

« Evoluzione di un vino
a profilo Tiolico in relazione
alla permeabilità del tappo di
sughero utilizzato »

Contesto



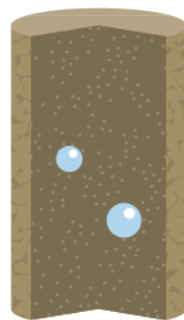
La permeabilità all'ossigeno (OTR : *Oxygen Transfer Ratio*) è conosciuta e misurabile



Ma,
« come evolverà il vino in bottiglia dopo diversi anni di conservazione ? »

Impatto generale dell'ossigeno sul vino

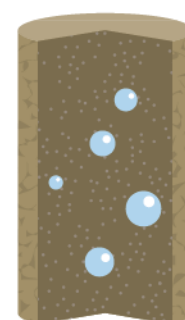
Mancanza Ossigeno



Riduzione



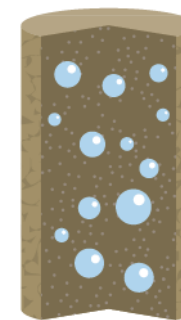
Buona quantità Ossigeno



Buon sviluppo



Eccesso Ossigeno



Ossidazione



Il controllo della permeabilità del tappo è vitale per un buon sviluppo del profilo aromatico del vino

Sperimentazione condotta



Gros Manseng, Jurançon, 2011
Tiol 6600 ng/L di 3MH

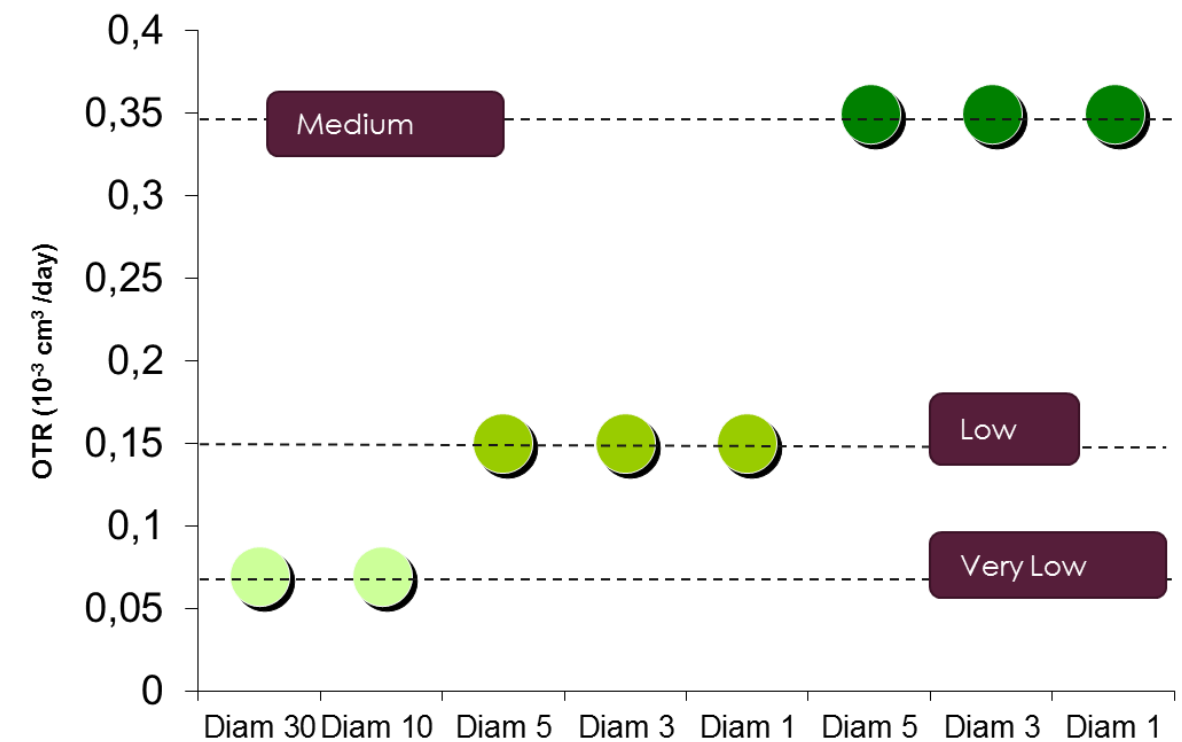
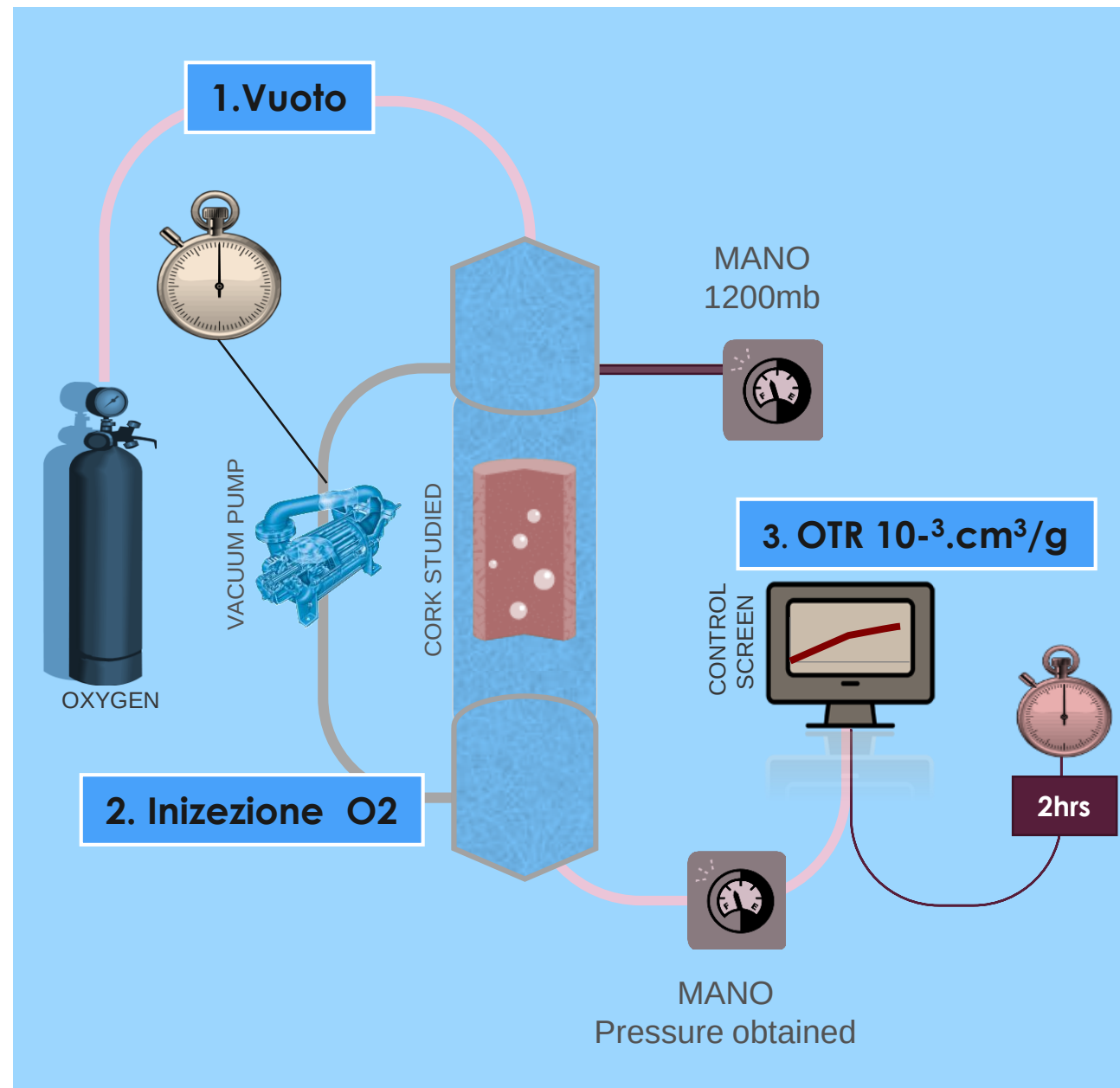


2 tipi di tappi DIAM
(2 livelli di permeabilità)

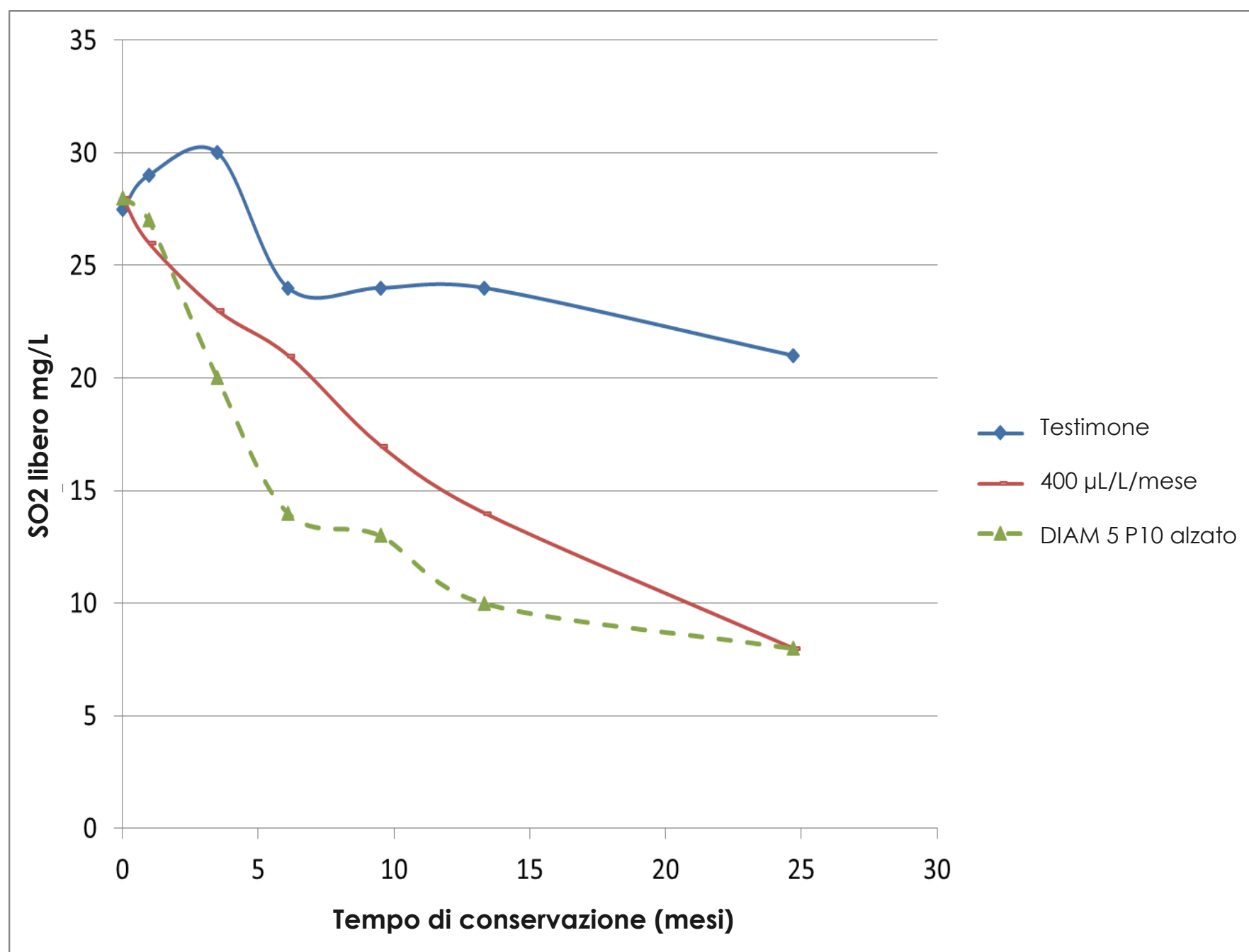


Micro-ossigenazione con 5 portate
diverse (da 20 a 1000 $\mu\text{L/L/mois}$)

I due tappi DIAM selezionati nella gamma

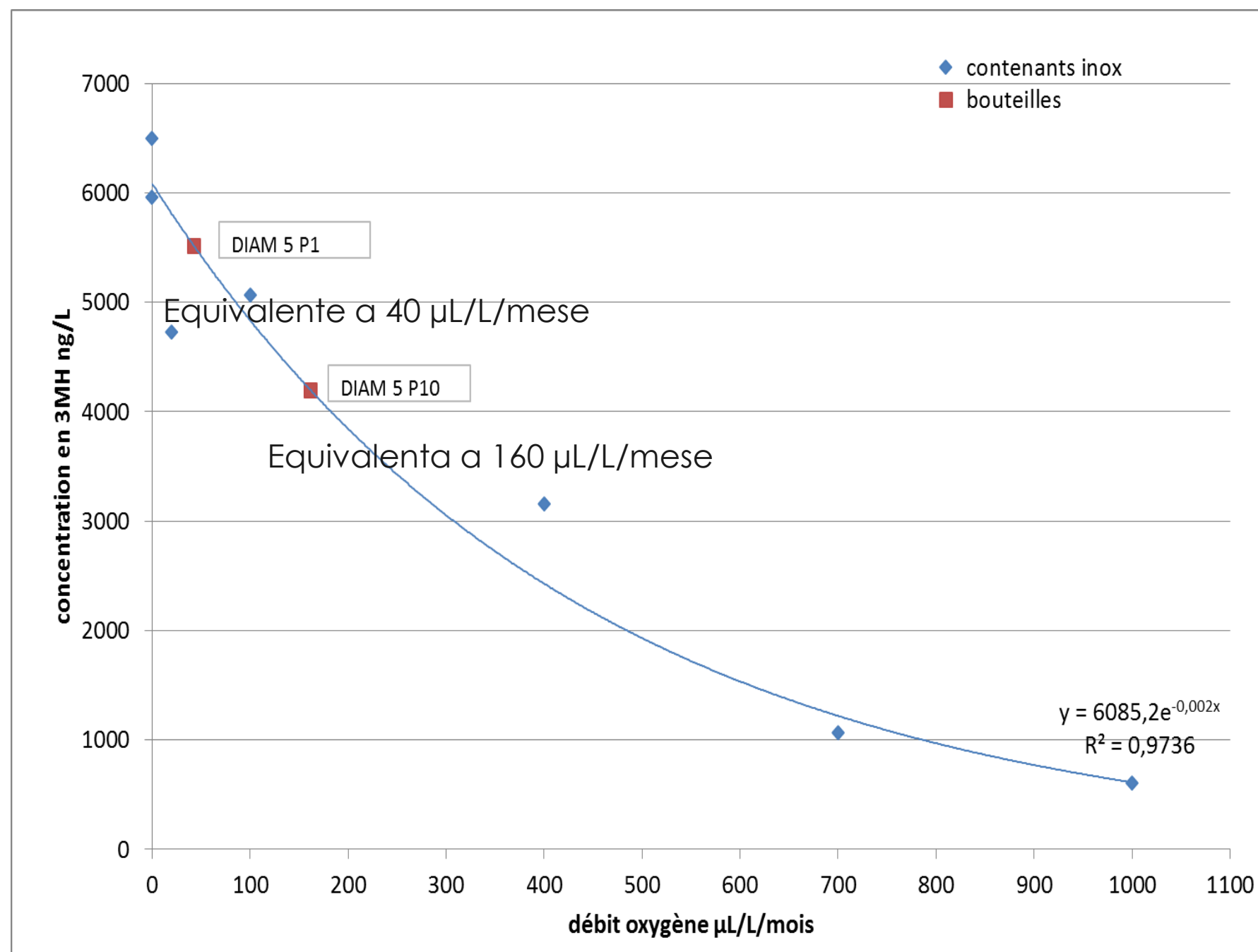


Degasamento di O₂ dal tappo nei primi mesi di conservazione dopo l'imbottigliamento.



Al'inizio della conservazione, consumo più rapido di SO₂ libera in bottiglia rispetto ai contenitori

Correlazione tra trasferimento di ossigeno attraverso il tappo e micro ossigenazione



Estrapolazione
sulle analisi 3MH
eseguite dopo 24
mesi di
conservazione

Effetto dell'apporto di ossigeno

Comportamento 1: ossidazione diretta – forte apporto di ossigeno

700 à 1000
μL/L/mois

Thiol



T= 0 mois

Oxydé



T= 24 mois

Comportamento 2: riduzione iniziale passeggera verso una maggiore complessità – da debole a moderato apporto di ossigeno

Thiol



T= 0 mois

Thiol
+ Réduction



Thiol +
Empyreumatique



T= 12 mois

Thiol + Agrume
confit



T= 24 mois

Oxydé



T= 36 mois

P10 et 400
μL/L/mois

20 à 100
μL/L/mois

P1 et témoin

T= 0 mois

T= 12 mois

T= 24 mois

T= 36 mois

T= 0 mois

T= 12 mois

T= 36 mois

Conclusione

Approccio comparativo originale tra OTR e micro-ossigenazione

Prima proposta su « come il vino evolve secondo la permeabilità scelta del tappo ». Il tappo come strumento enologico

Studi di nuovi profili di vino sono stati iniziati