



# RAPIDASE

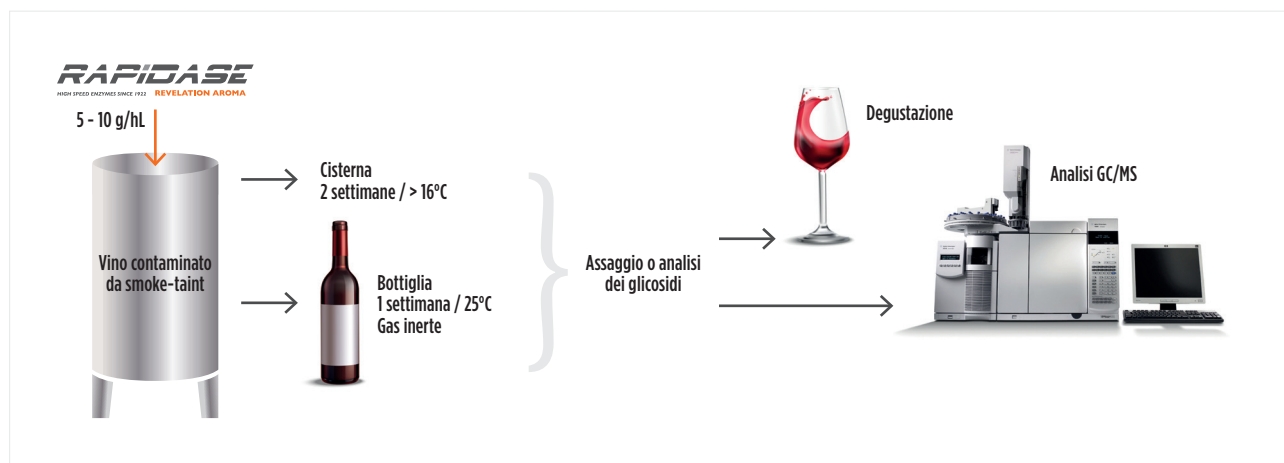
HIGH SPEED ENZYMES SINCE 1922 REVELATION AROMA

## COME RIDURRE LO SMOKE-TAINT NEI VINI CONTAMINATI

### 1. CONVERTIRE TUTTE LE FORME DELLE MOLECOLE RESPONSABILI COMBinate, IN FORME LIBERE

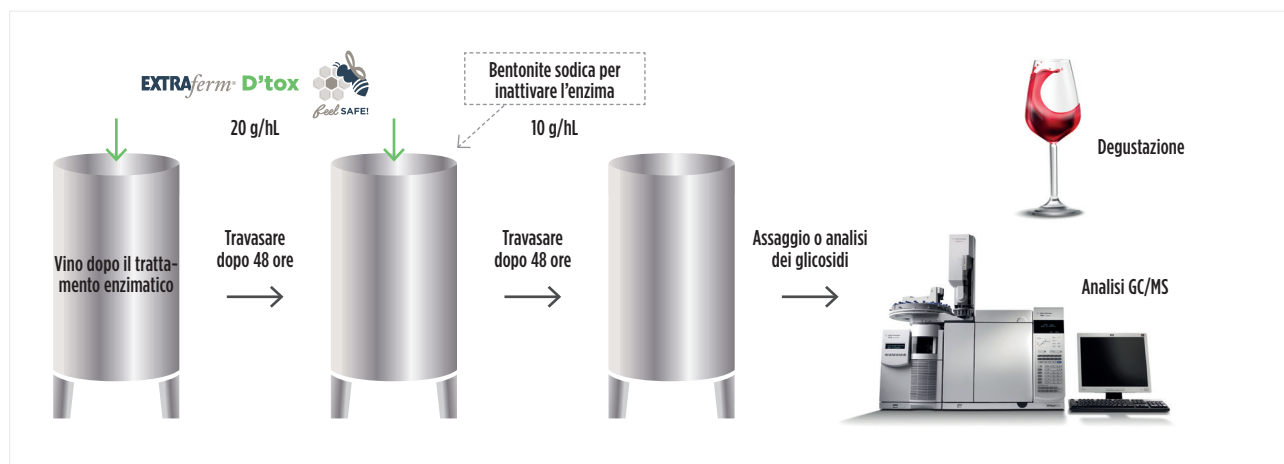
Per la liberazione delle molecole responsabili dello smoke-taint:

- Dose: aggiunta di 5-10 g/hL di **Rapidase® Revelation Aroma**
- Tempo di contatto:
  - Minimo 2 settimane in vasca > 16°C
  - Oppure 1 settimana a 25°C in bottiglie chiuse con gas inerte
- Valutazione del trattamento (rispetto al testimone senza aggiunta enzimatica):
- Degustazione (facile ma non accurata)
- Analisi strumentale (analisi GC/MS in laboratorio esterno).



### 2. RIMUOVERE LE FORME LIBERE DELLE MOLECOLE DAL VINO

- Trattare il vino con **Extraferm® D'tox** in due aggiunte successive ad intervalli di 48 ore (2 x 20 g/hL -limite normativo UE: 40 g/hL).
- Omogeneizzare in agitazione il prodotto nel vino, travasare le fecce depositate tra un'aggiunta e l'altra.



**Extraferm D'tox** è composto da pareti cellulari di lievito altamente adsorbenti che adsorbono ed eliminano molti composti tossici e indesiderati presenti nel mosto e / o nel vino.

# SMOKE-TAINT... COSA SIGNIFICA?

Nell'ultimo decennio, grandi incendi hanno colpito le zone viticole di tutto il mondo: Australia, California, Cile, Sudafrica, Portogallo, Francia. Questi fenomeni sembrano essere ricorrenti nell'emisfero sud e i cambiamenti climatici hanno un impatto drammatico sul loro ripetersi e sul loro rilievo, come per l'Australia nel 2019.

Per l'industria vinicola, oltre alla distruzione totale dei vigneti e delle cantine, l'esposizione dell'uva al fumo e la comparsa nei vini di difetti di affumicato, che sono considerati un effetto negativo, porta anche a una perdite economiche. A titolo di esempio, il costo totale degli incendi boschivi californiani nel 2017 è stato valutato in 180 miliardi di dollari.

Le note di fumo nel vino sono dovute all'assorbimento di composti odorosi da parte degli acini, e al loro passaggio nel vino durante la vinificazione. Questi composti sono molto stabili, e il loro contributo sensoriale è altamente dannoso, con sapore affumicato e retrogusto di cenere.



Fumo su un vigneto presso il Margaret River, febbraio 2012.

## ASSORBIMENTO SULLA BUCCIA MA ANCHE METABOLIZZAZIONE DA PARTE DELL'UVA...

Oltre 500 COV (Composti Organici Volatili) sono stati identificati su uve affumicate: idrocarburi, carbonili, terpeni, fenoli... Ciò dipende dalla natura della fonte di combustibile (conifere, angiosperme, graminacee...). Sei diversi fenoli sono considerati come i principali indicatori delle tracce di fumo (figura 1).

Il loro assorbimento alla fioritura degli acini è un meccanismo totalmente passivo, ma, una volta assorbiti, parte di

questi composti possono essere metabolizzati dall'uva. Si osserva un accumulo di composti affumicati glicosilati nella buccia degli acini. Il rapporto tra composti liberi e composti glicosilati dipende principalmente dal periodo di esposizione. L'esposizione al fumo durante l'invasatura porta al maggior numero di glicosidi rispetto alle forme libere. Nell'uva affumicata sono presenti diversi glicosidi: glucosidi, diglicosidi, rutinosidi, ramnosidi e apiosidi (figura 2).

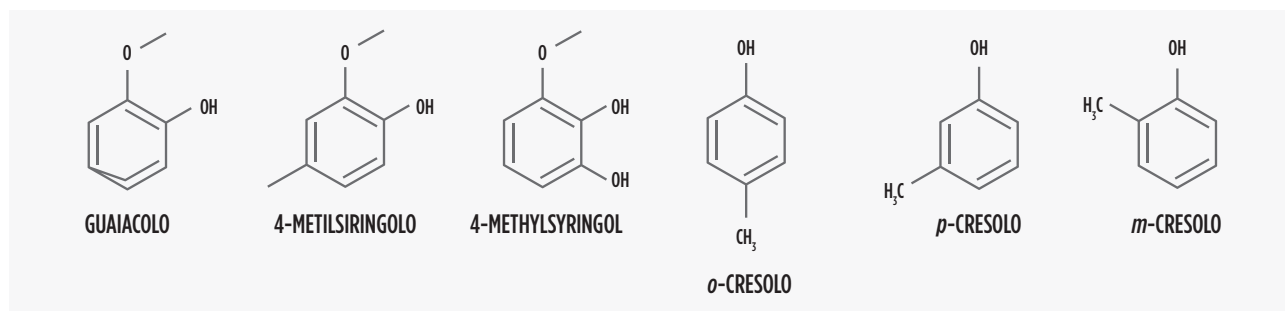


Figura 1. I 6 fenoli più diffusi considerati come i principali marcatori dei difetti di smoke taints.

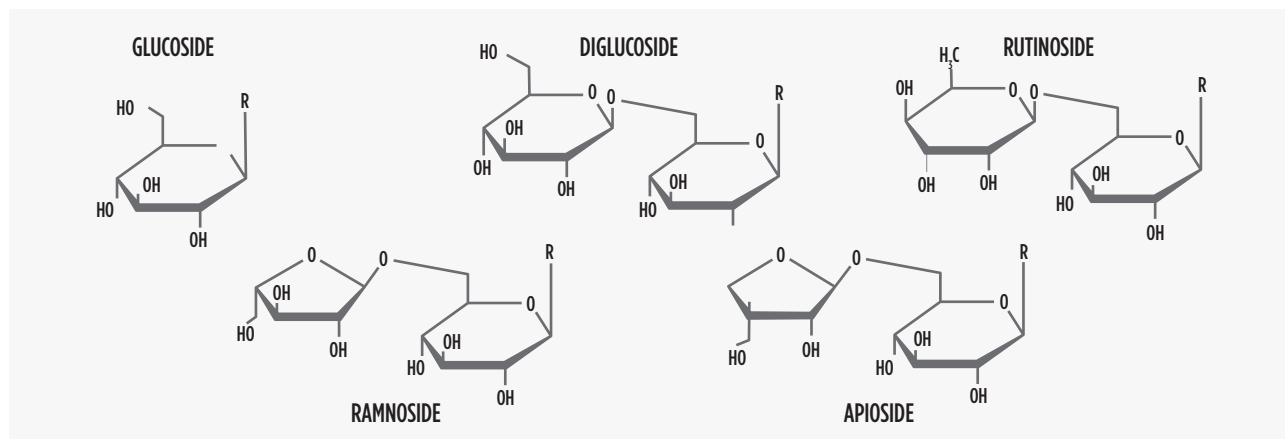


Figura 2. Diversi glicosidi presenti nell'uva affetta da smoke taints.