

# La stabilizzazione del vino passa dal freddo ma impatta sui costi



Un vino viene considerato stabile quando mantiene integre le sue caratteristiche chimico-fisiche in un ragionevole intervallo di tempo, senza che si abbia la **comparsa di depositi** al variare delle condizioni di temperatura, ossidazione o illuminazione **durante la conservazione in bottiglia.**

## Metodi tradizionali di stabilizzazione proteica

Attualmente l'uso della bentonite è il metodo preventivo più comunemente utilizzato per stabilizzare i vini bianchi ed evitare la casse proteica. Le **bentoniti** sono sostanze minerali naturali della famiglia delle argille, con eccellenti proprietà colloidali come la forte capacità di rigonfiamento in mezzo acquoso, la grande superficie di adsorbimento e l'elevata carica negativa. Le bentoniti utilizzate per il trattamento dei vini presentano una composizione chimica variabile, si differenziano per la facilità di preparazione della sospensione, per la stabilità e per il volume del deposito.

La bentonite asporta dal vino sottoposto al trattamento, sia le proteine termostabili che quelle termolabili.

## Nuovi metodi di stabilizzazione proteica

La ricerca in campo di **nuovi metodi per la stabilizzazione proteica** è sempre in atto allo scopo di fornire alternative più efficienti e mirate alla rimozione preventiva e selettiva delle proteine.

Queste alternative vengono suddivise in tre categorie a seconda della fase enologica in cui verranno applicati: fase iniziale, intermedia e finale.

### Fase iniziale

Carragenina: prodotto naturale e rinnovabile che proviene dalle alghe rosse.

Polvere di semi d'uva: l'**alto contenuto di polifenoli presente nei semi d'uva** permetterebbe il legame fra questi e le proteine del mosto, rendendole stabili.

Enzimi e pastorizzazione flash: questo metodo consiste nell'aggiunta dell'**enzima aspergillopepsina** (resistente ad alte temperature) e successivamente in una pastorizzazione a 75°, la combinazione di questi due fattori permette la stabilizzazione proteica del mosto.

### Fase intermedia

Zeoliti: sono minerali con funzionamento simile alla bentonite, ma più efficaci e con **meno perdite di prodotto in fecce** e quindi di vino.

Nanoparticelle magnetiche: **le particelle vengono rivestite in modo da essere selettive nei confronti delle proteine** alle quali si legano, dopo il periodo di contatto attraverso il magnete queste particelle legate alle proteine vengono attratte sul fondo del serbatoio consentendo di raggiungere la stabilità proteica.

### Fase finale

Tecnologia a membrana: questo tipo di trattamento prevede di stabilizzare il vino attraverso il suo passaggio su membrane specifiche.

Tratto dall'articolo pubblicato su *Vite&Vino* n. 2/2023

## **La stabilizzazione del vino passa dal freddo ma impatta sui costi**

di Nicola Biasi

Per leggere l'articolo completo **abbonati** a *Vite&Vino*