

PRIMO E UNICO PRODUTTORE DI ZUCCHERO D'UVA SOLIDO

NATURALIA INGREDIENTS: PER VINIFICARE 100% UVA



Naturalia Ingredients è il frutto di un progetto di ricerca e sviluppo per lo studio di un nuovo processo produttivo, brevettato a livello internazionale, che prevede l'estrazione degli zuccheri direttamente dall'uva permettendo così la sostituzione degli zuccheri alieni oggi aggiunti nel vino con una dolcificazione naturale e sostenibile grazie al Mosto Concentrato Rettificato Solido (MCRS), di cui Naturalia è primo e unico produttore al mondo. Dopo l'approvazione comunitaria del MCRS in applicazioni enologiche (Reg. EU 52/2013), Naturalia Ingredients ha sostenuto un progetto di ricerca, denominato "Wine for Wine" - per una vinificazione 100% da Uva -, in collaborazione con la fondazione Edmund Mach. Il progetto ha permesso di evidenziare i vantaggi dell'impiego di MCRS nelle pratiche di arricchimento, dolcificazione, spumantizzazione, frizzantizzazione, rispetto a MCR liquido e al saccarosio (da barbabietola e da canna).

I vantaggi dell'utilizzo di MCRS

L'analisi del profilo dei composti volatili negli MCR e nei vini addizionati con MCR si distingue nettamente dall'analisi degli MCRS e dei vini addizionati con MCRS (esempio in **Fig. 1**). L'aggiunta di MCR liquido si contraddistingue infatti di alcuni composti traccianti di tipo "varietale" (caratteristici delle uve di partenza) o "di processo" (derivati ad esempio dal trattamento termico che subisce il mosto) quali acetilfurano, furfurale e 5-metilfurfurale, il cui aroma può alterare il profilo del prodotto finito, risultando penalizzante in degustazione. Nella maggior parte dei casi i vini arricchiti con MCRS vengono infatti pre-

feriti perché giudicati più fini ed eleganti. Sotto l'aspetto microbiologico, la presenza rilevata nell'MCR liquido di abbondante e inaspettata popolazione microbica (principalmente lieviti, ma anche batteri lattici, acetici e muffe - **Fig. 2**) rappresenta un fattore di rischio per la stabilità e la qualità del vino, anche imbottigliato, qualora i MCR liquidi fossero utilizzati in post-fermentazione. L'analisi microbiologica dei MCRS, condotta secondo i metodi OIV di riferimento, non ha invece portato all'individuazione di alcuna carica microbica misurabile nei campioni. Particolarmente rilevante il fatto che le analisi siano state svolte su campioni conservati per diversi mesi in aree produttive e dunque soggetti a possibili contaminazioni ambientali.

Fig. 1 - Analisi SPME (microestrazione in fase solida) del profilo dei composti volatili di campione di MCR liquido e MCR Solido.

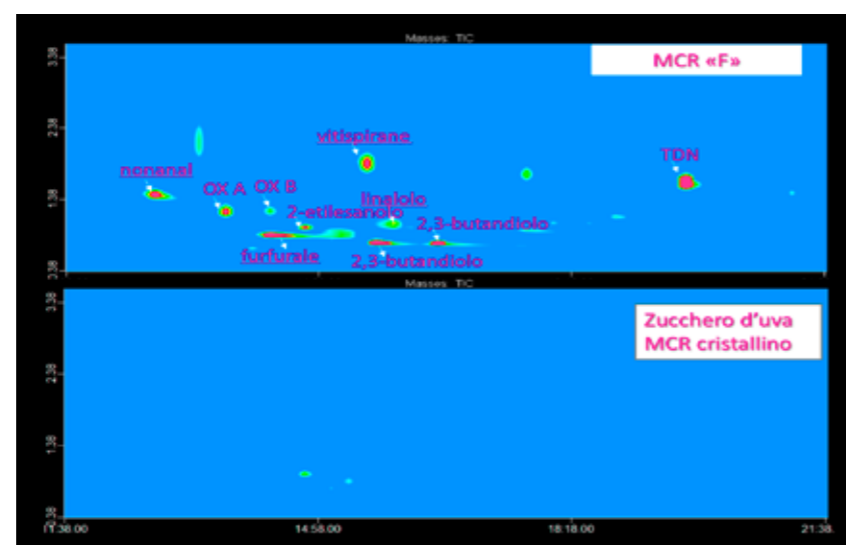
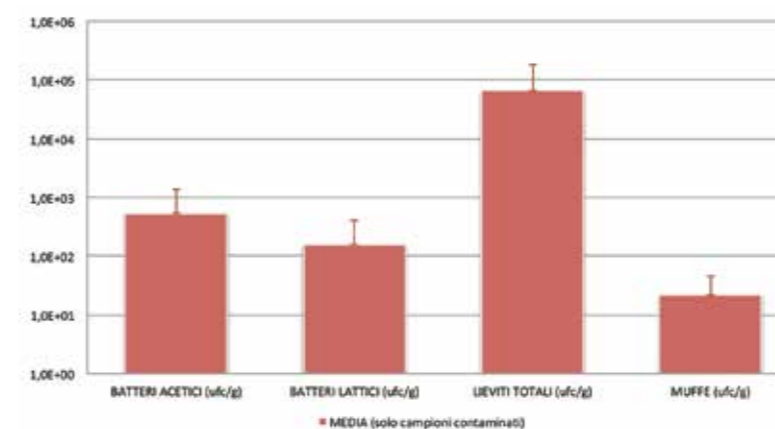


Fig.2 - Integrità dei vini Doc e Docg, permettendo un blend "100% uva"



Assenza di carica microbica

L'assenza di carica microbica non testimonia dunque solo la purezza originale del MCRS, ma anche la stabilità microbiologica durante la conservazione dovuta con

buona probabilità alla bassissima attività dell'acqua del prodotto e all'assenza di impurezze che potrebbero fungere da fonte di sostentamento per forme microbiche sia di origine ambientale che enologica. Dal punto di vista compositivo, invece, saccarosio e MCRS risultano chimicamente

molto simili. L'analisi del profilo dei composti volatili non evidenzia differenze sistematiche nel profilo aromatico e composti traccianti che permettano di distinguere analiticamente i campioni rifermentati utilizzando le due diverse fonti zuccherine. Questo conferma che il MCRS, dal punto di vista compositivo, ha risolto il problema dei composti traccianti residui nel MCR liquido, che storicamente e specie in ambito extra-nazionale, hanno suscitato perplessità nell'utilizzo degli zuccheri di origine uvica per la spumantizzazione. In base all'analisi sensoriale di un elevato numero di prove su vini spumanti in scala aziendale utilizzando MCRS o saccarosio, i vini ottenuti risultano comunque nella maggior parte dei casi distinguibili, con preferenza (tra l'82% ed il 90%) a favore dei vini prodotti con MCRS in presa di spuma, caratterizzati da freschezza, franchezza, armonia e pulizia (**Fig. 3**).

Conclusioni

I risultati della ricerca dimostrano quindi i vantaggi dell'impiego del Mosto Concentrato Rettificato Solido, che, rispetto ai tradizionali zuccheri, garantisce:

1. Qualità superiore, grazie alla peculiare neutralità del profilo aromatico e all'abbattimento dei rischi derivati da fattori contaminanti (chimici e microbiologici)
2. Integrità dei vini Doc e Docg, permettendo un blend "100% uva"
3. Etichetta pulita, senza aggiunta di zuccheri alieni (es. saccarosio), per una trasparenza totale verso il consumatore. ■

(Guzzon R., Carlin S., Mattivi F. (2018). Zucchero d'uva cristallino, due anni di sperimentazione. VVQ, (5): 102-105)

Fig. 3 - Esempio di valutazione sensoriale che motiva la preferenza nel caso di tesi con MCRS vs. Saccarosio

