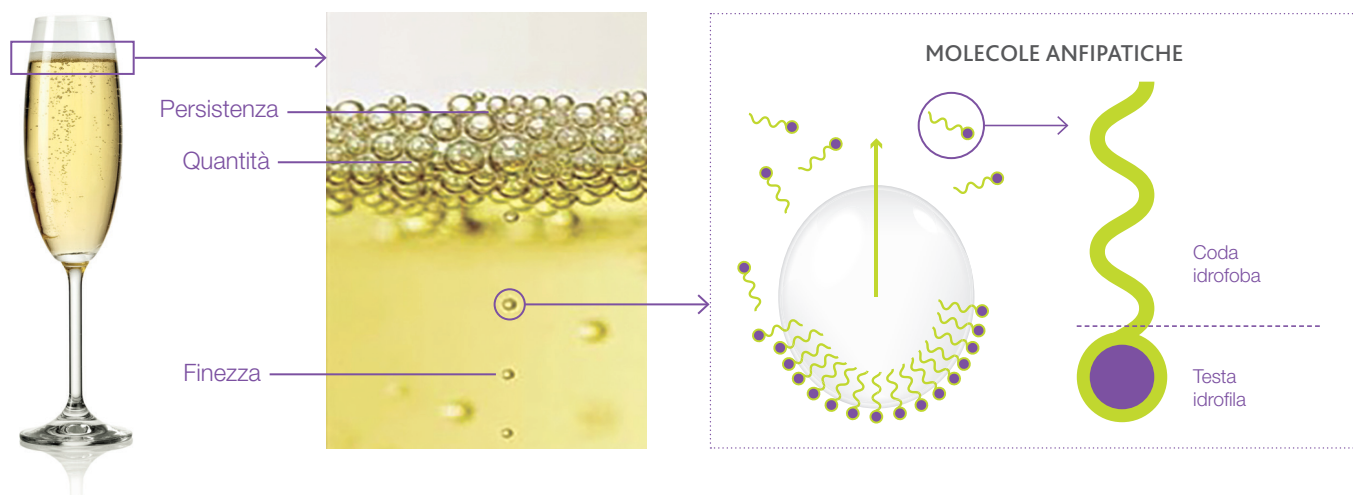


FOCUS // MANNOSPARK® , L'ESTETICA DELL'EFFERVESCENZA

Sotto il profilo estetico, relativamente all'effervescenza dei vini, il "culmine" per i degustatori è poter osservare nel bicchiere bollicine fini, eleganti e persistenti, che alimentano regolarmente un collarino (collare di spuma) generoso e stabile, dalla costituzione fitta ed armoniosa.

MECCANISMO ED INTERAZIONI NEL PROCESSO DI FORMAZIONE DELLE BOLLICINE



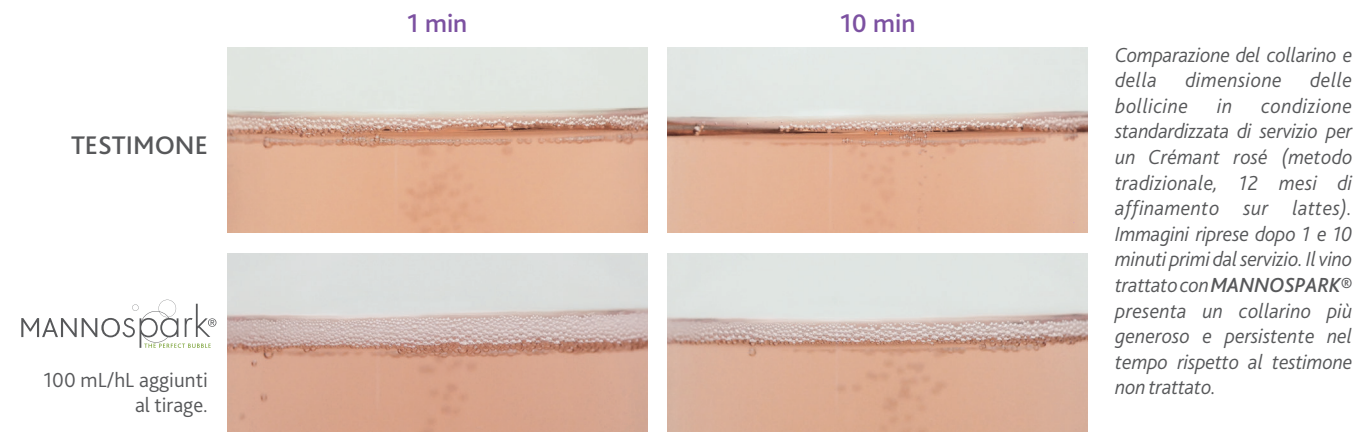
I vini effervescenti possono essere più o meno dotati di macromolecole tensioattive derivate dai lieviti. Esse giocano un ruolo fondamentale sulla persistenza e sulla qualità delle bollicine nel bicchiere. Dalla sua formazione, la bollicina si carica di CO₂, la sua crescita è legata direttamente alla concentrazione di CO₂ disciolta nel vino. Poi si stacca dal suo sito di nucleazione e sale in superficie.

Durante questo tragitto cattura molecole tensioattive disperse nel vino, fra le quali sono comprese le mannoproteine. Quando le bollicine raggiungono la superficie del vino, le macromolecole tensioattive svolgono il loro ruolo protettivo prolungando la loro durata, favorendo in tal modo la formazione del collarino.

MANNOSPARK® : IL RUOLO DELLE MANNOPROTEINE NELL'ESTETICA DELL'EFFERVESCENZA

Un programma di ricerca (nome in codice "SPUM") relativo all'estetica dell'effervescenza, avviato da LAFFORT® nel 2014 in collaborazione con l'équipe del Prof. Gérard Liger-Belair dell'Università di Reims Champagne-Ardenne, ha consentito di studiare l'effetto di differenti frazioni mannoproteiche da lievito e di evidenziarne l'impatto sulla qualità e la stabilità della spuma dei vini.

MANNOSPARK® è una formulazione specifica, nata da questo studio, per il miglioramento delle dimensioni delle bollicine, dello spessore e della stabilità del collarino, al fine di ottenere una spuma armoniosa e persistente nei vini effervescenti.



Lavoro di ricerca realizzato in collaborazione con: Groupe de Spectrométrie Moléculaire et Atmosphérique (GSMA), unità congiunta di ricerca CNRS e Università di Reims Champagne-Ardenne (URCA). Laboratorio in Fisica della bolla, diretto dal Prof. Gérard Liger-Belair.

LAFFORT & YOU
SHARED RESOURCES & EXPERTISE