

# Influenza di temperatura e torbidità sulla qualità dei vini bianchi



Lo Sviluppo di un profilo olfattivo intrigante e di impatto sui **vini bianchi** è sicuramente un fattore da non trascurare. La torbidità e la temperatura di fermentazione sono due parametri molto semplici da controllare in cantina che possono aiutare a valorizzare aromaticamente anche le **uve neutre**, grazie alla produzione di importanti quantità di aromi fermentativi.

## Influenza della torbidità

La **torbidità** dipende dalla quantità di solidi derivanti dalla pressatura che si decide di lasciare nel mosto prima della fermentazione. Essa dipende dal grado di pulizia che si desidera ottenere e dal metodo di chiarifica del mosto pre-fermentazione.

I **metodi di chiarifica** più utilizzati sono sicuramente la decantazione statica, la flottazione, la centrifugazione e la filtrazione. Alte concentrazioni di solidi sospesi nel mosto fungono da supporto fisico e nutritivo per i lieviti. Ne deriva che fermentazioni con **alte concentrazioni di solidi in sospensione** (sopra le 300 NTU -unità nefelometrica di torbidità) sono meno soggette ad arresti fermentativi. Se è vero che alte torbidità favoriscono lo svolgimento fermentativo, è anche vero che però portano a vini con una minore concentrazione di esteri, una concentrazione maggiore di **composti solforati e di alcoli superiori**, appesantendo l'aroma e rendendolo meno «varietale». Inoltre la maggior presenza di solidi solubili comporta una più alta concentrazione delle polifenol-ossidasi (enzimi responsabili dell'ossidazione dei fenoli) provenienti dalla buccia e dunque i mosti sono più soggetti all'imbrunimento derivante dall'ossidazione dei fenoli.

## Influenza della temperatura di fermentazione

Gli aromi che definiamo primari sono tipici della varietà, gli aromi cosiddetti secondari derivano invece dalla fermentazione. *Saccharomyces cerevisiae* produce significative quantità di aromi quali esteri derivanti da acidi grassi, alcoli superiori e, grazie all'aiuto degli enzimi, anche tioli e terpeni (attività cistein-liasica e glicosidasica).

Gli **esteri fermentativi** sono composti aromatici che contribuiscono alle note fruttate del vino e la loro formazione è molto influenzata dalla temperatura di fermentazione. Temperature alte, sopra i 30 °C, aumentano la concentrazione di composti solforati nel vino, come idrogeno solforato, mercaptani e disolfuri, dando origine a profili aromatici con note di uovo, cavolfiore cotto e altri composti sgradevoli. Le fermentazioni a bassa temperatura (intorno ai 14-16 °C) oltre a tenere sotto controllo la cinetica fermentativa e a dare profili aromatici più netti danno vini più puliti.

Non è da trascurare (specialmente per certe tipologie di vini bianchi che devono mantenere freschezza acida e aromatica) inoltre, che il **freddo già dalle prime fasi di vinificazione** aiuta a tenere sotto controllo le popolazioni di batteri lattici, ma anche i lieviti apiculati *Pichia membranifaciens*, *Pichia anomala* e *Candida* (varie) responsabili di note sgradevoli e sentori non serbevoli.

Tratto dall'articolo pubblicato su *Vite&Vino* n. 4/2021

**Basse temperature di fermentazione incrementano gli aromi dei vini bianchi**  
di S. Interdonato

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