

Igiene in cantina per vini senza difetti



L'igiene in cantina è determinante per raggiungere e mantenere i risultati enologici prefissati. Devono essere eliminate tutte le fonti di contaminazione sia organiche sia inorganiche derivanti dai residui di lavorazione delle uve prima e dei vini dopo, annidatesi nelle zone nascoste e non.

I microrganismi inquinanti sono in primis i **batteri acetici**, seguiti dai lieviti filmogeni, poi dai *Brettanomyces*, ma anche i *Saccharomyces* che potrebbero dar luogo anche a rifermentazioni in bottiglia. La prevenzione deve comunque essere

fatta anche contro *Oenococcus oeni* che potrebbe innescare una **fermentazione malolattica** in bottiglia ove non è richiesta. Tutti questi microrganismi formano gradualmente dei biofilm aderenti alle pareti dei tubi, delle vasche e dei macchinari di cantina. In genere questo deposito si forma gradualmente soprattutto con i mosti in fermentazione e nell'ambiente intorno, per cui le operazioni accurate di pulizia e **igienizzazione** devono iniziare già alla vendemmia.

Le operazioni di pulizia di una cantina sono articolate in **3 processi**:

- la rimozione manuale o meccanica dello sporco compresi i residui di lavorazione da compiere o durante la fase di lavorazione o dopo, magari seguita da un pre-lavaggio;
- il lavaggio o la detersione per togliere lo sporco rimasto seguendo quanto scritto nelle schede tecniche dei prodotti;
- la sanificazione o la disinfezione sì da abbattere i microrganismi sopprimendo le forme vegetative che consentono alle spore di rimanere vitali.

Regola generale per tutte le operazioni di pulizia di cantina è che la **detergenza** e la sanificazione dovranno talvolta essere effettuate in momenti separati: la prima subito dopo che la superficie da lavare si è resa disponibile, la seconda invece al momento del riutilizzo dell'apparecchiatura o dell'utensile.

Solo certe apparecchiature che verranno riutilizzate a breve (ad esempio la mattina seguente), quali le pigia-diraspatrici, le pompe per il pigiato e per i rimontaggi, verranno lavate e subito dopo sanitizzate.

L'efficacia della detergenza viene migliorata notevolmente utilizzando **soluzioni schiumogene** che aderiscono per un tempo molto maggiore, consentendo un risparmio nel consumo del prodotto.

I prodotti chimici utilizzabili per la sanitizzazione variano secondo le esigenze di pulizia. In genere si usano prodotti a base di acqua ossigenata (H₂O₂), detta anche perossido d'idrogeno, che ossida molto le materie organiche ed è anche **sporicida**, ancora più attiva a maggiore concentrazione e a temperatura più alta. Vengono usati anche due forti ossidanti, quali l'acido peracetico (miscela di **acqua ossigenata** e acido acetico con temperatura ottimale a 52 °C e sporicida sopra una certa concentrazione) e i sali quaternari di **ammonio** (meno che in passato per il rispetto delle acque reflue), questi ultimi sia batteriostatici sia battericidi e assorbiti da molti substrati. Si usano molto anche i prodotti a base di **cloro** (ipoclorito di sodio), ma necessitano di cautela, perché il cloro può favorire la formazione di falsi sentori di tappo e può corrodere l'acciaio.

Tratto dall'articolo pubblicato su *Vite&Vino* n. 4/2019

Igiene in cantina per vini senza difetti

di G. Fatucchi

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