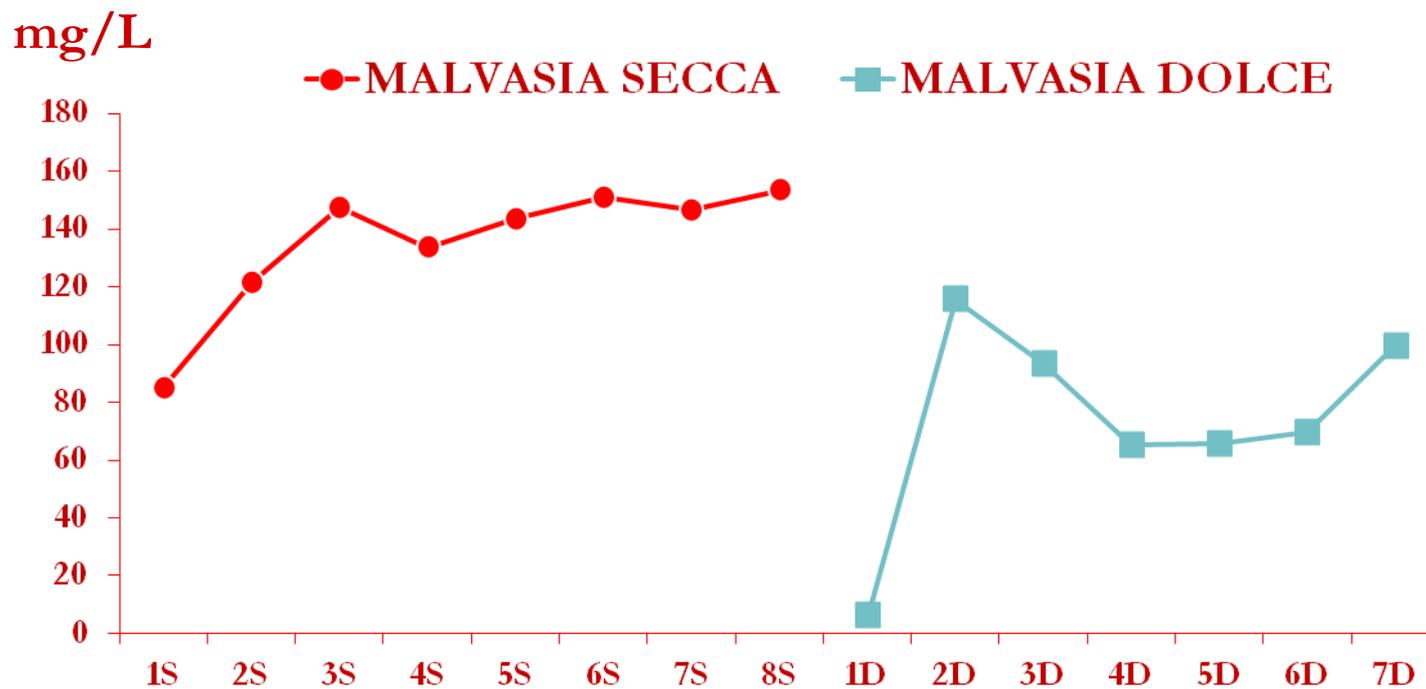




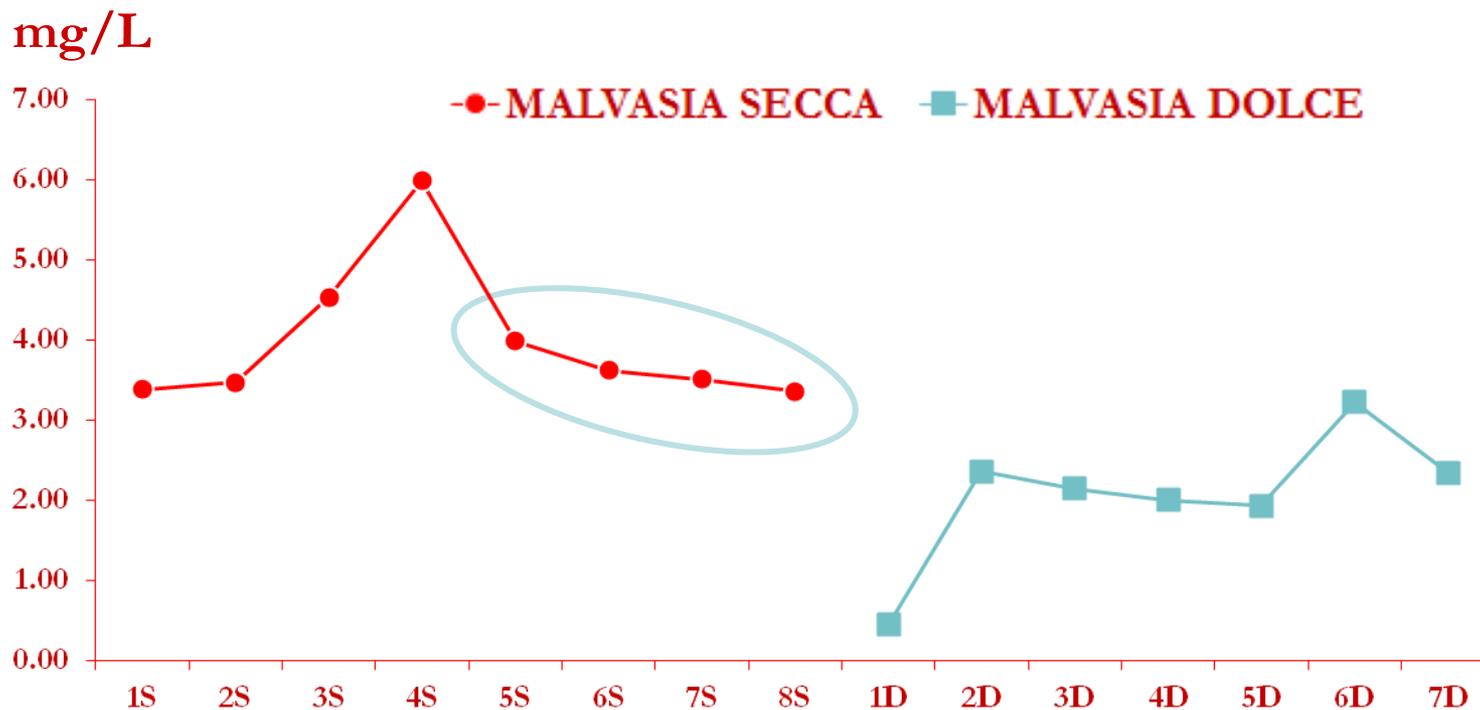
AROMI



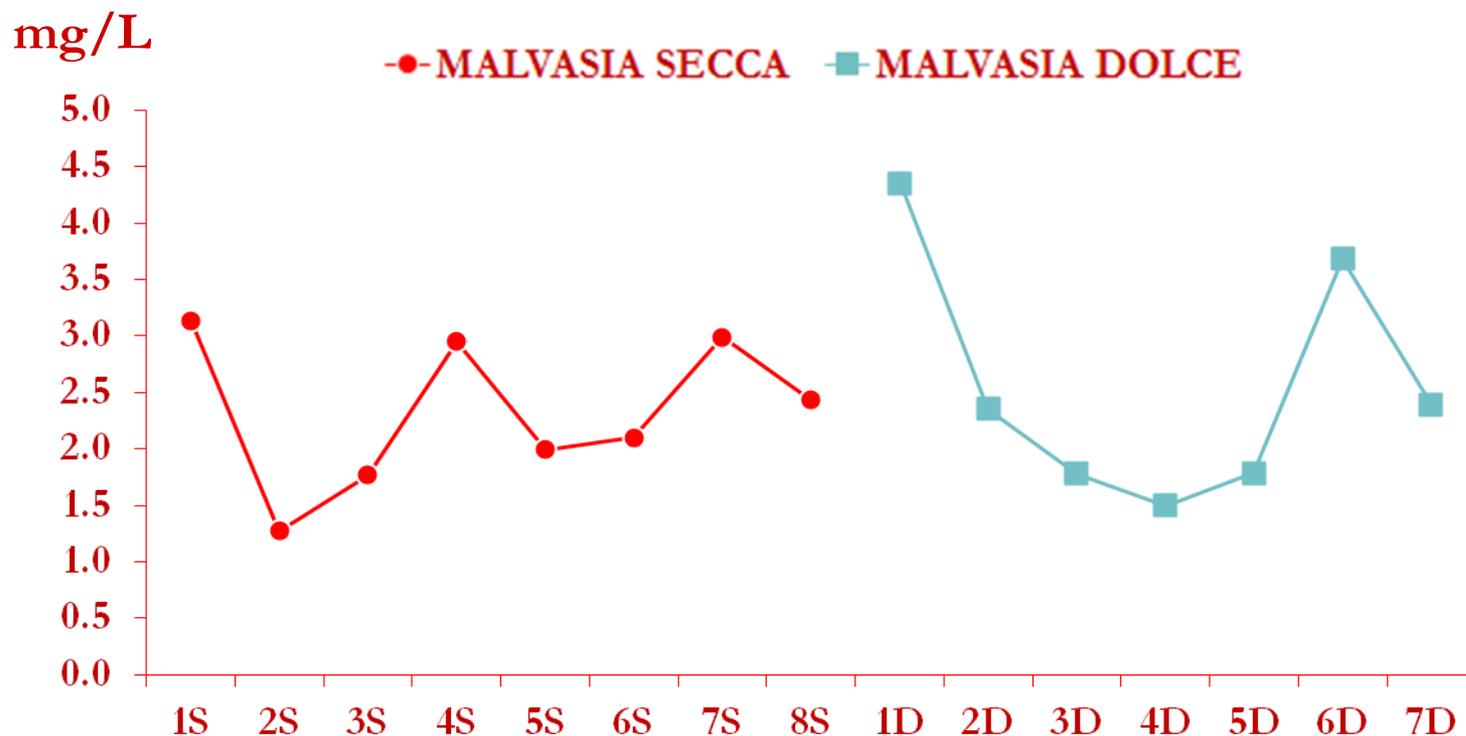
ALCOLI SUPERIORI



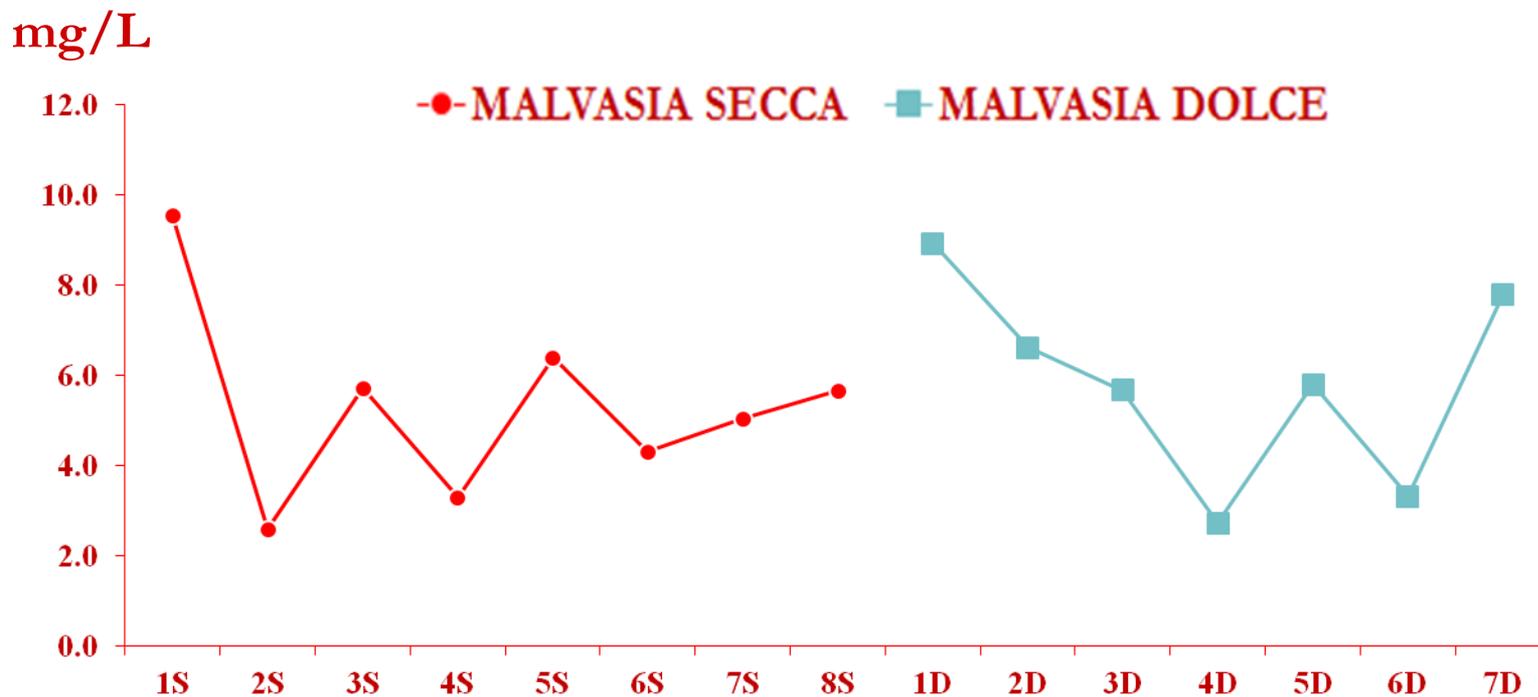
ESTERI DEGLI ACIDI GRASSI



ANDAMENTO DEI TERPENI LIBERI



ANDAMENTO DEI TERPENI GLICOSILATI



STRATEGIE D'INTERVENTO



Vendemmia **MOSTO**

*Enzimi
pectolitici*

MACERAZIONE PELLICOLARE

Malvasia

12 h, 10 °C

Malvasia

*Lieviti
selezionati*

secca

dolce

*Lieviti
indigeni*

FERMENTAZIONE
15 °C

FERMENTAZIONE
15 °C

**FINE
FERMENTAZIONE**
10 gg

**INTERRUZIONE
FERMENTAZIONE**
30 gg

**CHIARIFICAZIONE E
SOLFITAZIONE**

**CHIARIFICAZIONE E
SOLFITAZIONE**

PRESA DI SPUMA
(autoclave)





biogest
siteia



GIUSEPPE MONTEVECCHI

giuseppe.montavecchi@unimore.it

Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia
via G. Amendola 2 (Padiglione Besta) – Reggio Emilia
Laboratori via J.F. Kennedy 17/I – Reggio Emilia

