SPRING'FINER™: LA CHIARIFICA RISPETTOSA E CONNATURATA AL VINO

L'evoluzione dei mercati verso vini sempre più freschi, fruttati e allo stesso tempo esenti da spigolosità, prodotti di origine animale e allergeni ha creato nuove sfide per i produttori limitandone al contempo le possibili tecniche di stabilizzazione e di chiarifica. Spring'Finer™ è l'estratto proteico di lievito ad azione chiarificante sviluppato dai laboratori R&D di Lesaffre che permette di eliminare le durezze gustative esaltando le caratteristiche organolettiche ricercate dai consumatori moderni rispettando la qualità e l'identità del vino.

IL PARADOSSO DEL VINO MODERNO

La ricerca sempre più forte dei consumatori per vini dagli aromi freschi, immediati e fruttati ha indotto molti produttori ad anticipare la messa in commercio dei propri prodotti. Accanto a questa aromaticità, il consumatore moderno richiede però anche stabilità, semplicità di beva e assenza di spigolosità, qualità che al contrario vengono generalmente acquisite grazie a mesi di affinamento. Il paradosso del vino moderno pone i produttori di fronte a delle scelte. I più fortunati lavorano varietà o in zone viticole dove questo sottile equilibrio può essere raggiunto con più facilità. Altri, gestendo finemente la data di vendemmia e la tecnica di vinificazione riescono ad ottenere vini che riscontrano bene il nuovo gusto del consumatore. La padronanza della tecnica è ad ogni modo alla base del successo di un progetto enologico e sono molte le soluzioni proposte sul mercato per aiutare i produttori a raggiungere questo obiettivo.

LA CHIARIFICA DEI VINI

Gli agenti chiarificanti sono da sempre stati impiegati per migliorare la limpidezza, la stabilità e la filtrabilità dei vini ma anche per migliorarne le caratteristiche organolettiche. La scelta del giusto coadiuvante deve tenere conto dell'instabilità da trattare, del profilo del vino, della rapidità con cui questo trattamento deve essere svolto ma anche della sua destinazione commerciale. I tradizionali chiarificanti di origine animale come caseina e albumina sono ottimi agenti per ridurre l'eccessiva astringenza ma poco accettati da molti mercati moderni. In risposta a queste esigenze, accanto alle proteine di origine vegetale, l'OIV dal 2012 (Risoluzione OENO 452/2012) permette la chiarifica dei vini con un prodotto molto più vicino alla natura del vino stesso: l'estratto proteico di lievito.

L'ESTRATTO PROTEICO DI LIEVITO

Il dipartimento R&D di Lesaffre ha sviluppato un processo specifico capace di indurre l'inattivazione del lievito preservandone la componente proteica. Rispetto al normale processo impiegato per la produzione di un autolisato che tende a favorire l'azione delle proteasi per massimizzare la liberazione degli amminoacidi, l'estratto proteico di lievito è ottenuto attraverso una forte inattivazione che inibisce questi stessi enzimi (***Figura 1***).

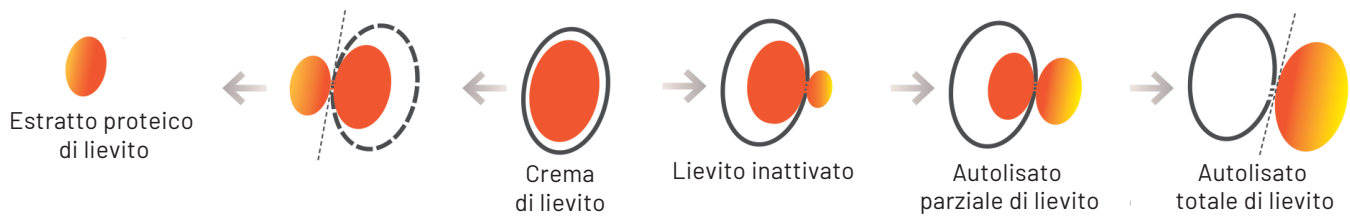


Figura 1 *Schema di produzione di alcuni derivati di lievito*

Quello che ne deriva è un derivato di lievito il cui profilo proteico è composto principalmente da proteine ad alto peso molecolare similmente a quanto si osserva in altri agenti chiarificanti come l'albumina e alcune gelatine. Diversamente da queste ultime però, Spring'Finer™ è un chiarificante del tutto connaturato al vino in quanto derivato da uno degli elementi da cui la produzione stessa non può prescindere: il lievito.

L'AZIONE DI SPRING'FINER™

Spring'Finer™ è efficace anche sui mosti e può essere impiegato durante tutte le fasi di vinificazione ma la presenza di specifiche frazioni proteiche lo rendono particolarmente adatto per le fasi finali di chiarifica dove è richiesta un'attività altamente selettiva e rispettosa delle componenti qualitative.

Spring'Finer™ riduce la torbidità dei vini e ne migliora la filtrabilità. La sua azione selettiva nei confronti di specifiche frazioni polifenoliche permette di migliorare la brillantezza e di ridurre la sensibilità del vino all'ossidazione. Sul piano gustativo, Spring'Finer™ riduce l'eccessiva astringenza oltre che le note amare enfatizzando le sensazioni di morbidezza e migliorando l'equilibrio gustativo globale. Sul piano olfattivo, inoltre, Spring'Finer™ permette di ridurre le sensazioni vegetali migliorando l'intensità e la purezza delle note fruttate. Che si tratti di un vino giovane da inserire velocemente sul mercato o di importanti vini bianchi e rossi che hanno attraversato un periodo di affinamento in legno, Spring'Finer™ è la soluzione per una chiarifica di precisione, efficace, rispettosa, vegan, priva di allergeni e connaturata al vino.

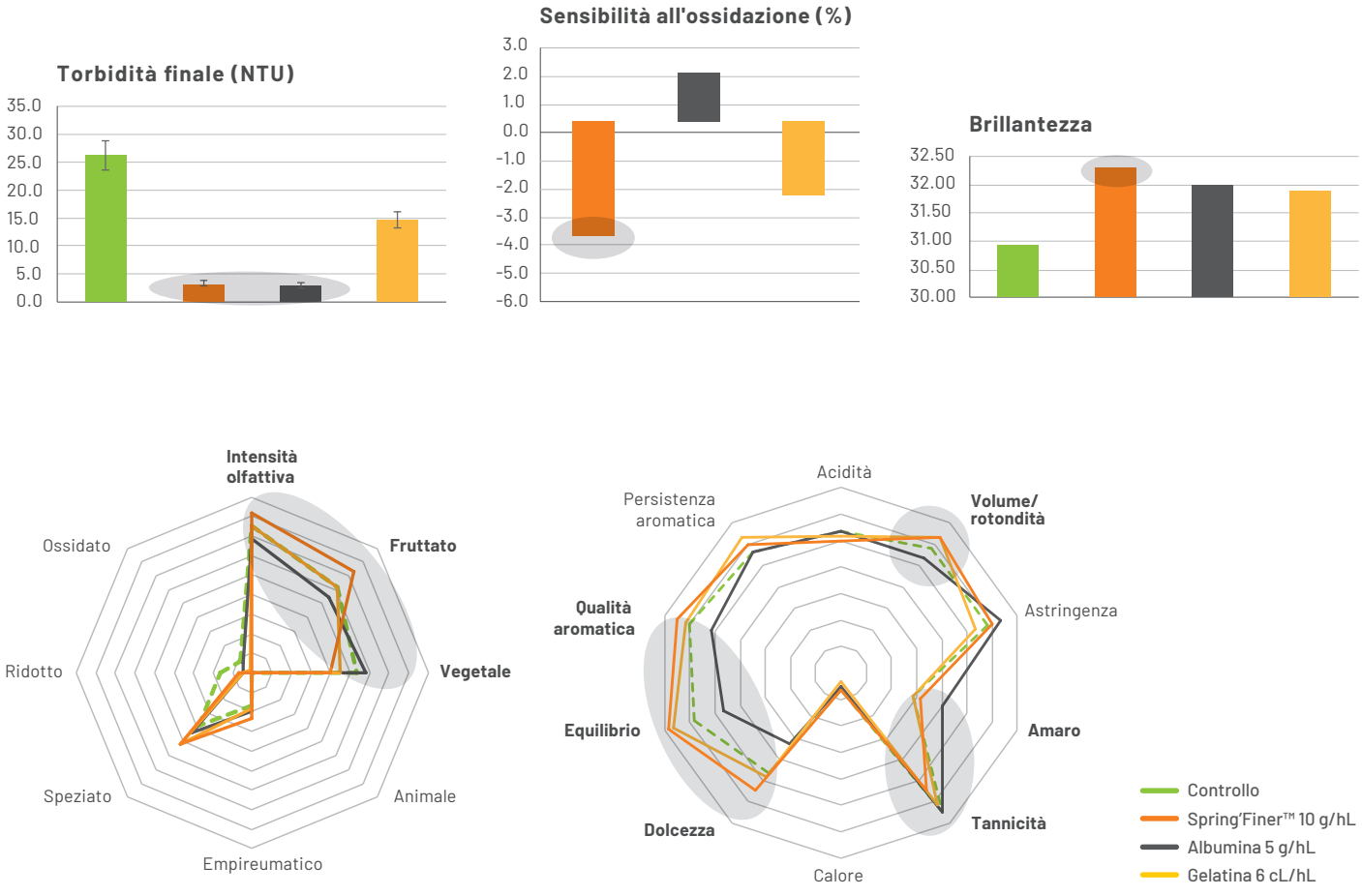


Figure *Risultati di prove eseguite su un vino Cabernet Sauvignon, Francia 2014*