

## Vinificazione in rosso e bianco

- Acquisire le basi teoriche per il controllo qualitativo del processo di vinificazione
- Conoscere i fenomeni che caratterizzano le trasformazioni dell'uva in vino
- Conoscere ed applicare le principali metodiche analitiche relative al mosto e al vino

Domande relative alla vinificazione per macerazione:

(Domande e risposte viste in classe)

Trasporto dell'uva alla cantina e pigiatura-diraspatura

1. Perché è importante la modalità di trasporto dell'uva nella qualità della produzione del vino ?
2. Quali sono i due fattori da evitare per produrre durante la vinificazione un prodotto di qualità ?
3. Come deve essere la pigiatura ?
4. Perché la dissoluzione di aria attraverso la pigiatura nel mosto favorisce lo sviluppo dei lieviti ?
5. Cos'è la Botrite (*Botrytis cinerea*) ? Pag. 188
6. Perché il contatto con l'aria provoca un'accelerazione delle polifenolo ossidasi ?
7. Che tipo di sostanze sono le laccasi e le polifenolo ossidasi ?
8. Perché le uve danneggiate devono essere pigiate a parte e private delle vinacce ?
9. Quali sono gli svantaggi della presenza dei raspi ?
10. Quali sono i vantaggi ?
11. Perché è preferibile evitare la presenza dei raspi ?

## TINI DI FERMENTAZIONE

1. Elenca le otto operazioni che devono compiere dei buoni tini di fermentazione
2. Illustra di quale materiale sono fatti i più recenti tini di fermentazione e quali sono le caratteristiche considerate positive e necessarie.
3. Quale forma hanno i tini di fermentazione ?
4. Quanto deve essere riempito un tino di fermentazione ? Perché?
5. Quale vantaggio teorico hanno i tini in legno ?
6. Quali svantaggi hanno i tini in legno ?
7. Quali caratteristiche hanno le vasche in cemento armato ?

## OPERAZIONI PRE-FERMENTATIVE

1. Dove si trovano le vinacce nel mosto ? Sul fondo o sulla superficie ?  
*correzioni e aggiunte, taglio, aggiunta di nutrienti, solfitazione e inoculo di lieviti selezionati*
2. Cos'è il mosto concentrato MC ? e cos'è il mosto concentrato rettificato (MCR) ?
3. Fino a quando in Italia si poteva aggiungere il Saccarosio ?
4. Cos'è il Taglio ?
5. Quando si aggiungono i nutrienti come l'azoto ? ( APA Azoto prontamente assimilabile  $\text{NH}_4\text{H}_2\text{PO}_4$  idrogeno fosfato di ammonio)
6. Cosa permette l'aggiunta di ossigeno ?
7. La solfitazione cos'è e perché si fa ?
8. Quali sono i ceppi dei lieviti selezionati che vengono introdotti nel mosto ? e in quali concentrazioni vengono aggiunti al mosto (n. di cellule/mL)

## LA CONDUZIONE DELLA FERMENTAZIONE E DELLA MACERAZIONE

Domande assegnate per casa da vedersi individualmente

(-Alcuni argomenti già visti in classe tipo: Fermentazione alcolica, macerazione -*rimontaggio e follature*- fermentazione malolattica) **pag. 135- pag. 140.**

La fermentazione alcolica

1. Durante la fermentazione alcolica esistono 2 fattori che determinano il sopravvento dei lieviti *Saccharomyces* sui batteri lattici e su altri microorganismi. Quali sono ?
2. Quali sono i due aggettivi che descrivono le modalità della realizzazione della fermentazione alcolica ?
3. Cosa accadrebbe se la fermentazione non fosse completa ?
4. Quali sono i fattori che bloccano la fermentazione alcolica ?
5. Quando inizia la fermentazione ?
6. Quanto dura la fermentazione ?
7. Ci sono 2 operazioni che svolgono l'arieggiamento del mosto ? Come avvengono ?
8. Cosa si intende esattamente con il termine macerazione ? (pag. 136)
9. Quanto può durare la macerazione ?
10. Qual è la temperatura che favorisce la fermentazione ?
11. Cosa è bene evitare ?
12. Cosa sono i rimontaggi e le follature ?
13. Cos'è la svinatura ?
14. Scrivi la reazione di fermentazione malolattica e spiega cosa produce nel vino.

## LA VINIFICAZIONE SENZA MACERAZIONE

Domande assegnate per casa da vedersi individualmente (pag. 143)

1. Quali sono le caratteristiche dei vini bianchi ?
2. Per la vinificazione senza macerazione, quali sono i tempi della vendemmia ?
3. L'integrità dell'uva per la vinificazione in bianco è un fattore da tenere sotto controllo in misura maggiore o minore delle uve rosse ? Perché ?
4. Quali sono le sostanze meno presenti nei vini bianchi rispetto ai vini rossi ?
5. Cosa provocano le laccasi presenti ?
6. Qual è la parte più critica della vinificazione in bianco ?
7. Cos'è la macerazione pellicolare ?
8. La pressatura è un momento particolare e delicato. Perché ?
9. Cosa si intende con il termine : “ *illimpidimento del mosto* ” - pag. 148 ?
10. Quali sono le 3 operazioni importanti da svolgere per avviare una corretta fermentazione per la vinificazione in bianco ? (Sono le stesse che occorrono per la vinificazione in rosso, per alcuni fattori possono però variare le concentrazioni).
11. Qual è l'intervallo di temperatura che deve essere mantenuta il più costante possibile per la vinificazione senza macerazione ?
12. Al termine della fermentazione, cosa succede ai lieviti morti ?
13. Cosa favorisce l'arricchimento aromatico ?
14. Perché la fermentazione malolattica è spesso evitata nei vini bianchi ?
15. Cosa si può fare per evitare lo sviluppo dei batteri lattici nel vino ?
16. Perché è importante allontanare le fecce durante la vinificazione in bianco, cosa provoca la presenza di solfuro di idrogeno o idrogeno solforato  $H_2S$  ?

## **FINITURA E CHIARIFICA**

pag. 152 pag.169

1. Come si presenta il vino fiore al termine della fermentazione alcolica e malolattica ?
2. Quanto vino rimane nelle vinacce ?
3. Dove finiscono i vini ottenuti da torchiature ottenute con basse pressioni ?
4. Dove finiscono i vini ottenuti da torchiature ottenute con alte pressioni ?

### **CAUSE di TORBIDITÀ e INSTABILITÀ**

5. Quali sono le sostanze che possono rendere il vino torbido ?
6. Qual è l'obiettivo finale della vinificazione ?
7. Cos'è il bi tartrato di potassio ?
8. Perché i tini di grandi dimensioni sono sconsigliati nel processo di finitura e chiarificazione ?

### **OPERAZIONI DI CHIARIFICA**

9. Cosa sono le sostanze chiarificanti o stabilizzanti e qual è la loro azione?
10. Cos'è il collaggio ?
11. Cosa rende instabili i vini rossi ? pag. 154
12. Quali sono le sostanze chiarificanti che possono essere usate per i vini rossi ?
13. Qual è invece la sostanza chiarificante usata per i vini bianchi ?
14. Cosa sono i travasi e perché si fanno ? pag. 155
15. Spesso al termine di ogni travaso viene aggiunta della SO<sub>2</sub>, perché?

## **MALATTIE DEL VINO**

1. Qual è il presupposto indispensabile per produrre un vino di qualità ?
2. Cos'è la acescenza ?
3. Cos'è la fioretta ?
4. Cos'è il girato ?
5. Cos'è il marciume grigio ?