L'INFORMATORE AGRARIO
DAL 1945
LIBERO, COMPETENTE, INNOVATIVO

informatoreagrario.it

Aromi più intensi con batteri selezionati in cantina

La **fermentazione malolattica** (FML) è un importante processo di vinificazione, condotto principalmente nei vini rossi e in alcuni vini bianchi, che induce miglioramenti significativi nelle proprietà sensoriali del vino oltre a migliorarne la stabilità. Il batterio lattico ***Oenococcus oeni*** è il principale responsabile della fermentazione malolattica perché si adatta meglio a questa nicchia ecologica caratterizzata da numerosi fattori stressanti quali: carenza di nutrienti, **pH acido** e presenza di etanolo in elevata concentrazione.

Colture starter da vini piemontesi

Nella moderna produzione di vino l'utilizzo di **colture starter** è una pratica sempre più comune, poiché **l'induzione della fermentazione malolattica con starter selezionati consente un migliore controllo della fermentazione e impedisce lo sviluppo di batteri non desiderati**, solitamente appartenenti ai generi ***Lactobacillus* e *Pediococcus***, che possono produrre alte concentrazioni di acido acetico o composti indesiderati come le ammine biogene. Il CREA-VE di Asti ha caratterizzato ceppi di *Oenococcus oeni* isolati da campioni di vino piemontesi prelevati in diverse cantine, al fine di selezionare dei ceppi con buone caratteristiche che potrebbero essere utilizzati come starter nella fermentazione malolattica.

I ceppi isolati sono stati impiegati in miscela in saggi di microfermentazione di vino Barbera. Il processo della fermentazione malolattica è stato monitorato mediante HPLC (cromatografia liquida ad alta prestazione) e sono state realizzate le analisi sensoriali dei vini ottenuti. Il vino risultante è stato confrontato con quello ottenuto dalla fermentazione malolattica spontanea.

Dai risultati delle analisi fisico-chimiche i vini analizzati erano molto simili. Non si osservano grandi differenze nel contenuto in **polifenoli** tra il vino inoculato con batteri selezionati e il vino con fermentazione malolattica spontanea.

A livello sensoriale il colore dei vini con **fermentazione malolattica spontanea** è stato descritto come rosso violetto con riflessi violacei mentre nel caso del Barbera con **fermentazione malolattica condotta con batteri selezionati** come rosso rubino con riflessi violacei.

Il **profilo sensoriale olfattivo** dei vini Barbera dopo la fermentazione malolattica spontanea presentava note di viola, speziate, fruttate (more-lamponi, ciliegia), marmellata ed erbaceo fresco.
Il campione dopo la fermentazione malolattica condotta con i batteri selezionati era caratterizzato dai descrittori viola, speziato, frutti di bosco, ciliegia e confettura/marmellata – come il primo vino – ma anche da **erbaceo secco** (tabacco). L'intensità di alcuni descrittori (speziato e confettura/marmellata) aumentava anche in funzione della minore acidità percepita al palato.

Tratto dall'articolo pubblicato su *Vite&Vino* n. 1/2020
Aromi più intensi con batteri selezionati in cantina
di A. Costantini, M. C. Cravero, F. Bonello,E. Vaudano, E. Garcia-Moruno
L'articolo completo è disponibile per gli abbonati anche su Rivista Digitale

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