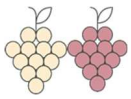
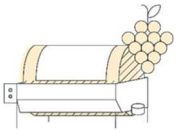
Consigli per un'ottimale conservazione ed affinamento dei vini bianchi

LAFFORT
l'œnologie par nature
Italia

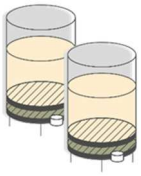
In questo momento dell'anno, terminata la vendemmia, ci si inizia a preoccupare di come gestire al meglio la conservazione del proprio vino, al fine di serbarne inalterate le caratteristiche ottenute con la vinificazione, cercando eventualmente di migliorarne ed affinarne alcune, se necessario.



E' sicuramente importante procedere con l'analisi dei vini in modo da avere sott'occhio un quadro generale del loro stato, verificare il livello di SO_2 totale, ma soprattutto libera, in modo da poterne decidere l'aggiunta e procedere con un apporto mirato a ripristinarne livelli corretti ed efficaci.



Un controllo non sempre preso in considerazione, ma di estrema importanza, è quello microbiologico. Su un vino bianco, a fine fermentazione alcolica, procedere ad una conta microbiologica su piastre selettive, in modo da capire quali e quanti microrganismi vivi sono presenti, ci aiuta certamente a decidere ed ad operare nel modo più adeguato.

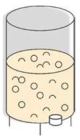


Nella fase di conservazione che segue è buona norma prefiggersi degli obiettivi di protezione della componente polifenolica ed aromatica e di contenimento e prevenzione dello sviluppo di contaminazioni microbiologiche. In parte questa complessa azione è assolta dalla SO_2, ma se si vuole limitare l'aggiunta della stessa, garantendo comunque una buona conservazione, si devono mettere in atto strategie alternative. La nostra proposta prevede:

- Apporto di FRESHAROM alla dose di 20 g/hL, grazie alla sua ricchezza in glutatione e composti riduttori aiuta il mantenimento di un ambiente in grado di proteggere la componente aromatica più facilmente ossidabile.

- Apporto di OENOLEES alla dose di 20 h/hL, che grazie alla sua capacità di adsorbire, come in una sorte di microcollaggio, i composti fenolici a basso peso molecolare facilmente ossidabili, aiuta ad eliminare potenziali catalizzatori di ossidazioni.

- Apporto di MICROCONTROL alla dose di 5 g/hL in modo da assicurare una buona protezione microbiologica a largo spettro.



Per mantenere ed amplificare l'effetto di questi trattamenti è sicuramente utile operare in modo da risospendere la massa in vasca almeno una volta alla settimana. Questo può essere fatto con un rimontaggio al chiuso, evitando di introdurre aria, o meglio ancora insufflando sul fondo della vasca gas inerte, con l'aiuto, eventualmente, di un agitatore meccanico.

In avvicinamento all'imbottigliamento è d'obbligo verificare l'instabilità proteica e dopo il trattamento con bentonite procedere comunque con una leggera chiarifica con POLYMUST BLANC (5-8 g/hL). Infine apportare 1-2 g di TAN'FRESH sempre allo scopo di valorizzare la freschezza del vino e potenziarne la shelf-life.

CONTROLLI

- Chimico di base (Acidità, pH...)
- SO_2 totale e libera.
- Quadro microbiologico.

CONDIZIONI - AGGIUNTE

- Temp. 12° - 14° C.
- FRESHAROM dose 20 g/hL
- OENOLEES dose 20 g/hL
- MICROCONTROL dose 5 g/hL

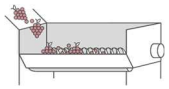
PRE-IMBOTTIGLIAMENTO

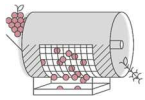
- Stabilità proteica
- POLYMUST Blanc 5-8 g/hL
- TANFRESH 1 - 2 g/hL

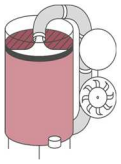
LAFFORT & YOU
SHARED RESOURCES & EXPERTISE

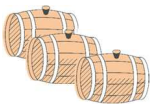
Consigli per un'ottimale conservazione ed affinamento dei vini rossi

LAFFORT
l'œnologie par nature
Italia









Nel caso dei vini rossi siamo giunti al momento, successivo alla svinatura, nel quale iniziamo ad affrontare le decisioni sulle pratiche da attuare per assicurarci un ottimale affinamento e conservazione del prodotto. E' certamente importante procedere innanzitutto con l'analisi dei vini in modo da avere sott'occhio un quadro generale del loro stato, verificare il livello di SO_2 totale, ma soprattutto libera, in modo da poterne decidere l'aggiunta e procedere con un apporto mirato a ripristinarne livelli corretti.

Un controllo non sempre preso in considerazione ma di estrema importanza è quello microbiologico. Su un vino rosso, dopo svinatura, a fermentazione alcolica e malolattica completate, fare una conta microbiologica su piastre selettive, in modo da capire quali e quanti microrganismi vivi sono presenti, ci aiuta certamente a decidere e ad agire tempestivamente nel modo più adeguato.

Durante la conservazione e l'affinamento di un vino rosso è buona norma operare in modo da accompagnare nel miglior modo possibile l'evoluzione della componente polifenolica ed aiutare la stabilizzazione della materia colorante. Inoltre, soprattutto se si intende limitare o addirittura evitare l'aggiunta di SO_2 diventa di estrema importanza la prevenzione di contaminazioni microbiologiche indesiderate.

In questo contesto noi consigliamo di operare come di seguito:

- Apporto di QUERTANIN, tannino ellagico estratto da duramen di rovere francese, alla dose di 8 - 10 g/hL: grazie al suo contenuto in ellagitannini, nel complesso sistema red-ox del vino, si fa promotore delle reazioni di condensazione antociani-tannini stimolando la formazione del ponte etanale. Favorisce dunque la stabilizzazione del colore.
- Apporto di POWERLEES ROUGE alla dose di 40 g/hL, specifico preparato a base di derivati di lievito particolarmente ricco in HSP12, mannoproteine e dotato di attività enzimatica di tipo β-glucanasi. Supporta in maniera specifica l'arricchimento dei vini in macromolecole che concorrono allo sviluppo del corpo e della morbidezza, alla diminuzione della sensazione di amaro ed astringenza, contribuendo nel contempo alla stabilizzazione della componente polifenolica e del colore.
- Apporto di MICROCONTROL alla dose di 5 g/hL in modo da assicurare una valida protezione microbiologica a largo spettro.

Per mantenere ed amplificare l'effetto di questi trattamenti è sicuramente utile operare in modo da risospendere il tutto in vasca una volta alla settimana. Questo può essere fatto con un rimontaggio al chiuso, evitando comunque un'eccessiva ossigenazione.

A ridosso poi dell'imbottigliamento è buona norma verificare la stabilità della materia colorante, noi consigliamo un semplice test a freddo, ed eventualmente intervenire con un leggero trattamento con VEGEFINE (3-4 g/hL) o con POLYMUST NATURE (5-6 g/hL). Infine apportare 4-8 g/hL di TANIN VR SKIN, tannino purissimo di buccia d'uva, sempre allo scopo di valorizzare la struttura del vino e la sua stabilità nel tempo.

CONTROLLI

- Chimico di base (Acidità, pH...)
- SO_2 totale e libera.
- Quadro microbiologico.

CONDIZIONI - AGGIUNTE

- Temp. 14° - 16° C.
- QUERTANIN dose 8-10 g/hL
- POWERLEES dose 40 g/hL
- MICROCONTROL dose 5 g/hL

PRE-IMBOTTIGLIAMENTO

- Stabilità materia colorante
- VEGEFINE 3-4 g/hL
- TAN VR SKIN 4 - 8 g/hL

TEST di stabilità del colore

Leggere in via preliminare con il turbidimetro la torbidità del campione tal quale; se è superiore a 2 NTU fare una filtrazione del campione che lo porti al di sotto di tale valore. Determinare la torbidità del campione iniziale a temperatura ambiente ed annotarla (trb_0). Porre il campione per 48 ore a temp. di +4 °C, trascorso tale periodo misurarne la torbidità a freddo (mantenendo la temperatura del campione a +4 °C, avendo cura che la lettura non venga influenzata dall'eventuale formazione di condensa; se il turbidimetro è portatile può essere tarato e mantenuto al freddo per il test; oppure ricorrere a idonei prodotti anti-appannanti reperibili presso i negozi di ottica). Questa lettura rappresenta la torbidità finale (trb_{48}).

$$\Delta \text{ NTU} = (trb_{48}) - (trb_0)$$

(indice instabilità del colore)

Se:

Δ NTU < 2 Il colore può ritenersi stabile

Δ NTU > 2 – 6 < Il colore è instabile

Δ NTU > 6 il colore è fortemente instabile

LAFFORT & YOU
SHARED RESOURCES & EXPERTISE