

Basse temperature di fermentazione incrementano gli aromi dei vini bianchi



Conoscere gli effetti che temperatura e torbidità del mosto hanno sulle note finali del vino consente di gestirle durante la fermentazione in funzione del prodotto che si desidera vinificare.

Influenza della torbidità

La **torbidità** dipende dalla quantità di solidi derivanti dalla pressatura che si decide di lasciare nel mosto prima della fermentazione. Essa dipende dal grado di pulizia che si desidera ottenere e dal metodo di chiarifica del mosto pre-fermentazione. I **metodi di chiarifica** più utilizzati sono sicuramente la decantazione statica, la flottazione, la centrifugazione e la filtrazione.

Lo strumento più semplice per determinare la torbidità dei mosti/vini è il nefelometro (o torbidimetro) che calcola la quantità di sostanza in sospensione in un liquido facendo attraversare la sospensione da un fascio di luce. Alte concentrazioni di solidi sospesi nel mosto fungono da **supporto fisico e nutritivo per i lieviti**.

Ne deriva che fermentazioni con alte concentrazioni di solidi in sospensione (sopra le 300 NTU) sono meno soggette ad arresti fermentativi e caratterizzate da una cinetica decisamente più rapida rispetto a fermentazioni di mosti molto limpidi (sotto le 30 NTU) dove i lieviti oltre a non trovare nutrienti, non trovano nemmeno un substrato solido in sospensione al quale aggrapparsi e pertanto precipitano sul fondo. Ne conseguono fermentazioni che, se non gestite, possono non completarsi o dare problemi.

Influenza della temperatura

Gli aromi che definiamo primari sono tipici della varietà, gli aromi cosiddetti secondari, derivano invece dalla fermentazione.

Saccharomyces cerevisiae produce significative quantità di aromi quali esteri derivanti da acidi grassi, alcoli superiori e, grazie all'aiuto degli enzimi, anche tioli e terpeni (attività cistein-liasica e glicosidasica). Gli **esteri fermentativi** sono composti aromatici che contribuiscono alle note fruttate del vino e la loro formazione è molto influenzata dalla temperatura di fermentazione. Temperature alte, sopra i 30 °C, aumentano la concentrazione di **composti solforati** nel vino, come idrogeno solforato, mercaptani e disolfuri, dando origine a profili aromatici con note di uovo, cavolfiore cotto e altri composti sgradevoli. Le fermentazioni a bassa temperatura (intorno ai 14-16 °C) oltre a tenere sotto controllo la **cinetica fermentativa** e a dare profili aromatici più netti danno vini più puliti.

Tratto dall'articolo pubblicato su *Vite&Vino* n. 4/2021

Basse temperature di fermentazione incrementano l'aroma dei vini bianchi
di S. Interdonato

L'articolo completo è disponibile per gli abbonati anche su Rivista Digitale

