

# Estratto di vinaccioli: il primo chiarificante ottenuto dall'uva



La **chiarifica** è una fase fondamentale in vinificazione che ha lo scopo di rimuovere le particelle in sospensione, modulare la composizione fenolica e migliorare la qualità organolettica, riducendo l'astringenza e i difetti olfattivi. Una pratica comune è l'utilizzo di proteine animali per rimuovere i tannini più reattivi, tra queste troviamo la gelatina, l'albumina di uovo e il caseinato.

Gli ultimi due, in particolare, sono anche noti per essere **prodotti allergenici**, tanto che il reg. 579/2012 ha reso obbligatoria la loro dichiarazione sull'etichetta

del vino. Questo ha fatto emergere delle preoccupazioni tra i produttori, soprattutto pensando alle possibili reazioni negative di un consumatore che trova indicate in etichetta delle sostanze inattese. La dichiarazione in etichetta può essere evitata usando chiarificanti alternativi, e molte proteine vegetali sono state proposte a questo scopo.

Bisogna però tenere in considerazione che anche le proteine vegetali possono avere un certo potenziale allergenico (allergome.org) e non è escluso che la lista degli allergeni da dichiarare in etichetta possa essere in futuro allargata. L'approccio più razionale per risolvere questo tipo di problema sarebbe l'utilizzo di **proteine che naturalmente si trovano nell'uva e nel vino**. Una possibile fonte di proteine di uva è costituita dai vinaccioli, che nel processo di vinificazione sono normalmente scartati.

Lo scopo di questo lavoro è stato quello di valutare le potenzialità dell'uso di un **estratto di vinaccioli** come alternativa ai più comuni chiarificanti utilizzati in vinificazione.

Per l'esperimento sono stati utilizzati tre vini non chiarificati: uno Chardonnay e un Raboso Piave vinificato sia in rosato sia in rosso. L'estratto di vinaccioli (GSE) è stato confrontato con patatina (Vegecoll), proteina di pisello (Fitoproteina P), PVPP, caseinato (Caseospeed), ovalbumina (Albumina d'uovo) e gelatina (Oro Polvere). Tutti i chiarificanti sono stati diluiti in acqua e aggiunti ai vini a tre dosaggi, basso (B), medio (M) e alto (A), sulla base di quelli raccomandati dai produttori. Per ciascun vino è stato tenuto anche un campione non trattato come controllo. Ogni esperimento è stato fatto in duplicato. Alla fine del trattamento i vini sono stati travasati e filtrati, sottoposti ad analisi chimica, imbottigliati e conservati a 4 °C fino al momento dell'analisi sensoriale.

Tratto dall'articolo pubblicato su *Vite&Vino* n. 1/2019

### **Estratto di vinaccioli: il primo chiarificante ottenuto dall'uva**

di D. Gazzola, S. Vincenzi, M. Marangon, G. Pasini, A. Curioni

L'articolo completo è disponibile per gli abbonati anche su Rivista Digitale