

ISTITUTO
OENO
ITALIA

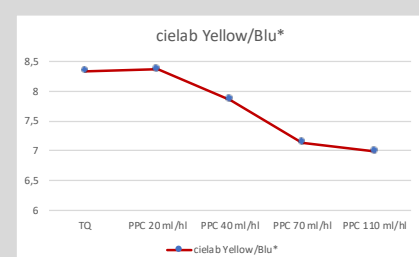
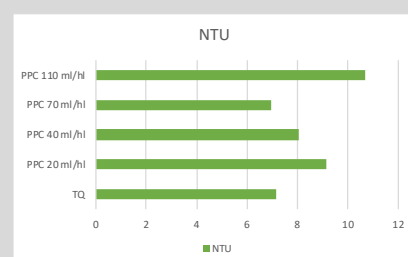
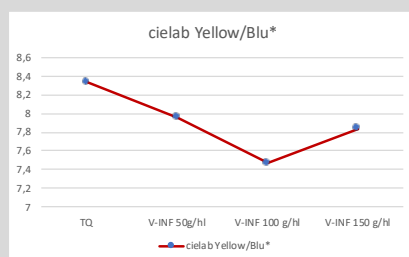
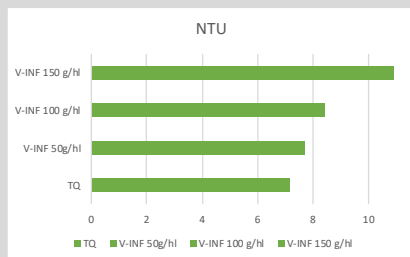
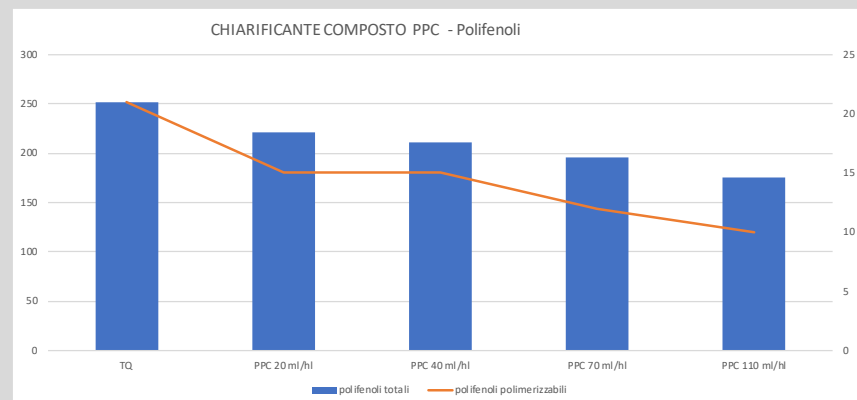
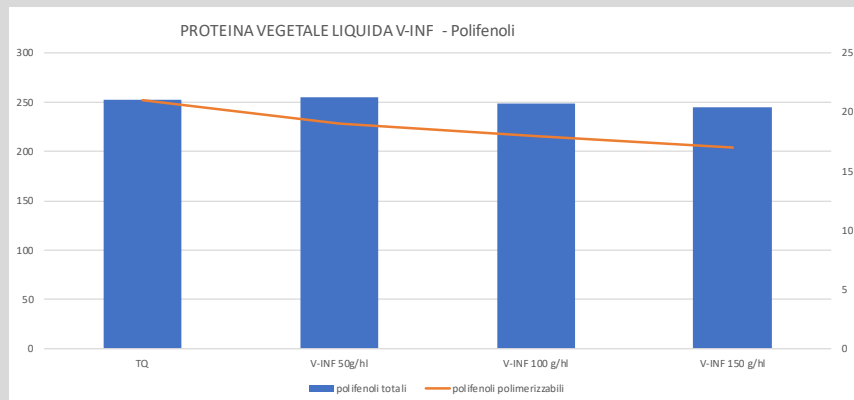


SPERIMENTAZIONE TECNICA
CONFRONTO TRA CHIARIFICANTI (LO STATO ATTUALE DEI TEST)

CONFRONTO TRA PROTEINA DI PISELLO LIQUIDA E CHIARIFICANTE COMPLESSO (DERIVATO DELLA CHITINA, PVPP, PROTEINA VEGETALE)

	TQ	V-INF 50g/hl	V-INF 100 g/hl	V-INF 150 g/hl
polifenoli totali	252	255	248	245
polifenoli polimerizzabili	21	19	18	17
cielab Yellow/Blu*	8,34	7,96	7,47	7,84
NTU	7,16	7,69	8,44	10,9

	TQ	PPC 20 ml/hl	PPC 40 ml/hl	PPC 70 ml/hl	PPC 110 ml/hl
polifenoli totali	252	221	211	196	175
polifenoli polimerizzabili	21	15	15	12	10
cielab Yellow/Blu*	8,34	8,37	7,86	7,14	6,99
NTU	7,16	9,12	8,05	6,93	10,7



VINO OGGETTO TEST: Mosto Lugana 2022

L'azione di un prodotto composto in questa sperimentazione ha messo in luce come l'azione sui polifenoli totali e anche sulle catechine sia più efficace. La possibilità di unire funzioni specifiche derivate da tre diversi prodotti miscelati tra loro (Derivato della chitina, PVPP, Proteina di Pisello) permettono di intervenire in maniera più selettiva e meno impattante sui mosti. Si ha la necessità di intervenire sulle frazioni ossidabili e sui fattori catalizzanti di queste reazioni. Questo si traduce in una azione positiva nei confronti degli aspetti organolettici che possono interferire con la qualità di un vino, ad esempio le note amare che possono pregiudicare la tipicità di un vino. I risultati analitici e le prove di degustazione mettono in luce come questo prodotto sia di positivo impatto sulle note varietali, fruttate e floreali. La tendenza alla diminuzione della nota Gialla emersa dal Cielab è un'ulteriore aspetto che conferma la positiva azione del formulato.