

# Collaggio dei vini: quando l'innovazione si unisce alla tradizione

*(vecchie e nuove esigenze tecniche, legislative e di mercato nella chiarifica dei vini)*



Riunione Tecnico Commerciale  
San Martino Buon Albergo (VR)  
18 Dicembre 2015

mirkO soavE

# Tre buoni motivi per innovare

- *Mucca pazza e vegani,  
(gelatina, colla di pesce, caseina, albumina)*
- *Allergie  
(caseina, albumina)*
- *Prodotti di sintesi  
(PVPP etc.)*

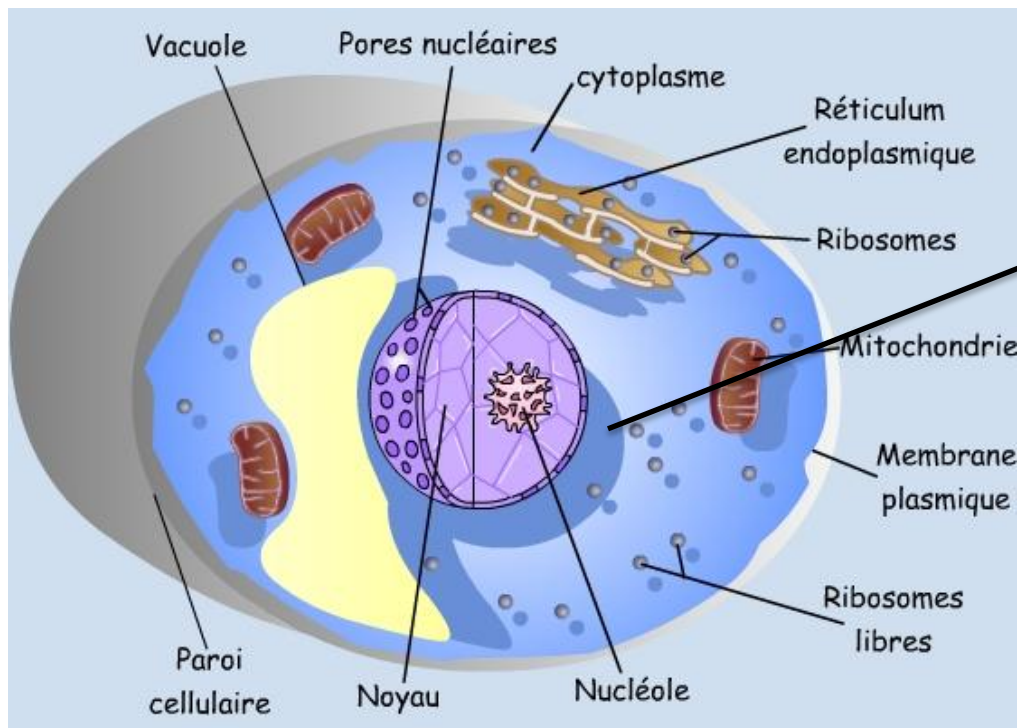


# Il lievito come chiarificante?

- *Lievito è l'agente della fermentazione alcolica, e dell'affinamento / naturale / non allergenico / non animale.*
- *Alcune proteine rilasciate dai lieviti durante l'affinamento sulle fecce sono suscettibili di contribuire alla chiarifica dei vini.*
- *Innovazione: estrarre e purificare queste proteine attive, ottimizzando il loro comportamento.*



# Il lievito come chiarificante?



EPL



# Processo di produzione

*Ceppo di lievito*

*Condizioni di fermentazione*

***Crema di lievito***

*Trattamento termico*

*Tecniche di separazione*

***EPL liquida***

*Tecniche di separazione*

***EPL polvere***

*Tecniche di granulazione*

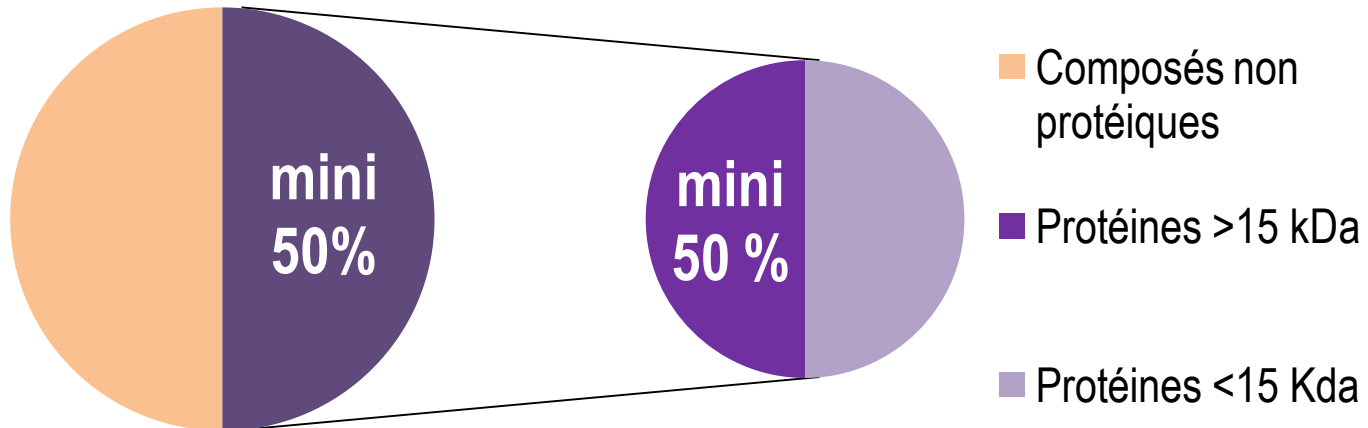
***EPL granulare***



# Definizione di EPL

- *Proteine di lievito dall'alto peso molecolare per il collaggio del vino.*
- *Monografia OIV: 495-2012*

Composizione di un EPL autorizzato dall'OIV

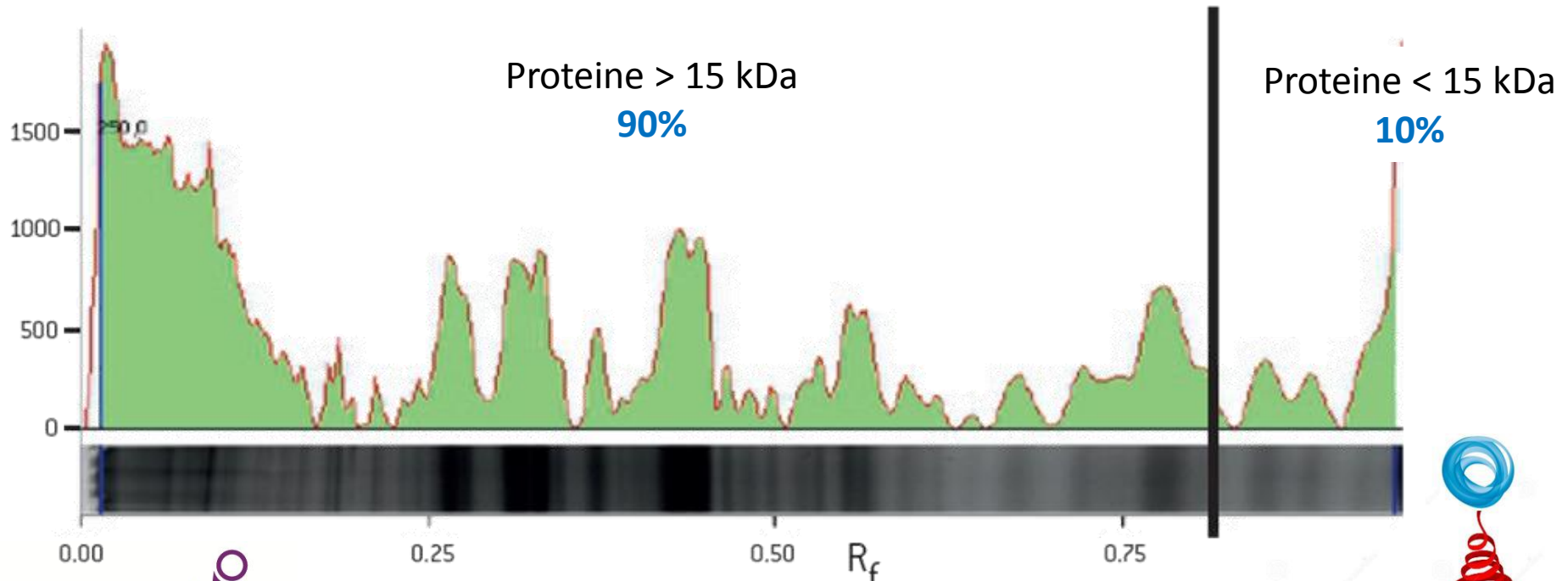


# Conformità

- Più del 50% del prodotto deve essere di natura proteica



Densitogramme issu d'une électrophorèse SDS-PAGE / coloration au nitrate d'argent



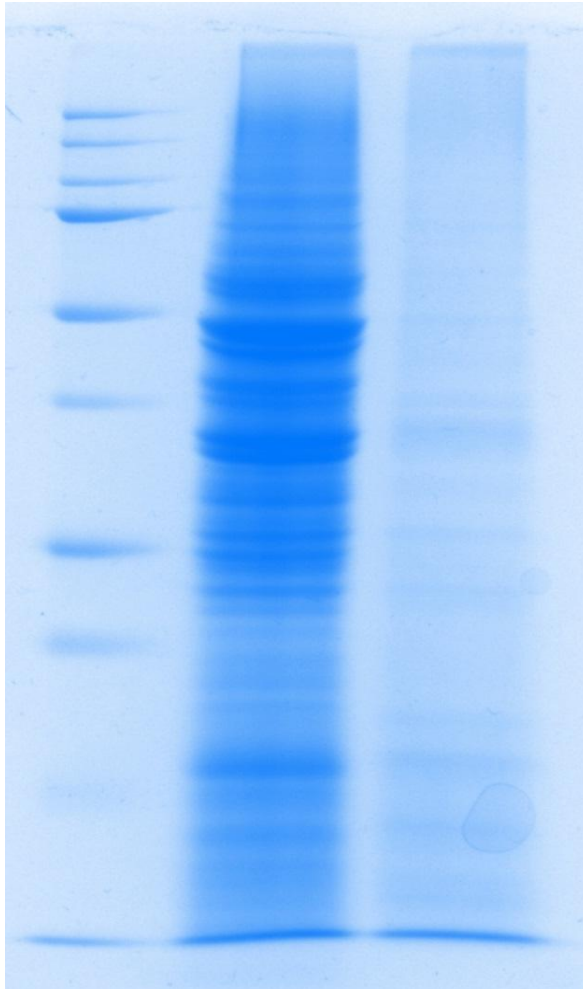


# Conformità

MT (kDa)

250  
150  
100  
75  
50  
37  
25  
20  
15  
10

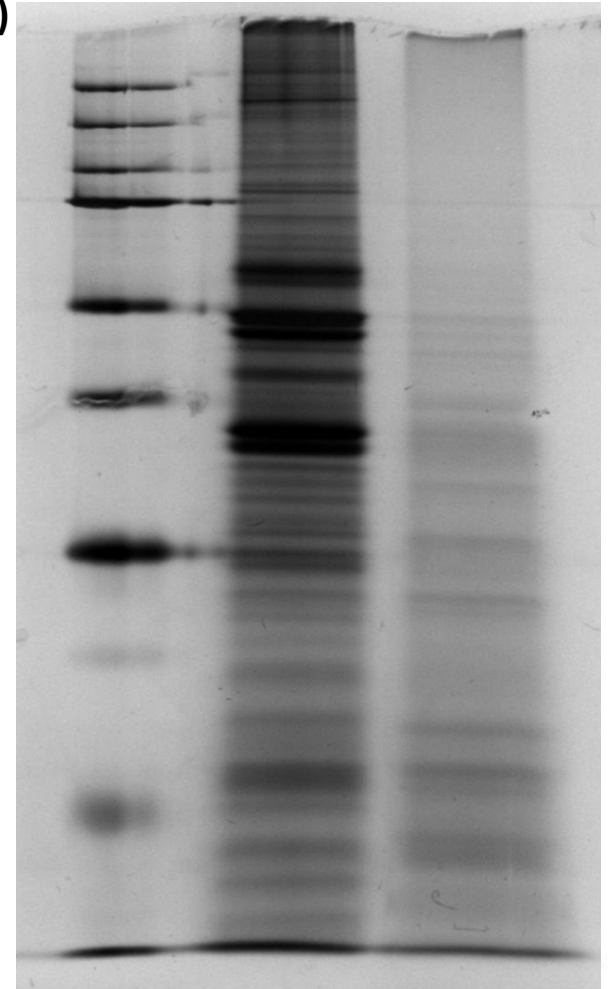
MT **FYNE**  Altra « EPL »  
commerciale



MT (kDa)

250  
150  
100  
75  
50  
37  
25  
20  
15  
10

MT **FYNE**  Autre « EPL »  
commerciale



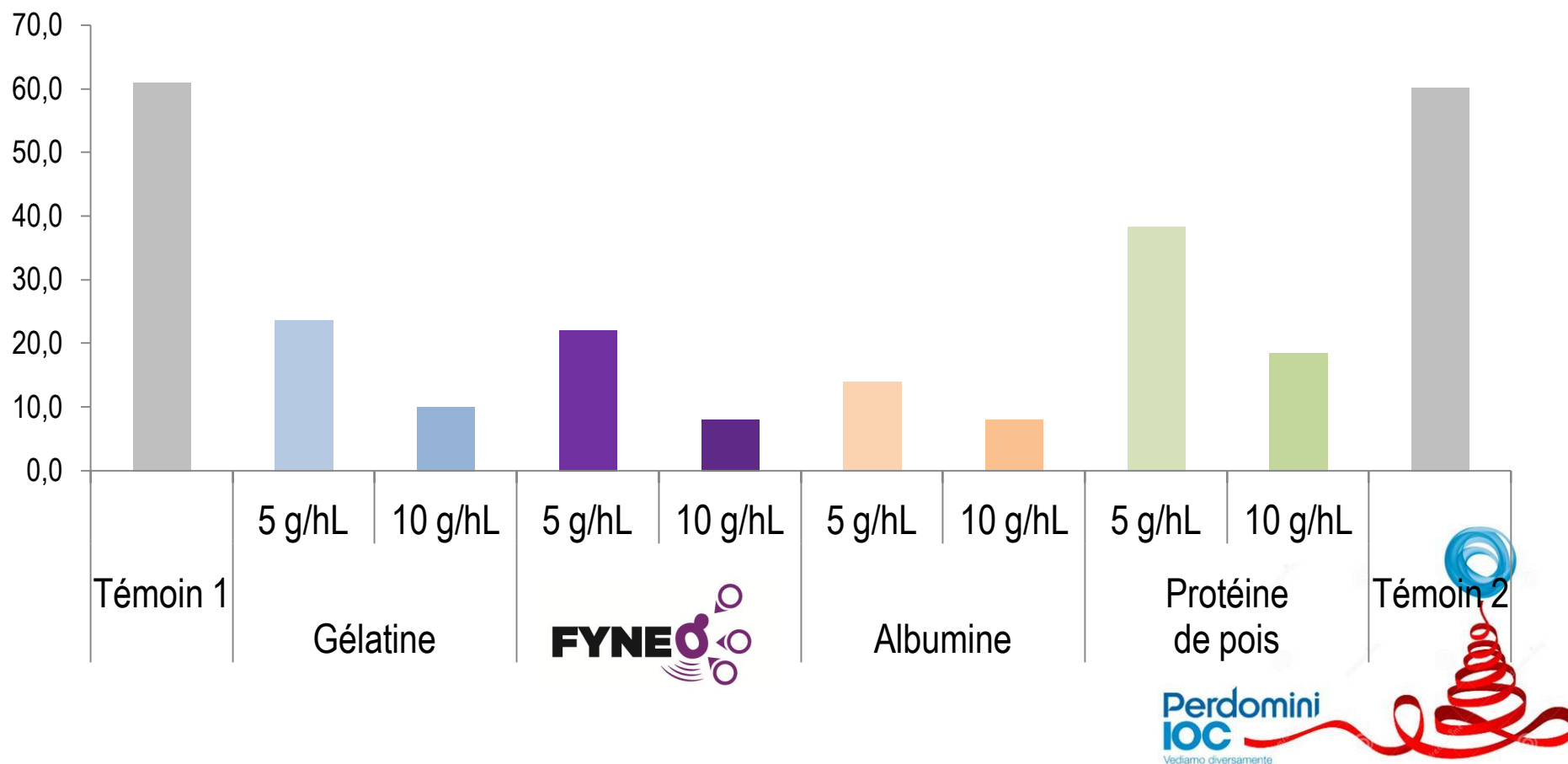


# Efficacia nella chiarifica dei vini



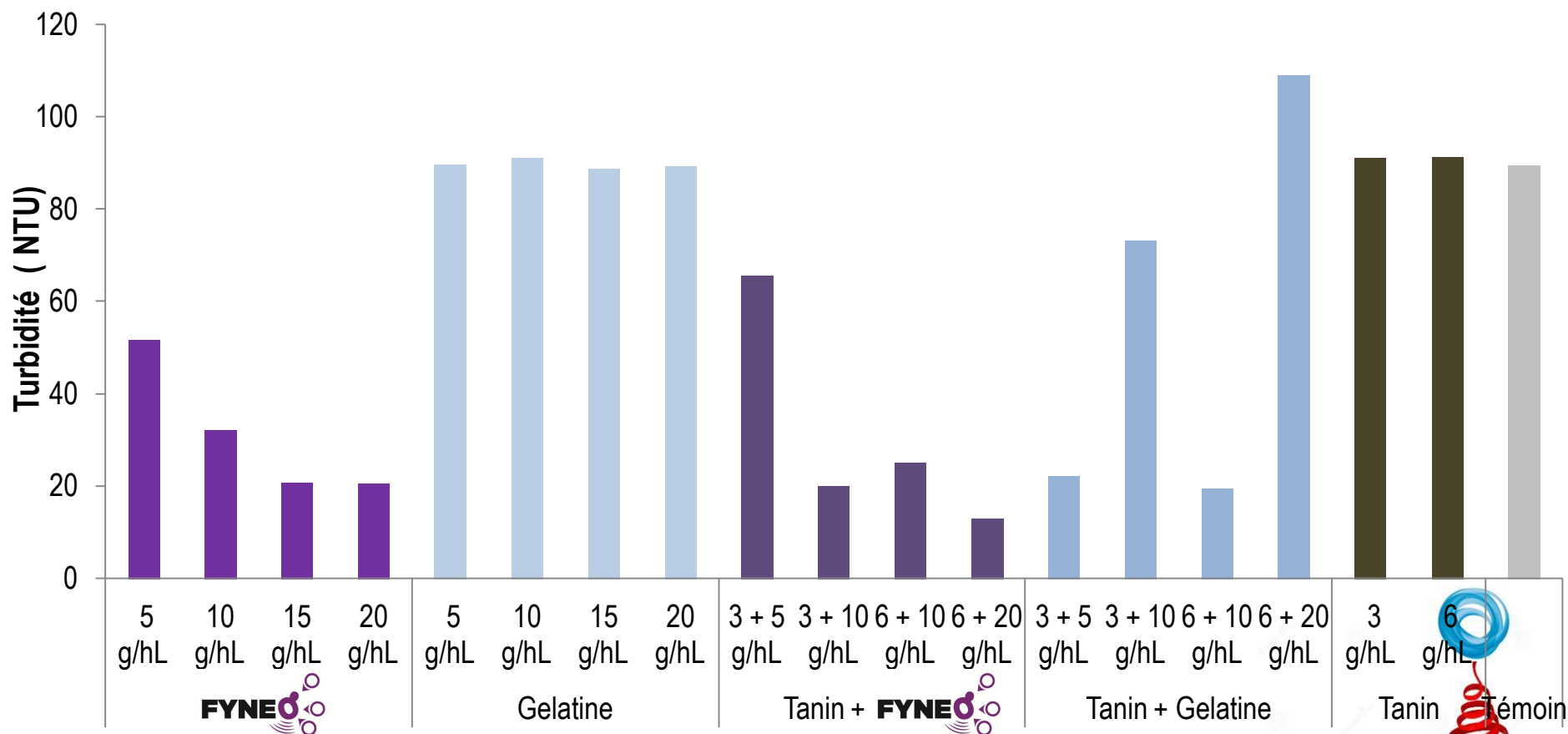
## Vini rossi derivanti da termovinificazioni (merlot)

Analisi della torbidità (NTU) dopo chiarifica a temperatura ambiente in laboratorio



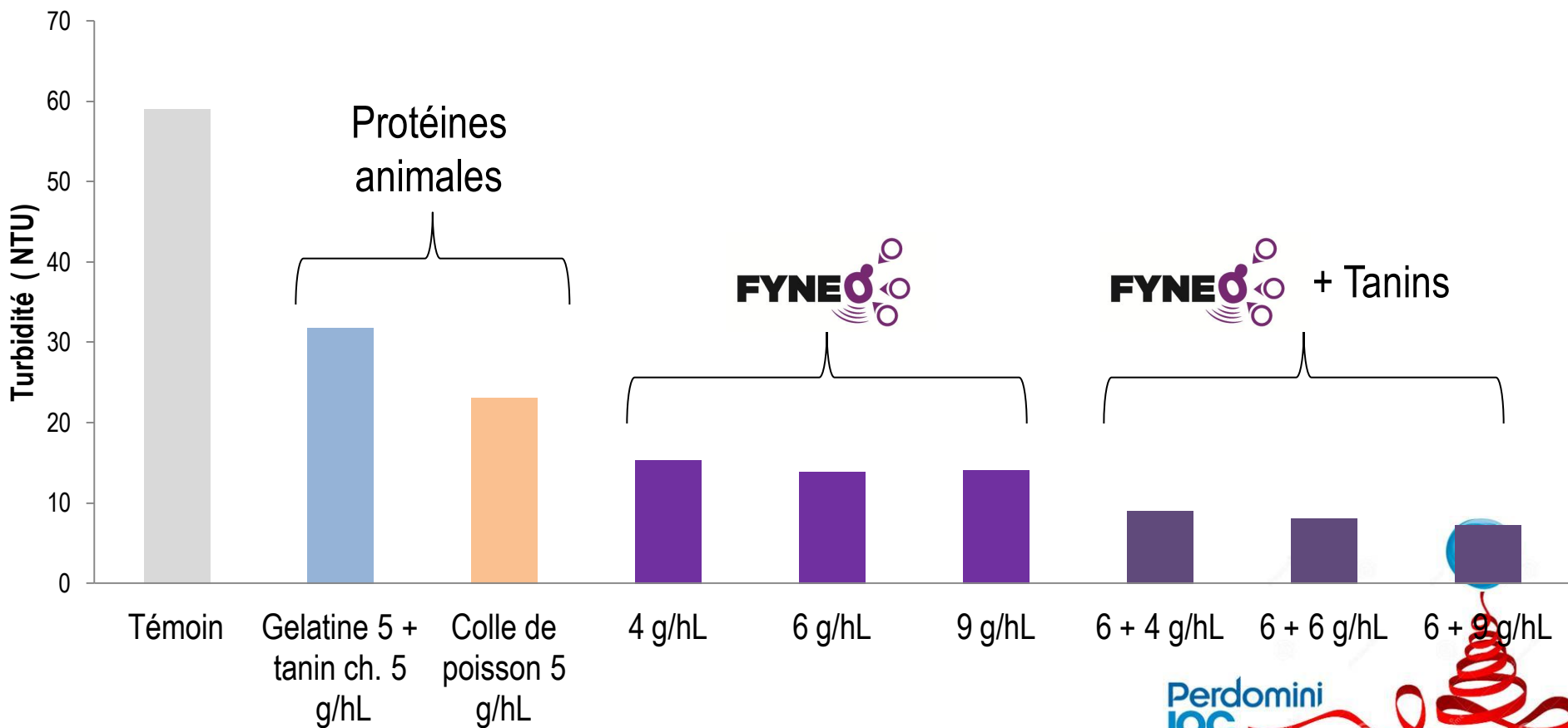
## Vino base spumante (pinot nero)

Analyse della torbidità (NTU) dopo una chiarifica a temperatura ambiente in laboratorio



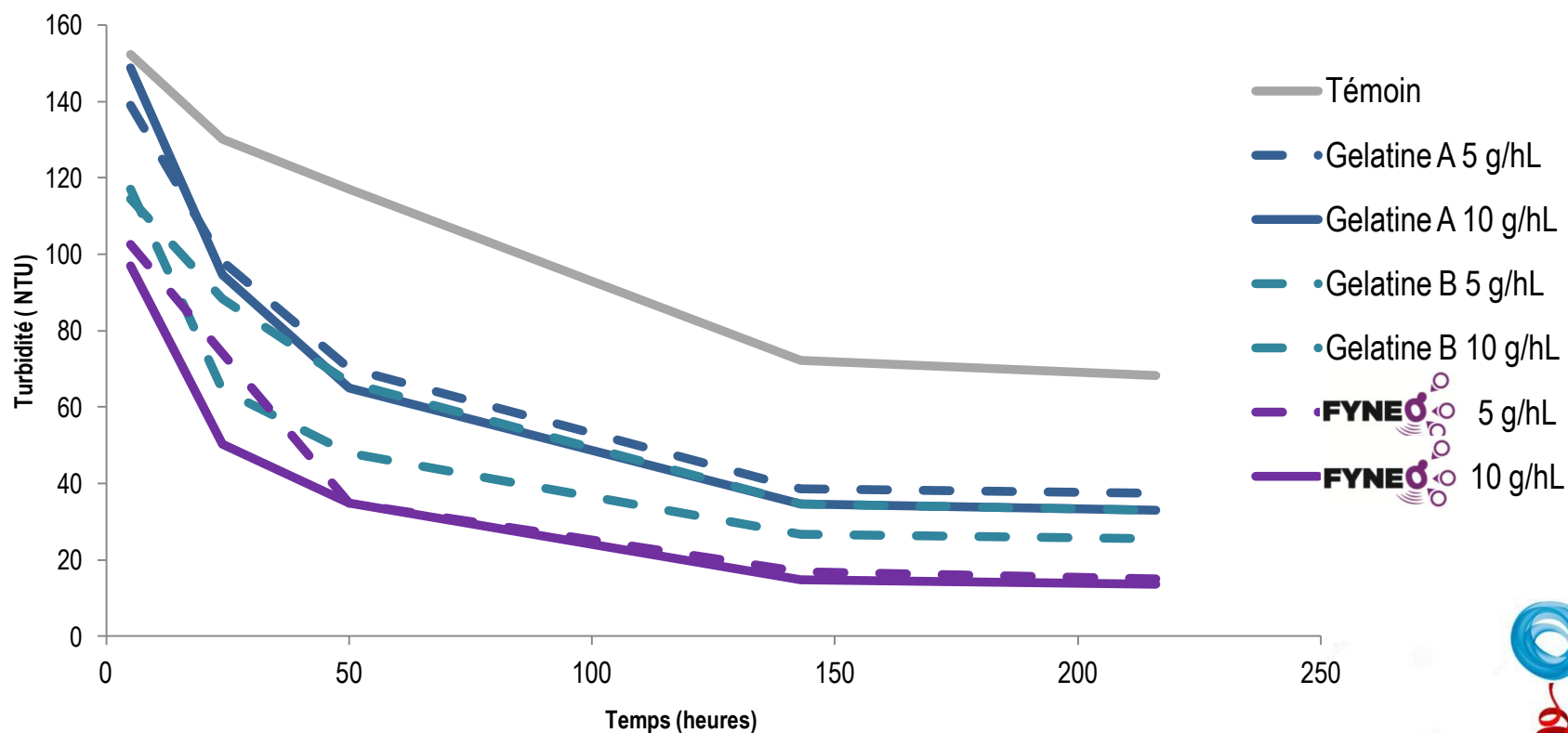
## Vin de base (pinot nero)

Analisi della torbidità (NTU) dopo una chiarifica a temperatura ambiente in laboratorio



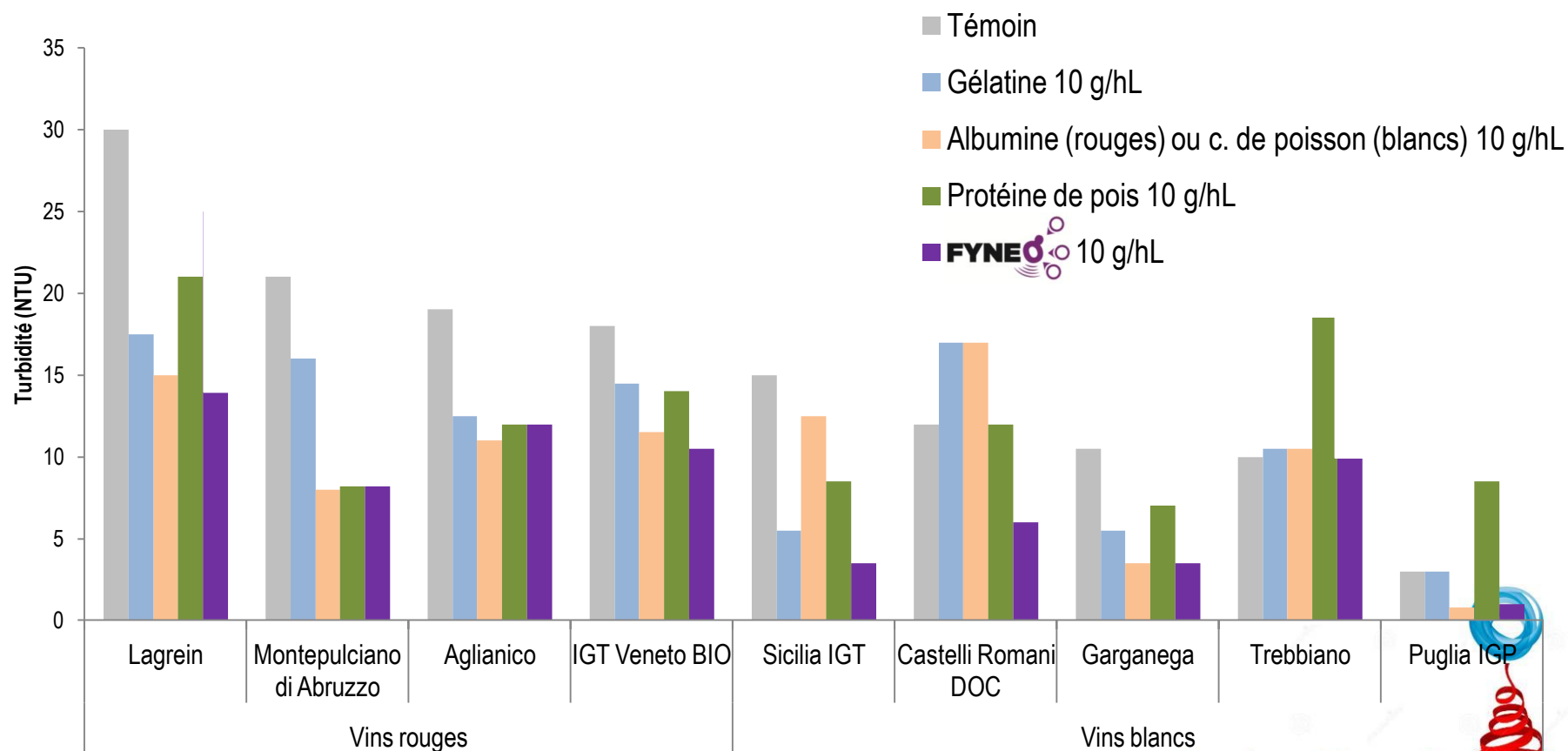
## Vino rosso – Côtes du Rhône 2012

Variazione della torbidità (NTU) durante la chiarifica



## Vini rossi e bianchi – Italia

Turbidità (NTU) dopo chiarifica





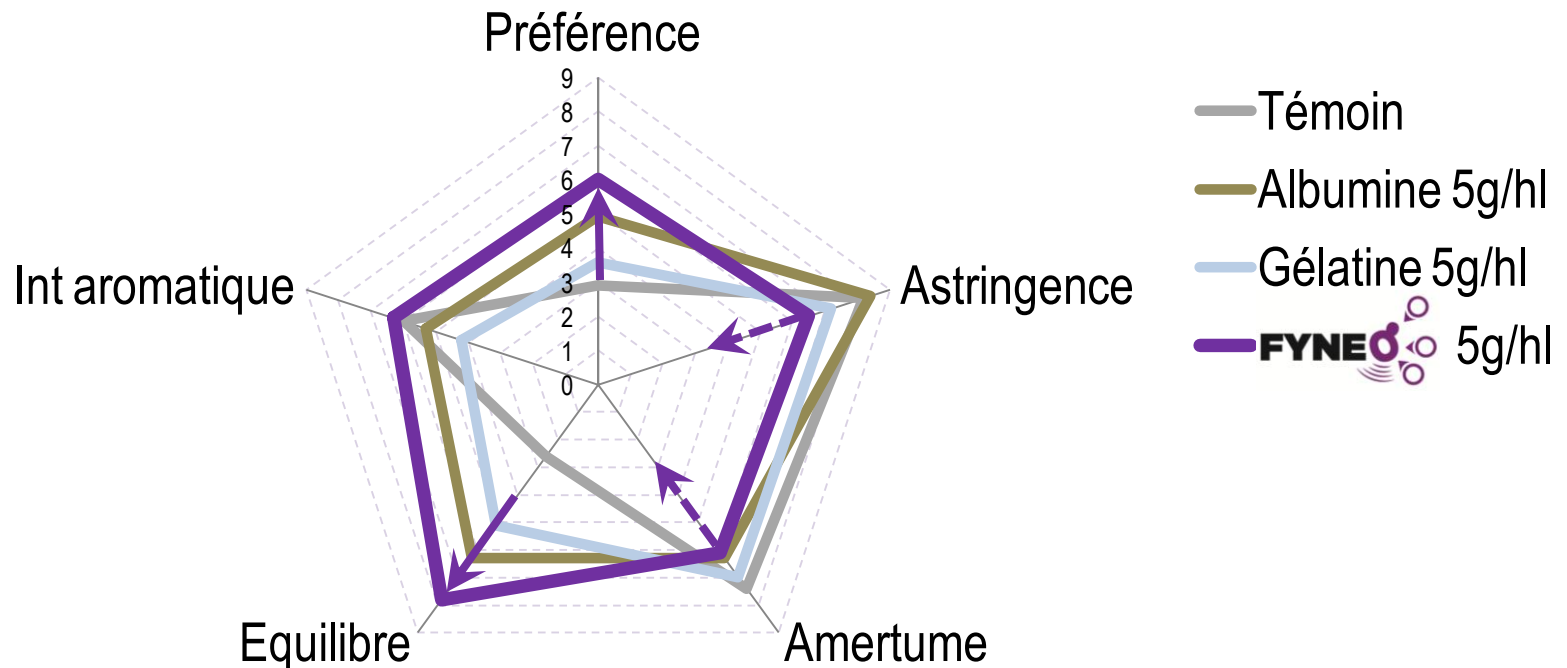
# Impatto sensoriale



# Impatto sensoriale

## Vino rosso da termovinificazione (merlot)

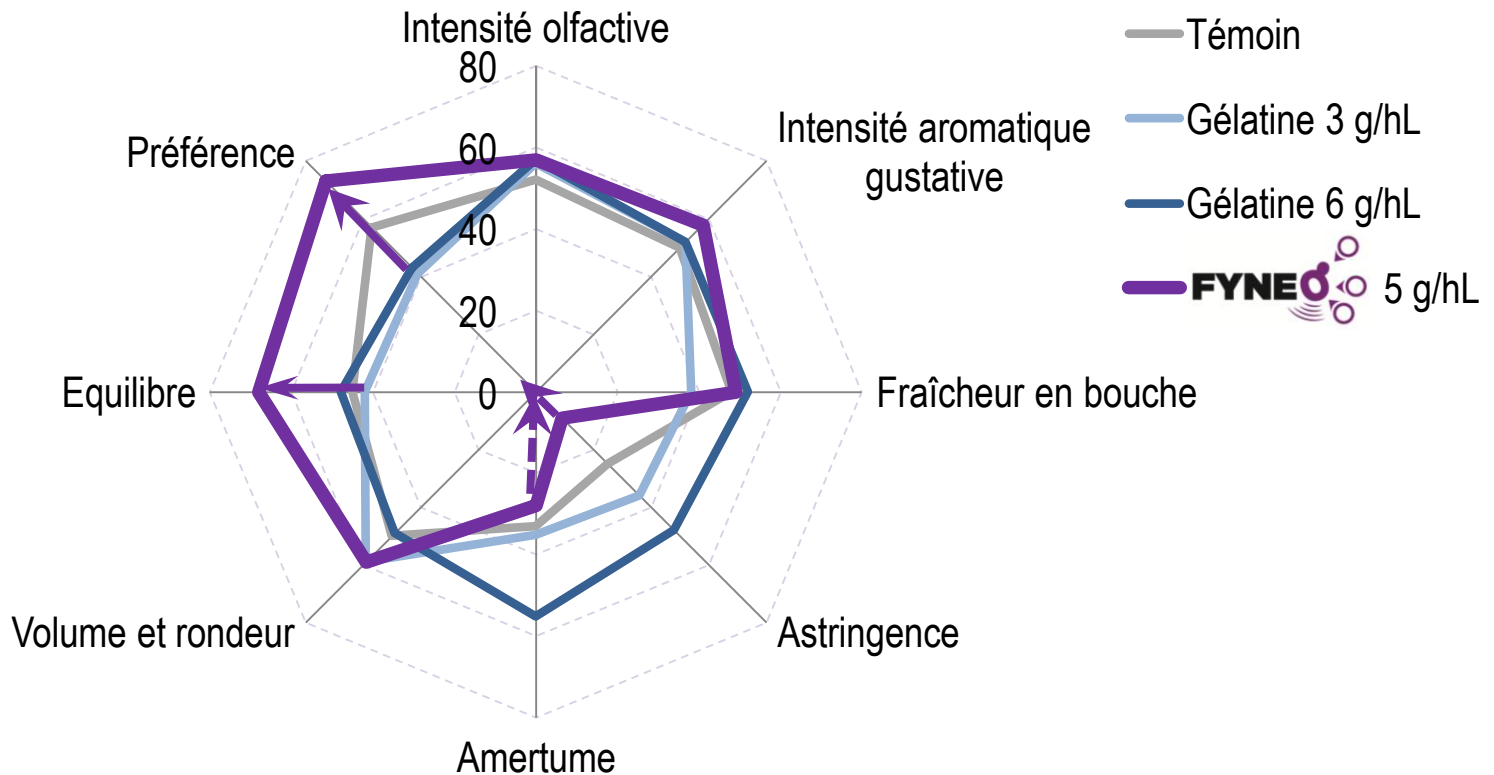
Risultato di analisi sensoriale (6 giudici)



# Impatto sensoriale

## Vino rosé

Risultati di analisi sensoriale (9 giudici)



# Conclusioni

- Nuovo strumento naturale per la chiarifica, non animale, non allergenico, non di origine sintetica.

Tecniche avanzate per la purificazione e l'ottimizzazione di FYNEO

Risultati competitivi confrontati con i chiarificanti convenzionali

