L'INFORMATORE AGRARIO
DAL 1945
LIBERO, COMPETENTE, INNOVATIVO

informatoreagrario.it

# Alternative ai solfiti per i vini biologici

La riduzione del **contenuto di solfiti nel mosto e nel vino** è un argomento di interesse anche per le nuove tendenze di consumo. Per raggiungere tale obiettivo è possibile mettere in campo diverse azioni, come la **iper-ossigenazione** o l' **impiego di antiossidanti alternativi**.

L'**iper-ossigenazione** consiste nell'insufflare ossigeno ai mosti bianchi appena usciti dalla pressa, senza che questi siano stati precedentemente solfitati. Tale pratica può essere effettuata con candele porose, con tubi Venturi, con flottazione

o con macroossigenazione, in modo da fornire al mosto ancora torbido 20-30 mg/L di ossigeno.

L’ossigeno denatura anche le tirosinasi (enzimi ossidasici) rendendo il mosto meno recettivo alle ossidazioni.

Questa pratica è fattibile in tute quelle uve non aromatiche, in cui gli aromi sono sotto forma di precursori aromatici, sulle uve aromatiche invece l’iper ossigenazione ossida gli aromi.
Altre pratiche concernono l’utilizzo di additivi naturali, quali **tannini di uva e acido ascorbico**. È stato verificato infatti che l’aggiunta di 5 g/hL di tannino insieme a 5g/hL di acido ascorbico, sia su Sauvignon blanc che su Pinot grigio, ha fornito una protezione antiossidante di uguale efficacia della classica solfitazione fatta con 30 mg/L di metabisolfito. Inoltre i mosti trattati con tannini e acido ascorbico presentavano maggiore concentrazione di acido caftarico, a riprova della minore ossidazione in chinoni.

Tratto dall’articolo pubblicato su Vite&Vino n. 1/2018 a pag. 70
**Vini biologici e a basso tenore di solfiti**
di G. Fatucchi
L’articolo completo è disponibile anche su Rivista Digitale e Banca Dati Online

© 2019 Edizioni L'informatore Agrario S.r.l. - OPERA TUTELATA DAL DIRITTO D'AUTORE