

Influenza di temperatura e torbidità sulla qualità dei vini bianchi



Lo Sviluppo di un profilo olfattivo intrigante e di impatto sui **vini bianchi** è sicuramente un fattore da non trascurare. La torbidità e la temperatura di fermentazione sono due parametri molto semplici da controllare in cantina che possono aiutare a valorizzare aromaticamente anche le **uve neutre**, grazie alla produzione di importanti quantità di aromi fermentativi.

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. 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 -unità nefelometrica di torbidità) sono meno soggette ad arresti fermentativi. Se è vero che alte torbidità favoriscono lo svolgimento fermentativo, è anche vero che però portano a vini con una minore concentrazione di esteri, una concentrazione maggiore di **composti solforati e di alcoli superiori**, appesantendo l'aroma e rendendolo meno «varietale». Inoltre la maggior presenza di solidi solubili comporta una più alta concentrazione delle polifenol-ossidasi (enzimi responsabili dell'ossidazione dei fenoli) provenienti dalla buccia e dunque i mosti sono più soggetti all'imbrunimento derivante dall'ossidazione dei fenoli.

Influenza della temperatura di fermentazione

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.

Non è da trascurare (specialmente per certe tipologie di vini bianchi che devono mantenere freschezza acida e aromatica) inoltre, che il **freddo già dalle prime fasi di vinificazione** aiuta a tenere sotto controllo le popolazioni di batteri lattici, ma anche i lieviti apiculati *Pichia membranifaciens*, *Pichia anomala* e *Candida* (varie) responsabili di note sgradevoli e sentori non serbevoli.

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

Basse temperature di fermentazione incrementano gli aromi dei vini bianchi
di S. Interdonato

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