L'INFORMATORE AGRARIO
DAL 1945
LIBERO, COMPETENTE, INNOVATIVO

informatoreagrario.it

Vini bianchi freschi e fruttati con una corretta malolattica

La gestione della **malolattica in coinoculo**, quindi in contemporanea alla fermentazione alcolica, durante la quale il **mosto/vino è in fase fortemente riduttiva**, assicura una bassissima produzione di diacetile e quindi vini molto freschi e fruttati. Se è vero che la trasformazione di acido malico in acido lattico, riduce quelle sensazioni di freschezza conferite dagli aromi primari di fiori e frutti tipici di un vino bianco, è anche vero che, se gestita in maniera oculata può dare grande complessità e identità ai vini.

Dopo anni in cui la ricerca scientifica in ambito enologico si è concentrata sulla FA e di conseguenza sulla selezione di ceppi di lieviti, *Saccharomyces* e non, da un po' di tempo, ci si è spostati a lavorare sui batteri, non solo quindi *Oenococcus oeni* ma diversi ceppi sono a disposizione oggi degli enologi per gestire al meglio le FML.

Selezione dei microrganismi

Per gestire al meglio una FML è fondamentale conoscere i fattori inibenti dei **batteri malolattici** che ci posso aiutare a scegliere il ceppo ideale tra i diversi oggi disponibili. Oltre ai sopracitati e molto conosciuti *Oenoccocus oeni* oggi si può «fermentare» con *Lactobacillus plantarum*. Questo batterio assicura una **grande pulizia olfattiva e una bassissima produzione di diacetile**.

Il **diacetile** in concentrazioni superiori a 1 mg/L conferisce al vino il caratteristico **aroma di burro**. Nota che in passato è sempre stata rappresentativa dei vini che svolgevano la malolattica, ma oggi meno apprezzata a favore di freschezza e pulizia aromatica. Oltre alla scelta del batterio la produzione di diacetile può anche essere controllata attraverso il potenziale redox e l'O_2 disciolto.

Più la fase del mezzo è riduttiva e minor diacetile ritroveremo nel nostro vino. Oggi il controllo dell'ossigeno disciolto con un ossimetro o un analizzatore specifico è una tecnica fortunatamente sempre più diffusa. Sempre più spesso questo parametro viene controllato in fase di pre-imbottigliamento ma anche durante le fasi di affinamento e di vinificazione.
Ogni tecnico in base all'**obiettivo enologico** che si è prefissato gestirà l'O_2 nella maniera più opportuna ma, se non si vuole produrre troppo diacetile durante la FML conviene mantenere le concentrazioni di O_2 disciolto molto basse, possibilmente sotto i 0,5 mg/L. Per fare questo è fondamentale mantenere le vasche colme ed evitare il più possibile i travasi in questa fase. **Il travaso di sfecciatura e la solfitazione vanno fatti solo al termine della FML.**

Il potenziale redox

Altro mezzo a disposizione dell'enologo per indirizzare la FML è il controllo del **potenziale redox**. A oggi purtroppo ancora non usato frequentemente in cantina il potenziale redox e la sua misurazione ci possono dare una lettura puntuale dello stato ossido- riduttivo del nostro mosto/vino. Possiamo dire che sia lo step successivo della semplice valutazione dell'**O_2 disciolto**. Ogni mezzo, nel nostro caso ogni vino, ha una curva redox propria e per questo è difficile dare indicazioni precise e puntuali sui valori da mantenere. Indicativamente possiamo però

consigliare di mantenere il redox intorno allo 0 o leggermente su valori negativi.

Valori superiori ai 60/70 mV possono favorire la produzione di diacetile mentre scendendo sotto i -50 mV il rischio di riduzione è reale. Se i mV fossero troppo alti si può, prima dell'inoculo della FML eliminare l'O_2 o con i diversi prodotti enologici presenti sul mercato o con le apposite macchine che sottraggono i gas. In caso contrario un travaso o una più precisa micro ossigenazione possono alzare il nostro redox con facilità. Proprio per questo la gestione della malolattica in co-inoculo, quindi in contemporanea alla fermentazione alcolica durante la quale il mosto/vino è in fase fortemente riduttiva, assicura una bassissima produzione di diacetile e quindi vini molto freschi e fruttati.

Tratto dall'articolo pubblicato su *Vite&Vino* n. 3/2022
Vini bianchi freschi e fruttati con una corretta malolattica
di N. Biasi
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