L'INFORMATORE AGRARIO
DAL 1945
LIBERO, COMPETENTE, INNOVATIVO

informatoreagrario.it

Gestire i cicli in pressatura per vini di qualità

Nelle presse continue il mosto viene separato dalle bucce in un'unica traslazione, in cui la pressione aumenta progressivamente dall'ingresso all'uscita del sistema di pressatura. Le presse discontinue invece effettuano una serie di operazioni suddivise in cicli consecutivi, costituiti da tre fasi: **pressione, mantenimento e sgretolamento**. Lo svolgimento dei cicli è affidato a un software gestionale, che è sempre stato oggetto di ottimizzazione sin dalle prime versioni elettromeccaniche.

All'inizio della pressatura il **succo d'uva** è abbondante e applicare pressioni

eccessive sarebbe controproducente, dato che si favorirebbe solo lo spostamento delle bucce a occludere le griglie d'uscita. Nei cicli terminali invece è indispensabile applicare pressioni elevate per estrarre il poco mosto residuo. Le fasi di **premitura** sono alternate agli sgretolamenti, che servono ad allontanare gli acini dalle griglie d'uscita del mosto.
L'**ottimizzazione dei cicli** fa parte del «saper fare» aziendale. Tramite l'osservazione del flusso di uscita del mosto si possono impostare le pressioni operative, che devono essere tali da evitare schizzi troppo rapidi. Il mantenimento della pressione deve essere prolungato fino a quando l'uscita del succo diventa trascurabile. Infine lo sgretolamento è una caratteristica propria di ogni pressa e dipende dall'efficienza del suo disegno progettuale.

Le selezioni di pressa

La qualità del mosto non è costante durante la pressatura, perché i succhi di un acino vengono rilasciati a pressioni differenti. La **zona mediana di un chicco d'uva** è la prima a fuoriuscire, ricca di acido tartarico, povera in **potassio e catechine**, rilascia succhi di qualità elevata che necessitano di pochi correttivi. Il mosto che segue proviene dalla zona centrale dell'acino frammisto a quello dell'area preperiferica. È più ricco in acido malico, potassio e catechine, ma anche in composti olfattivi varietali.

Per ultimo esce il succo sottostante la buccia, che è eccessivamente ricco di catechine e ha un **pH elevato** dovuto all'abbondanza di potassio. In linea di massima si può stimare che l'80% del mosto fuoriesce a pressioni inferiori a 0,4 bar e solo il restante 20% è da considerare di seconda qualità.

L'attenzione e gli obiettivi aziendali possono poi suggerire di frazionare ulteriormente il primo mosto in sgrondo (circa il 35% del totale), mosto a bassa pressione e mosto ottenuto a pressione superiore a 0,2 bar (circa il 15% del totale). Nelle **presse moderne** la selezione del mosto può essere effettuata automaticamente. Nei sistemi più semplici con una valvola comandata che cambia tubazione al cambiare del ciclo di pressione; in quelli più complessi con un sensore di pH o di conducibilità che misura indirettamente il potassio. Le analisi online di catechine e altri composti significativi sono applicate molto raramente e quasi solo per **studi sperimentali**. La tematica può essere risolta in modo elegante misurando la qualità in modo assai indiretto, tramite la determinazione del flusso di uscita del mosto. La velocità di separazione del succo dagli acini è correlata alla zona della bacca da cui proviene e la sua quantificazione consente di sospendere la pressatura e suddividere i mosti con diversa potenzialità.

Tratto dall'articolo pubblicato su *Vite&Vino*

n. 3/2020

Gestire i cicli in pressatura per vini di qualità

di M. De Paola

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

© 2019 Edizioni L'informatore Agrario S.r.l. - OPERA TUTELATA DAL DIRITTO D'AUTORE