

# Vitamine dei vini bianchi: concentrazione e variabilità indotta dai lieviti



Il **vino bianco** potrebbe apportare più vitamine di quanto finora accertato. La ricerca della **Fondazione E. Mach** di San Michele all'Adige (Trento) evidenzia come nel passaggio da mosto a vino si verifichi un incremento per diverse vitamine, quali acido folico (B9), piridossina (B6), tiamina (B1), ecc.

Il lavoro ha indagato, con approcci analitici moderni, le **vitamine**

**idrosolubili** nei vini bianchi, misurando anche la concentrazione di composti raramente analizzati (ad esempio acido lipoico). Il tutto operando su vini prodotti secondo procedure altrettanto moderne, finalizzate a tutelarne qualità e freschezza aromatica, quali: la sosta sur lies a bassa temperatura con movimentazione sotto gas inerte della feccia di lievito, in assenza di fermentazione malolattica e di interventi con chiarificanti enologici potenzialmente depauperanti.

Con un certo grado di difformità rispetto a quanto riportato dalla letteratura e limitatamente alla vitamine presenti a concentrazioni misurabili, si è osservato un generale incremento nei valori medi delle stesse nel passaggio da mosto a vino sur lies, con l'eccezione di pantotenico e nicotinamide.

Un consumo medio di vino bianco di 250 mL/giorno è in grado di **contribuire alle necessità vitaminiche dell'uomo**, in particolar modo per l'**acido folico** (69,9% della dose giornaliera raccomandata).

La variabilità indotta dal ceppo di lievito sulla somma delle vitamine è del 70% circa, e molto maggiore se riferita alla singola vitamina; in termini tecnologici, è particolarmente rilevante quella della riboflavina che favorisce la formazione di «gusto di luce» nei vini, malauguratamente e troppo spesso imbottigliati in vetro bianco.

Alla luce dei dati osservati, il contributo vitaminico del vino bianco alla **dieta umana** sembrerebbe comunque essere potenzialmente maggiore di quanto precedentemente stimato.

Tratto dall'articolo pubblicato su *Vite&Vino* n. 4/2018 a pag. 46

**Vitamine dei vini bianchi: concentrazione e variabilità indotta dai lieviti**

di G. Nicolini, T. Román, T. Nardin, L. Debiassi, S. Ingrassia, R. Larcher  
L'articolo completo è disponibile anche su Rivista Digitale e Banca Dati Online

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