

LAFFORT INFO N°138

Lieviti inattivati: i guardiani dell'eccellenza dei vini

Introduzione

Dopo le fermentazioni, alcolica ed eventualmente malolattica, il prosieguo della vita del vino ed il suo affinamento diventa una tappa cruciale del processo di vinificazione che può influire in maniera significativa sulla qualità, il carattere e lo stile del vino.

Le fecce che depositano nel prodotto dopo le fermentazioni sono rappresentate in buona parte dai tartrati che iniziano a precipitare, da residui organici derivanti dalla materia prima uva e da microrganismi, per la maggior parte lieviti ed in parte anche batteri lattici.

L'autolisi di questi microrganismi, in particolar modo dei lieviti, permette la diffusione nel vino di diverse molecole d'interesse enologico.

- Le mannoproteine che agiscono sulla stabilità complessiva del vino, in primis tartarica, e migliorano l'impatto tattile del vino conferendo la loro sensazione vellutata.
- La progressiva liberazione di polisaccaridi e di composti aromatici.
- I composti solforati, tra cui il glutatone di cui sono note le potenti proprietà antiossidanti, che esprimono il loro importante contributo alla protezione dei vini dalle ossidazioni, ottimizzandone di conseguenza la conservazione.

Le fecce rivestono dunque un importante ruolo tecnologico anche se l'alea circa la loro qualità può diventare fonte di problemi e di preoccupazioni per l'enologo.

A seconda della materia prima di partenza, del



decorso fermentativo e della tecnica di vinificazione possiamo infatti avere:

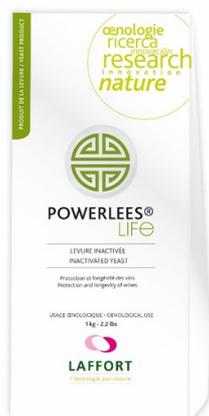
- presenza al loro interno di microrganismi di contaminazione quali lactobacilli, pediococchi, batteri acetici o ancor peggio gli invisibili Brettanomyces;
- presenza di residui vegetali alterati dovuti a materia prima non tutta perfettamente integra;
- composti in grado di accelerare l'ossidazione.

Per questi motivi molti enologi e produttori preferiscono porre i propri vini, a fermentazioni ultimate, al pulito, per evitare in radice ogni possibile deviazione organolettica, anche a costo di perdere tutti i benefici legati all'affinamento sulle fecce. Per ovviare a questo, in alcuni casi, sono empiricamente utilizzate, per mantenere e ringiovanire i profili aromatici di vini un po' affaticati, fecce di lieviti freschi. Esse possiedono infatti la specifica capacità di conferire e ridare vivacità e tonicità ai vini.

Una soluzione razionale

A seguito di queste esperienze e considerazioni Laffort ha selezionato specifici derivati di lievito in grado di vicariare le fecce potenzialmente rischiose.

Ci stiamo riferendo al **POWERLEES LIFE**, una formulazione di lieviti inattivati naturalmente ricca in composti riduttori, tra cui ovviamente il glutatone ridotto. Può essere utilizzato su vini, sia bianchi, rosati che rossi, a partire dai primi stadi di conservazione, per accompagnarli lungo l'affinamento fino alla messa in bottiglia. Può essere applicato in via preventiva, in sinergia



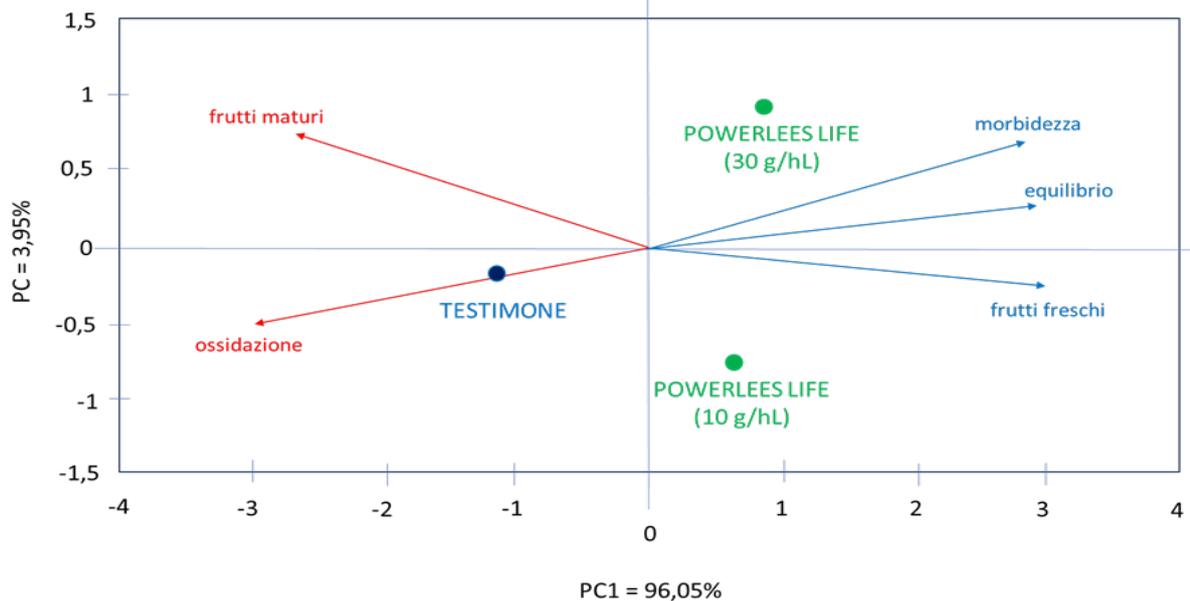


Fig. 1 - Rappresentazione grafica dell'ACP sui dati di degustazione di un vino rosso trattato con dosi differenti di POWERLEES LIFE

oppure in alternativa alla SO_2 , per aumentare la protezione del vino, o in funzione eminentemente curativa su vini un po' stanchi, che hanno perso freschezza e che si stiano avviando verso profili più o meno ossidati. Nel primo caso può essere più conveniente intervenire mediante dosaggi successivi in modo da accompagnare proteggendo via via il vino durante la sua evoluzione; nel secondo caso si consiglia di intervenire con una dose d'urto, in grado di riportare con decisione il vino verso profili di maggiore freschezza e vivacità.

Oltre a rimpiazzare il ruolo delle fecce naturali in vini chiarificati POWERLEES LIFE è un ottimo alleato nel momento in cui essi devono essere trasferiti: la sua azione antiossidante permette di proteggerli in maniera egregia durante un pompaggio o anche in caso di trasferimento con autocisterna.

In figura 1 si riporta la rappresentazione grafica dell'analisi statistica delle componenti principali dei risultati della degustazione di un vino rosso, assemblaggio di Merlot e Cabernet sauvignon di due anni trattato qualche mese prima dell'imbottigliamento con due dosi differenti di POWERLEES LIFE. Il tempo di contatto del prodotto con il vino è stato di una settimana ed i dosaggi sono stati pari, rispettivamente, a 10 e 30 g/hL.

Come appare evidente i vini trattati sono risultati significati-

vamente differenti rispetto al vino testimone, e come si può notare dal grafico il trattamento consente di ritrovare profili sensoriali che richiamano maggiormente sensazioni di "frutti freschi" e nel caso del dosaggio più importante migliorano anche l'equilibrio e la morbidezza del prodotto.

Alcuni ulteriori risultati

POWERLEES LIFE può essere utilizzato come alternativa a fecce fresche e sane di lievito, evitando ogni rischio microbiologico, al fine perseguire in tutta sicurezza gli obiettivi di:

- proteggere i vini da ossidazioni ed evoluzioni indesiderate, soprattutto nel caso di affinamenti prolungati;
- preservare o ridare freschezza ai vini;
- migliorare l'equilibrio e l'impatto tattile del vino;
- operare al fine di diminuire o eliminare l'impiego di anidride solforosa;
- proteggere i vini in occasione di travasi e/o trasporti.

I dosaggi raccomandati possono andare dai 5 ai 40 g/hL; quelli minori si impiegano soprattutto in via preventiva, ove spesso sono ripetuti per aderire meglio all'evoluzione del vino. I dosaggi più elevati servono per interventi curativi in cui si devono adottare terapie d'urto. Una parte dei derivati di lievito che costituiscono il preparato sono insolubili, per cui a fine trattamento o comunque prima di andare in bottiglia è necessario operare opportunamente mediante interventi di illimpidimento.



POWERLEES® LIFE

Protegge e rinfresca i vostri vini nel corso dell'affinamento.

