



L'ARRICCHIMENTO CON IL **MOSTO D'UVA CRISTALLIZZATO CRYSTMUSTGRAPE** PURO, NATURALE, 100% DA UVA

L incremento del contenuto in zuccheri del mosto d'uva è stato un problema che, fin dagli albori dell'enologia, si è tentato di risolvere con i metodi disponibili nei diversi periodi storici e nelle diverse zone in cui si è presentato. Il saccarosio è stato sempre preferito nelle zone del Centro-Nord Europa, dove è autorizzato. Il saccarosio, infatti, non comunica al vino note estranee a quelle della varietà vinificata, tuttavia costituisce una sostanza estranea all'uva e rappresenta un fattore negativo per l'immagine del prodotto finito. Il Mosto Concentrato Rettificato liquido (MCR), pur essendo depurato della parte fenolica, acida e minerale rimanendo una miscela idrozuccherina naturale, non rappresenta ancora una soluzione in grado di eguagliare il saccarosio cristallino dal punto di vista della stabilità, della praticità logistica e di impiego e, soprattutto, della purezza.

Come emerso dal progetto di ricerca "Wine4Wine", svolto in collaborazione con la Fondazione Edmund Mach, l'aggiunta di MCR liquido si contraddistingue infatti di alcuni composti traccianti di tipo "varietale" (caratteristici delle uve di partenza) o "di processo" (derivati ad esempio dal trattamento termico che subisce il mosto) quali

acetilfurano, furfurale e 5-metilfurfurale, il cui aroma può alterare il profilo organolettico del prodotto finito e che in qualche caso possono determinare sensazioni olfattive di rilevanza sensoriale, interferendo con la qualità finale dei vini, soprattutto se si tratta di vini di alta qualità e Doc, Docg e Igp. **Questo limite è stato recentemente superato con lo sviluppo di CrystalMustGrape, lo zucchero d'uva cristallino o Mosto Concentrato Rettificato solido (MCRs) di Naturalia Ingredients, i cui requisiti di purezza, chimici e microbiologici, raggiungono i livelli del saccarosio raffinato.** L'analisi del profilo dei composti volatili negli MCR e nei vini addizionati con MCR si distingue infatti nettamente dall'analisi degli MCRs e dei vini addizionati con MCRs. Queste diversità si manifestano all'analisi sensoriale: nelle coppie di vini in cui si evidenziano differenze statisticamente significative, quelli arricchiti con MCRs vengono generalmente preferiti perché giudicati più fini ed eleganti (es. in **Fig. 1**). CrystalMustGrape, autorizzato per le pratiche enologiche alle medesime prescrizioni e condizioni dell'MCR liquido dal Regolamento di esecuzione (UE) n. 52/2013, rappresenta quindi la soluzione ideale per l'arricchimento per vini di qualità superiore e 100% da uva. ■

Fig. 1: Esempio di valutazione sensoriale che motiva la preferenza nel caso di tesi con MCRs vs. MCR. A: Analisi sensoriali Nosiola; B: Analisi sensoriali Schiava

