



NATURALIA

NUOVE EVIDENZE SPERIMENTALI NELLA SPUMANTIZZAZIONE CON MCRS



Prove sperimentali di spumantizzazione



Naturalia
Fruit natural sugars

Per maggiori info
visita il sito:

naturaliasugars.com

Al fine di approfondire ulteriormente l'effetto di diversi substrati zuccherini in spumantizzazione, sono state realizzate, con la collaborazione del *Wine Research Team* e di Isvea, alcune prove sperimentali su piccoli volumi, non destinate alla commercializzazione, con metodo classico, utilizzando per il tiraggio 6 differenti tipi di zuccheri: saccarosio raffinato da canna e da barbabietola, mosto concentrato rettificato liquido (MCR), mosto concentrato rettificato solido (MCRS) e le sue due componenti destrosio e fruttosio cristallini da uva. Come vini base sono stati utilizzati Prosecco, Negroamaro e Falanghina.

Metodologia

La sperimentazione è stata condotta secondo un protocollo standard che contemplava l'allestimento, per tutte le prove condotte su ciascun vino, di un piede inoculato di lieviti *Saccharomyces cerevisiae*.

Ogni tesi è stata poi addizionata del rispettivo substrato zuccherino equivalente ad una concentrazione di zucchero totale pari a circa 21 g/L e la rifermentazione è stata condotta in bottiglie *champagnotte* di vetro scuro. A circa 10 e 20 giorni dall'aggiunta del tiraggio sono stati effettuati controlli analitici.

Risultati

Le rifermentazioni hanno mostrato un andamento decisamente più rapido in occasione dell'utilizzo dei prodotti di origine uvica destrosio, MCR e MCRS,

mentre i prodotti più lenti sono stati quelli di origine non uvica, per i quali, in alcuni casi, dopo ben 10 giorni dal tiraggio è stato rilevato ancora del saccarosio non invertito.

Il controllo della presa di spuma effettuato con gli afrometri portatili si è dimostrato soddisfacente e tutti i valori sono ampiamente nel *range* ottimale. Completata la fermentazione, due campioni di ciascuna tesi sono stati sottoposti a un approfondito *screening* analitico e aromatico, confrontandoli con i vini base tal quali.

Dal punto di vista aromatico i vini ottenuti si contraddistinguono generalmente per le note dominanti varietali e fermentative, non risultando comunque trascurabili quelle riferite ai composti ossidativi e solforati. Tra gli aromi varietali, i tenori maggiori di alcuni terpeni (come l'acetato di linalile) e di norisoprenoidi (TDN e Vitispirano) sono associati agli zuccheri non uvici (saccarosio) a cui forniscono una valenza pronunciata di evoluzione.

Altri composti primari dalle caratteristiche "fresche" floreali e fruttate risultano invece tendenzialmente più presenti nelle tesi riferite alla presa di spuma con zuccheri uvici solidi (destrosio, fruttosio e MCRS), che risultano anche meno cariche di aromi di ossidazione (in particolare fenilacetaleide). La degustazione dei vini sperimentali da parte di un panel esperto di enologi ha quindi confermato che l'MCRS permette una maggiore espressione aromatica del vitigno e i vini ottenuti con MCRS si distinguono per pulizia, finezza ed eleganza. ■