

DOVE NASCE TUTTO

LA VITE

È una pianta rampicante con radici molto profonde
Coltivata fin dal 5000 a.c.
Ha un suo ciclo vitale, vegetativo e produttivo
Si riproduce per innesto o talea



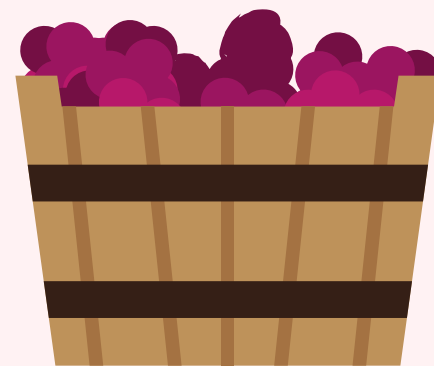
IL VINO

È una bevanda alcolica ottenuta dalla
fermentazione totale o parziale del frutto della
vite



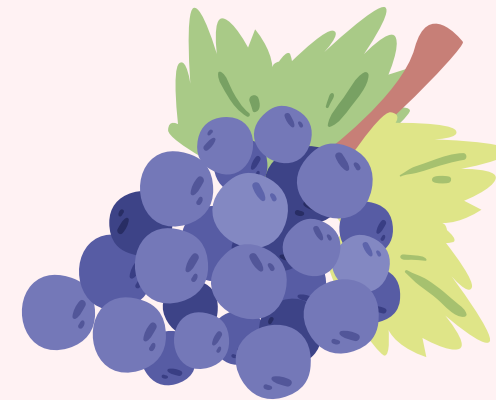
LE MATURAZIONI

Tecnologica (rapporto tra acidi e zuccheri)
Fenolica (concentrazione sostanze fenoliche
nell'uva)
Aromatica (concentrazione di terpeni, cioè delle
sostanze aromatiche)



L'UVA

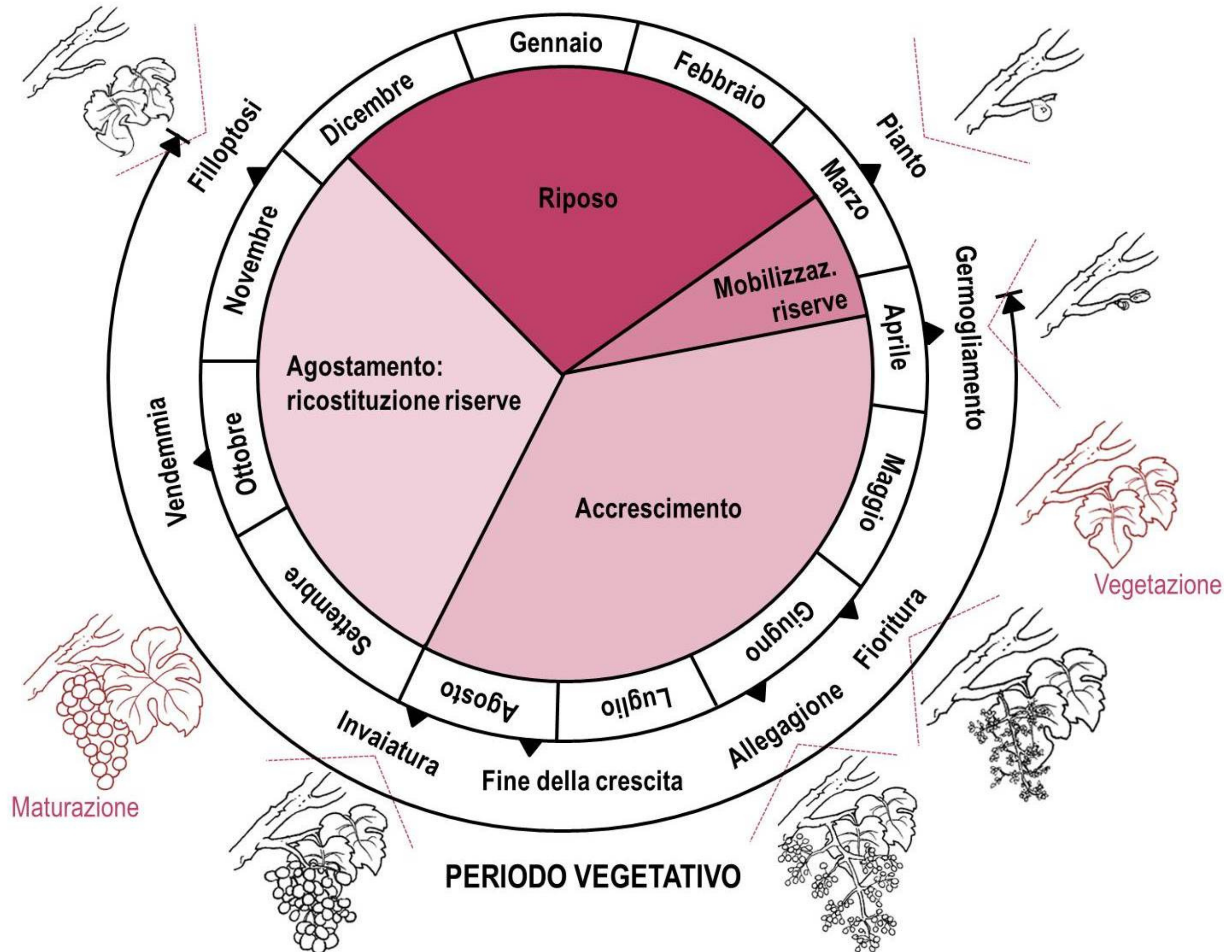
È il frutto, in grappolo, della vite
da cui si ricava il vino
È di diverse varietà: vitigni
È composto da buccia, polpa e vinaccioli



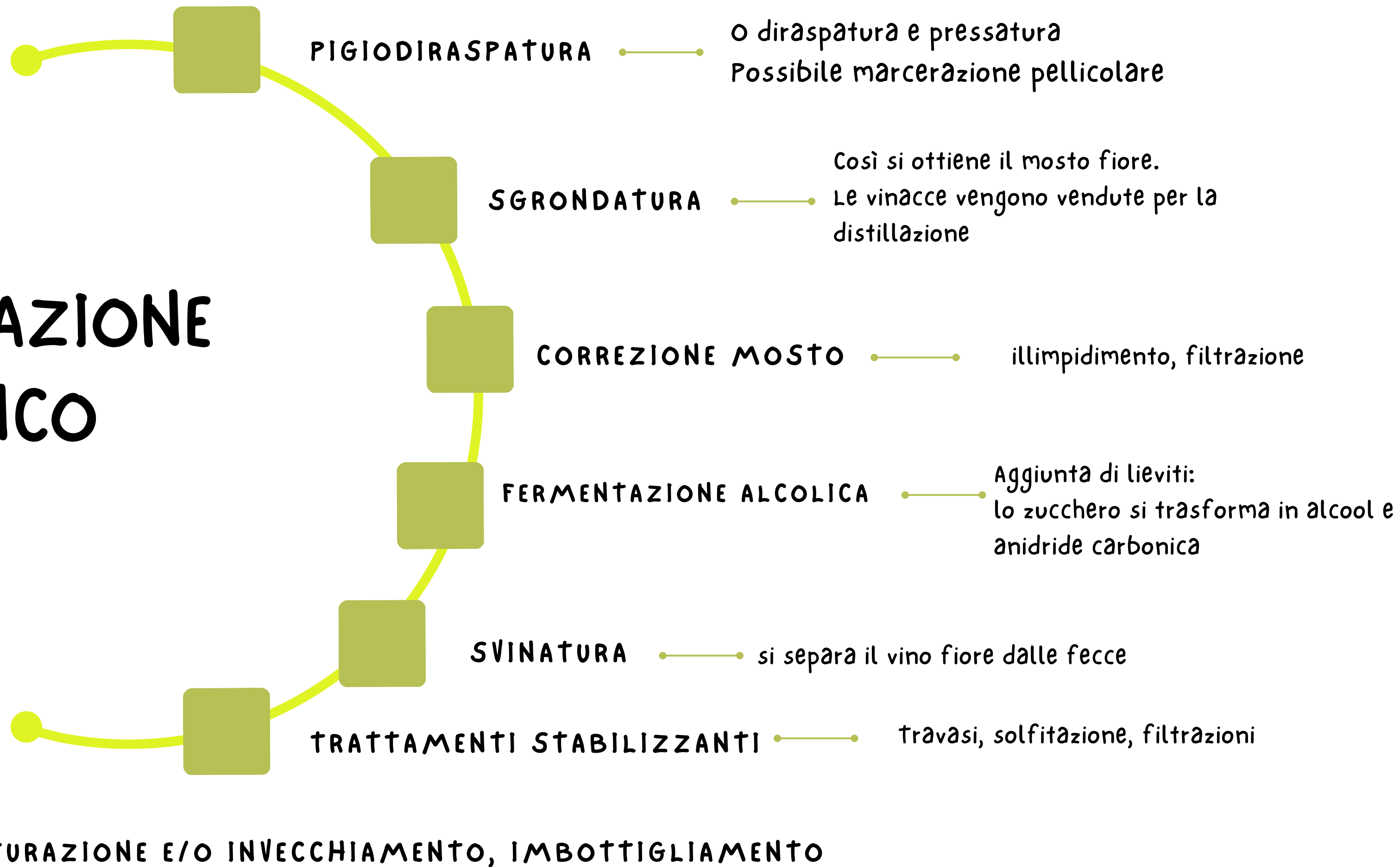
LA VENDEMMIA

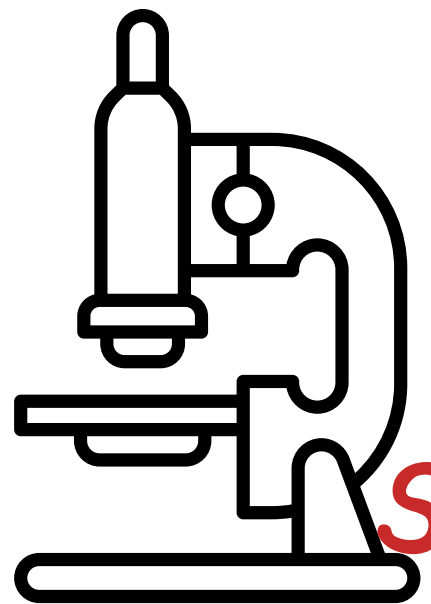
Alla maturazione dell'uva viene fatta
la vendemmia manuale o meccanica





VINIFICAZIONE IN BIANCO





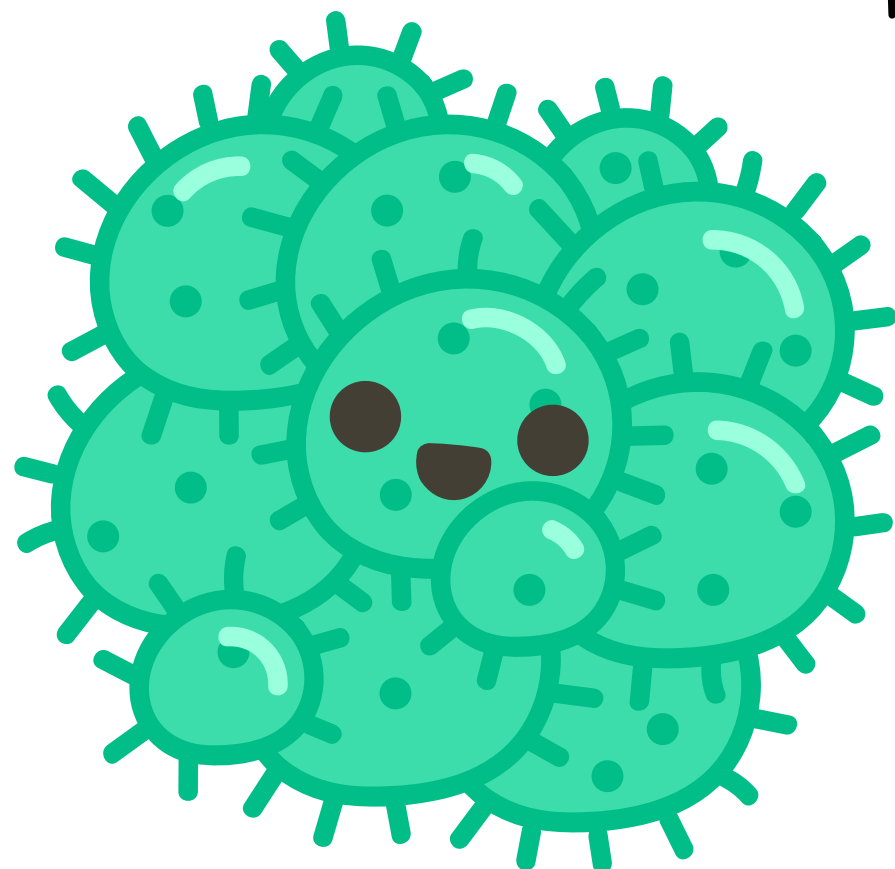
Selezionati

Nel 1890, il signor Muller-Thurgau introducesse il concetto di lieviti selezionati.

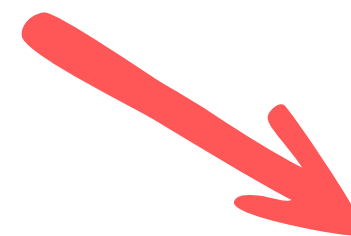
Nel 1965 circa che i lieviti selezionati vennero ufficialmente inseriti nel mondo enologico.

I lieviti selezionati sono particolari ceppi di *Saccharomyces*

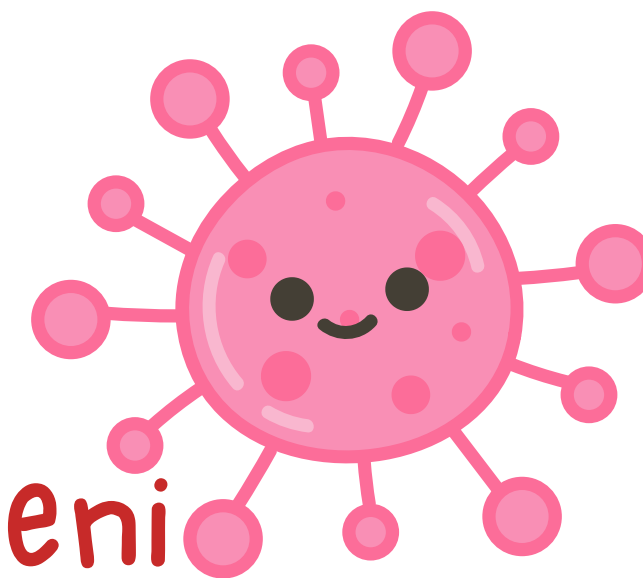
Si ha una fermentazione più veloce e controllabile



Lieviti



Indigeni



Si trovano naturalmente nel mosto:

- sulle bucce (pochi)
- in cantina (molti)

Rischi della fermentazione spontanea:

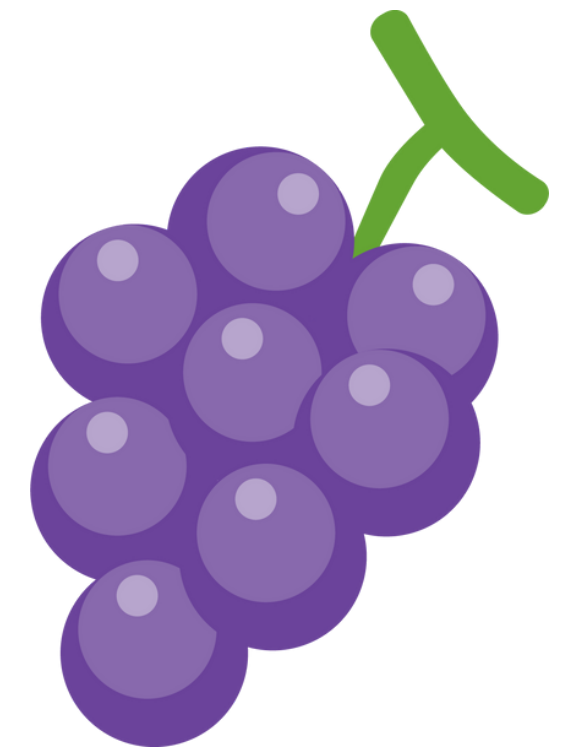
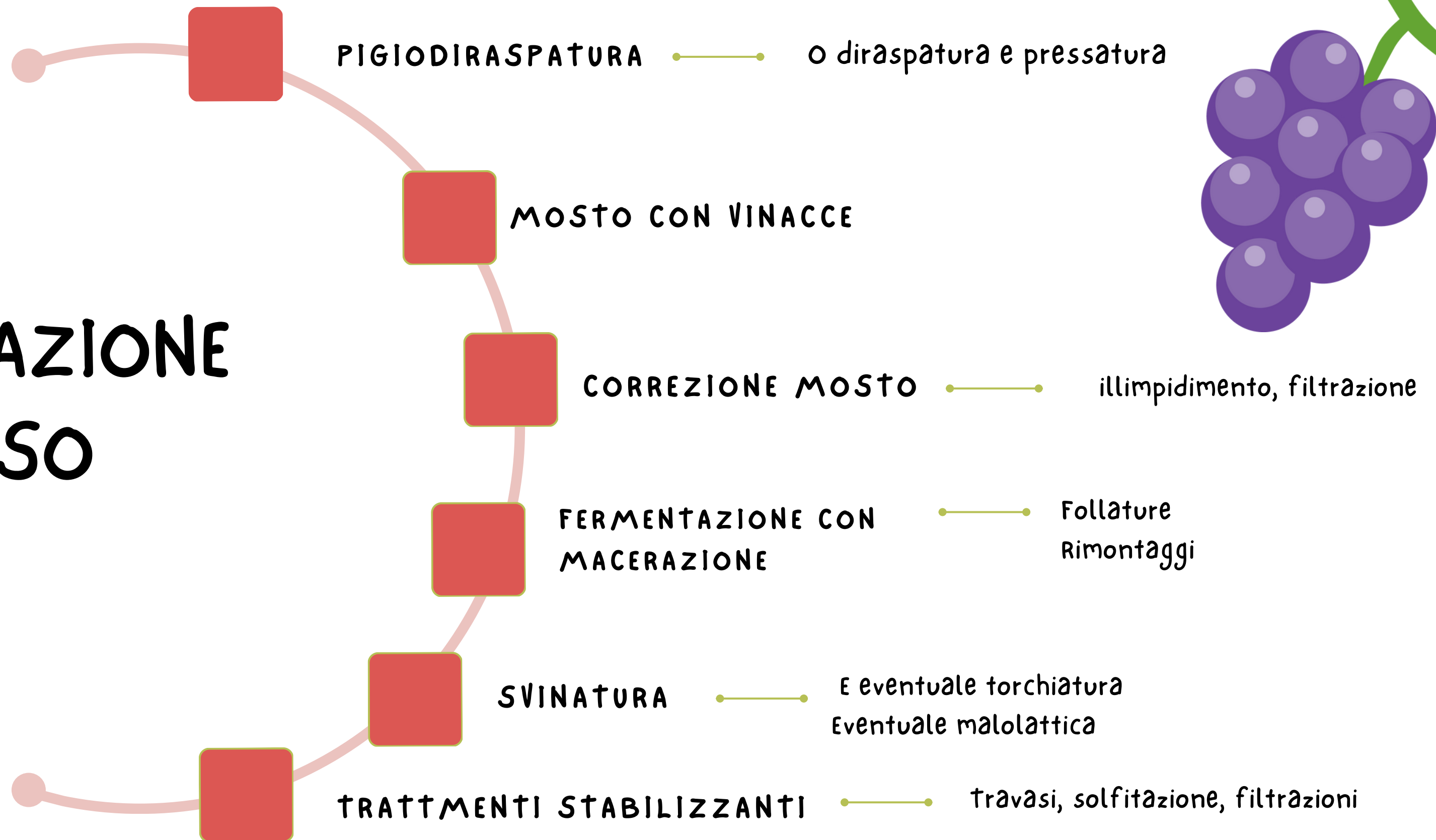
- è incontrollabile (presenza di lieviti "cattivi" che possono dare puzze o fenomeni ossidativi)
- può essere debole

Pied de cuve

o Starter di fermentazione:
prevendemia, inizio fermentazione
con lieviti indigeni per poi inoculare
selezionati per portare a termine la
fermentazione
(ma esistono diversi metodi)



VINIFICAZIONE IN ROSSO



MATURAZIONE E/O INVECCHIAMENTO, IMBOTTIGLIAMENTO, AFFINAMENTO

....E I ROSATI?



Macerazione breve



Vinificazione in rosso con poco tempo di sosta sulle bucce per estrarre le peculiarità di rosato che si vuole ottenere

Salasso
o Saignée'



Nelle prime ore di macerazione delle uve a contatto con le bucce viene prelevata una quantità di mosto che continuerà a fermentare separatamente senza bucce per la produzione di vino rosato (il restante della massa diverrà vino rosso)

Cofermentazione



MAI vino bianco e rosso (vietato per legge)
Si pressano assieme uve bianche e rosse

Blending di vino bianco e rosso solo per creare la base degli spumantizzati

Macerazione carbonica

Vino novello

In un contenitore senza ossigeno, saturo di anidride carbonica, i grappoli si trovano schiacciati l'uno sull'altro. A partire dal basso, i primi grappoli vengono schiacciati e i succhi che ne derivano iniziano a fermentare, producendo alcol e liberando anidride. L'alcol passa attraverso la grata e viene filtrato. L'anidride si aggiunge a quella già presente nel contenitore d'acciaio. Aumenta la temperatura. Dall'alto, inizia una fermentazione intracellulare, ossia all'interno dell'acino. Può questa definirsi fermentazione anaerobica, ossia priva di ossigeno. Quando gli enzimi della fermentazione intracellulare e si raggiunge un livello di alcol di circa il 2%, l'acino scoppia e rilascia il proprio succo fermentato.

Al termine di questa fermentazione intracellulare si può procedere alla pigiatura dell'uva e a un'eventuale breve fermentazione alcolica standard senza bucce. Tale processo dura al massimo 3 settimane. La macerazione carbonica è dunque il primo passo di una vinificazione che poi si concluderà con una fermentazione alcolica "classica".

I vini novelli per legge vengono messi in commercio il 30 ottobre dell'anno della vendemmia (può essere prodotto solo da uve della stessa annata), dopo un periodo di vinificazione non inferiore ai 10 giorni. Il processo di fermentazione secondo macerazione carbonica deve riguardare almeno il 40% del totale del vino che ne deriva. Il grado alcolico non può essere inferiore agli 11% e deve essere ritirato dal commercio entro il 31 dicembre.



ANTISETTICA



ANTIOSSIDANTE

ANTIOSSIDICA

ANIDRIDE SOLFOROSA

SOLUBIZZANTE

ANTIFUNGINA

CONSERVANTE



Normativa europea:

- 150 mg/l nei vini rossi;
- 200 mg/l nei vini bianchi o rosati.
- 250 mg/l nei vini dolci

codici da E220 a E228

Anidride solforosa, E220

Solfito di sodio, E221

Bisolfito di sodio, E222

Metabisolfito di sodio, E223

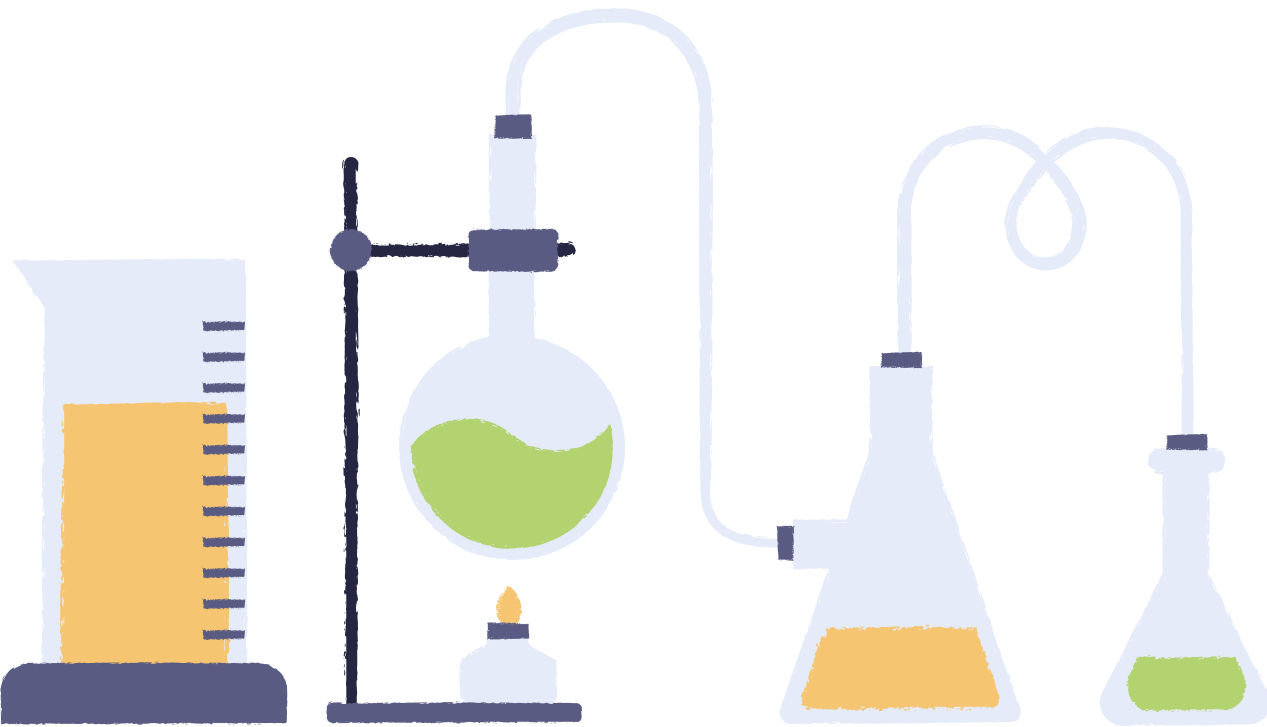
Metabisolfito di potassio, E224

Solfito di potassio, E225

Solfito di calcio, E226

Bisolfito di calcio, E227

Quali sono gli alimenti ricchi di solfiti?



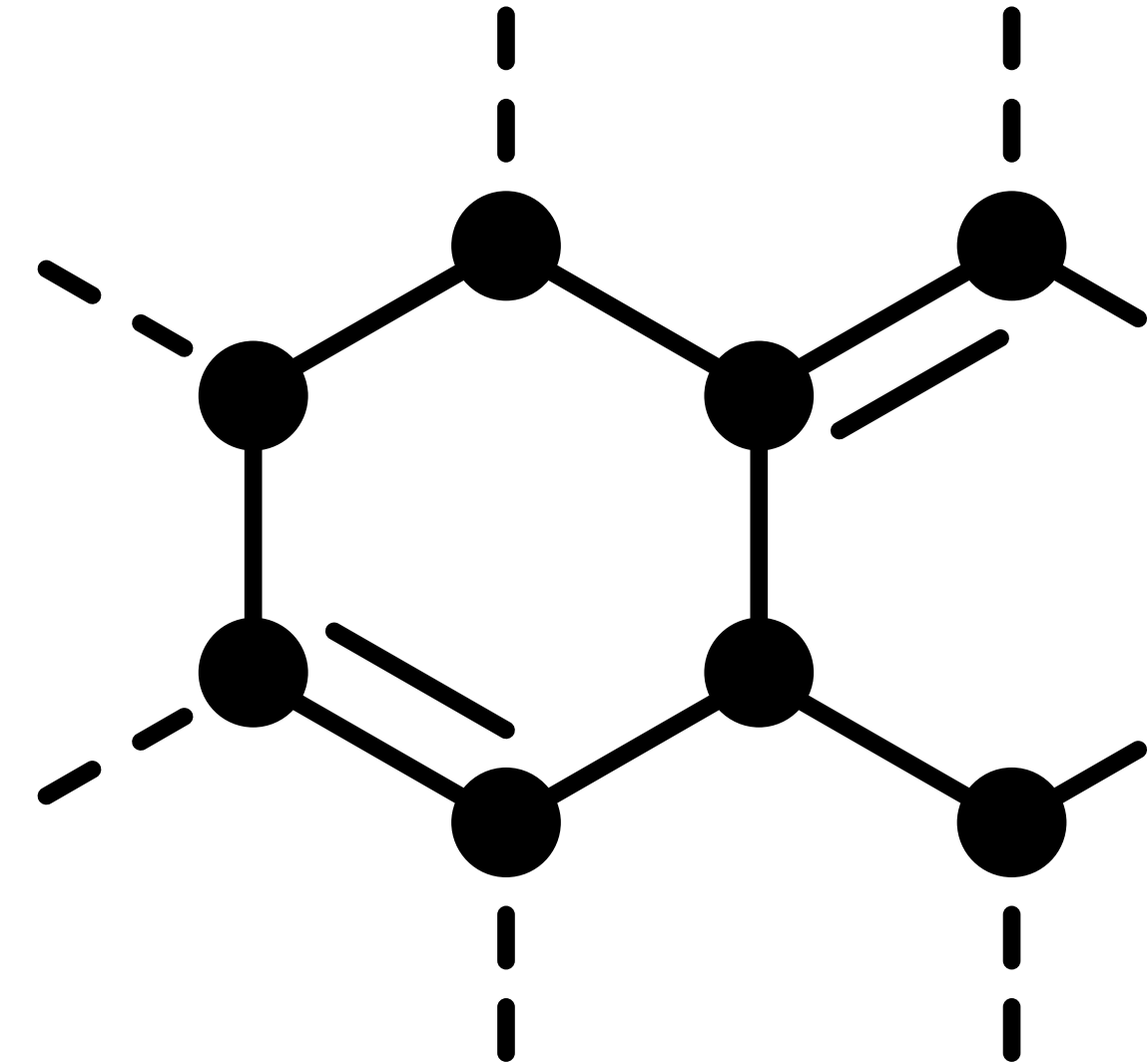
Vino
Aceto di vino
Sidro
Birra
Succhi di frutta
Gelatine
Frutta disidratata
Frutta secca (specie quella pelata)
Frutta candita
Frutta glassata
Frutti di mare
Gamberi e altri crostacei
Baccalà

Verdura conservata (liofilizzata, essiccata, surgelata, sott'olio, sott'aceto, ecc.)

Funghi secchi

Uvetta

Prodotti a base di carne come hot dog e hamburger



Frutta essiccata (albicocche, uvetta, prugne, pesche, fichi): 2000 mg/kg

Banane essiccate: 1000 mg/kg

Mele e pere essiccate: 600 mg/kg

Senape di Digione (forte): 500 mg/kg

Preparati per puré e fiocchi di patata disidratati: 400 mg/kg

Succo di limone confezionato: 350 mg/l

Senape (altri tipi, dolce): 250 mg/kg

Stoccafisso e baccalà: 200 mg/kg

Pomodori secchi: 200 mg/kg

Aceto: 170 mg/l

Crostacei: 150 mg/kg

coop

salsa
Burger

SALSA EMULSIONATA CON POMODORO E PASTA DI ACCIUGHE

INGREDIENTI: oli vegetali (girasole, colza, mais, soia), semi concentrato di pomodoro 18%, *uova* e tuorlo di *uova* fresche pastorizzate, zucchero, aceto di vino, acqua, *senape* (acqua, semi di *senape*, aceto di vino, zucchero, sale e spezie), sale, pasta di *acciughe* 0,5% (*acciughe*, oli vegetali (girasole, colza, mais, soia), sale), aromi, succo di limone concentrato (*solfiti*), cipolla in polvere (*solfiti*), peperoncino in polvere, concentrato di cartamo e limone, addensante: gomma di xanthan, conservante: sorbato di potassio, correttore di acidità: acido lattico.

Può contenere *sedano*. **SENZA GLUTINE.**

Da consumarsi preferibilmente entro fine: vedi tappo.

Conserva il prodotto in luogo fresco e asciutto. Tieni il prodotto capovolto ed agita prima dell'uso. Svita il tappo e rimuovi il sigillo. Una volta aperta la confezione, conserva in frigorifero e consuma il prodotto entro 30 giorni.

VALORI

NUTRIZIONE

per porzione

CIPOLLINE ALL'ACETO DI VINO

INGREDIENTI

Cipolline, aceto di vino, sale, antiossidante:
anidride solforosa.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi per 100 g di prodotto sgocciolato:

Energia 136 kJ, 32 kcal; Grassi 0,5 g, di cui acidi
grassi saturi 0 g; Carboidrati 5,0 g, di cui zuccheri
4,0 g; Fibre 1,5 g; Proteine 1,1 g; Sale 1,415 g.

Da consumarsi preferibilmente entro il:
vedi capsula.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare a temperatura ambiente, all'asciutto
e lontano da fonti di calore. Dopo l'apertura con-
servare in frigorifero e consumare in pochi giorni.

... solo scopo di presentare il prodotto.

**CONDIMENTO PER RISO
IN OLIO DI SEMI DI GIRASOLE**

INGREDIENTI - Ortaggi in proporzione variabile (peperoni*, carciofi, cetrioli, olive verdi, carote, capperi, olive nere) 54%, olio di semi di girasole, funghi prataioli coltivati (*Agaricus bisporus*)* 8%, aceto di vino, sale, antiossidante: acido ascorbico.

(*) contiene **Solfiti**. Nonostante i controlli è possibile la presenza accidentale di noccioli.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi per 100 g di prodotto: Energia 1560 kJ, 379 kcal; Grassi 40 g, di cui acidi grassi saturi 4,3 g; Carboidrati 2,7 g, di cui zuccheri 1,8 g; Fibre 1,7 g; Proteine 1,2 g; Sale 1,3 g.

Da consumarsi preferibilmente entro il: vedi capsula. **MODALITÀ DI CONSERVAZIONE**

Conservare a temperatura ambiente, all'asciutto e lontano da fonti di calore. Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare in pochi giorni.

OS_A3
agine ha il solo scopo di presentare il prodotto.

Co

p



ACETO DI MELE. ACIDITÀ 5%.

INGREDIENTI

Succo di mela, antiossidante: E224. Contiene Solfiti.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi per 100 ml di prodotto:

Energia 65 kJ, 15 kcal; Grassi 0 g, di cui acidi grassi saturi 0 g; Carboidrati 0 g, di cui zuccheri 0 g; Fibre 0 g; Proteine 0 g; Sale 0,03 g.

Il sale è dovuto alla presenza naturale di sodio nel prodotto.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare al fresco e al riparo dalla luce.

tura

Das Bild ist illustrativ.

IT CH AMARETTINO.

Ingredienti: Zucchero, mandorle d'albicocca 20% (contiene **SOLFITI**), albume d'**UOVO**, **LATTOSIO**, proteine del **LATTE**, agente lievitante (carbonato acido di sodio), aroma naturale. **PUO' CONTENERE FRUTTA A GUSCIO, GLUTINE.** Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti luminose. Da consumarsi preferibilmente entro fine: vedi data sul fondo della confezione.

GB IE AMARETTI COOKIES.

Ingredients: Sugar, apricot kernels 20% (contains **SULPHITES**), **EGG** white, **LACTOSE**, **MILK** proteins, raising agent (sodium hydrogen carbonate), natural flavouring. **MAY CONTAIN NUTS, GLUTEN.** Keep cool and dry, away from light sources. Best before end: see the date printed below.

FR BE CH BISCUITS AMARETTI.

Ingrédients: Sucre, amandes de noyaux d'abricot 20% (contient **SULFITES**), blancs d'**ŒUFS**, **LACTOSE**, protéines de **LAIT**, agent de levure (carbonate acide de sodium), arôme naturel. **PEUT CONTENIR FRUITS À COQUE, GLUTEN.** Conserver au frais et au sec, à l'abri de la lumière. A consommer de préférence avant fin : voir la date imprimée sur le fond.

DE BE CH AMARETTI GEBÄCK.

zutaten: Zucker, Aprikosenkerne 20% (enthält **SULFITE**), **HÜHNEREIWEISS**, **LAKTOSE**, **MILCHPROTEINE**, Backtriebmittel (Natriumhydrogencarbonat), natürliches Aroma. **KANN ENTHALTEN NÜSSE, SCHALENFRÜCHTEN UND GLUTEN ENTHALTEN.** Kühl und trocken lagern. Verbrauchsfrist: siehe Datum auf dem Produkt.

GAMBERETTI BOREALI IN SALAMOIA

Ingredienti: **GAMBERETTI** boreali (*Pandalus borealis*) precotti, acqua, sale, conservanti (E211, E202), acidificante E330. Pescati nella zona FAO 27 Oceano Atlantico Nord Orientale, Mare di Barents, Mare di Norvegia, Spitsberg e Isola degli Orsi con reti da traino.

Conservare in frigorifero da 0°C a +4°C.

Consumare entro 2 giorni dall'apertura della confezione.

Si consiglia di sgocciolare e sciacquare il prodotto sotto acqua corrente per alcuni minuti.

Prodotto da **LAUNIS A/S** per Gemax Srls,
via Sant'Agostino 13, 20811 Cesano Maderno (MB)

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto sgocciolato

Energia kJ/kcal	320 kJ / 80 kcal
Carboidrati	0 g
- di cui zuccheri	0 g
Grassi	0 g
- di cui grassi saturi	0 g
Proteine	17 g
Sale	2,3 %

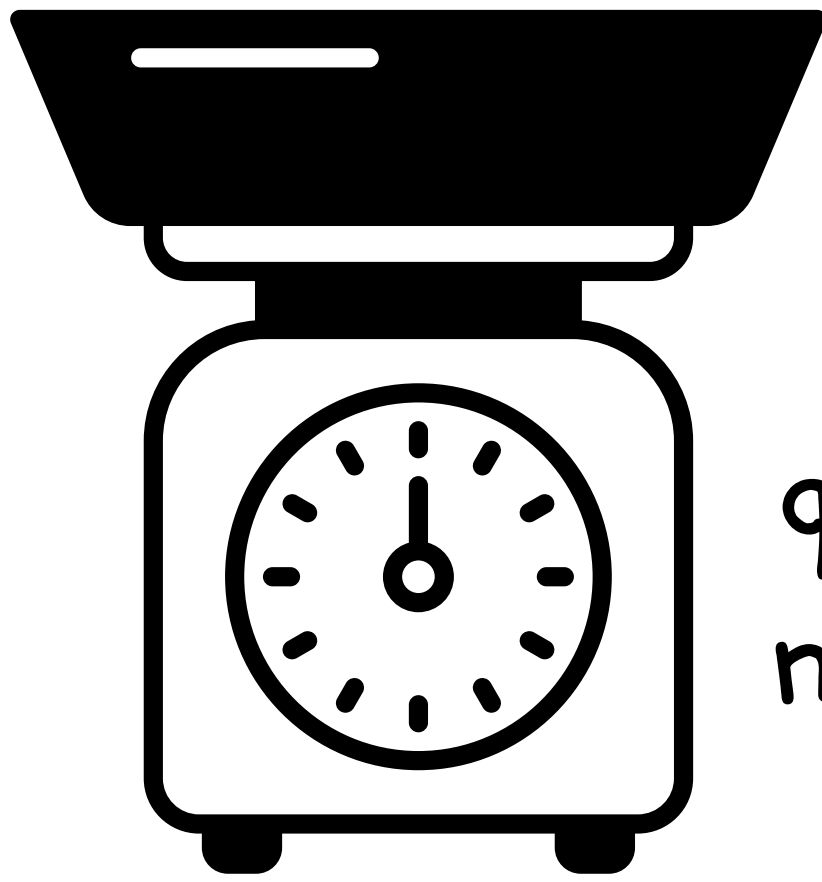
Da consumare entro: vedere la data sulla confezione.

Peso netto: 225 g - **Peso sgocciolato: 125 g**

56531

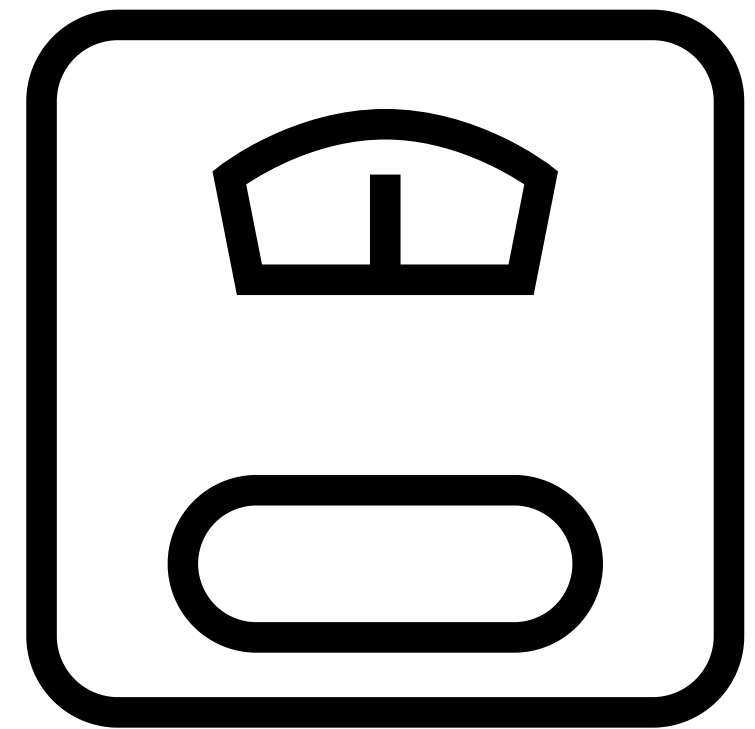


5 701263 001852



L'Organizzazione mondiale della Sanità consiglia una quantità giornaliera massima da non superare di solfiti negli alimenti pari a 0,7 milligrammi per chilogrammo di peso corporeo.

Secondo l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA), i solfiti sono generalmente considerati un additivo sicuro per i consumatori.



Attualmente l'EFSA non vede motivi di preoccupazione per eventuali effetti (a lungo termine) sulla salute.

IL TANNINO

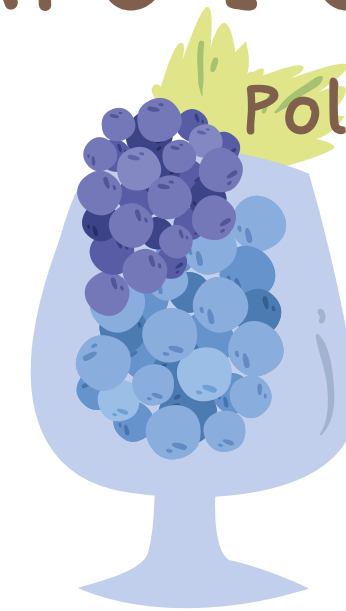
COS'È

I tannini sono composti polifenolici presenti nelle piante, quelli del vino sono i tannini catechici



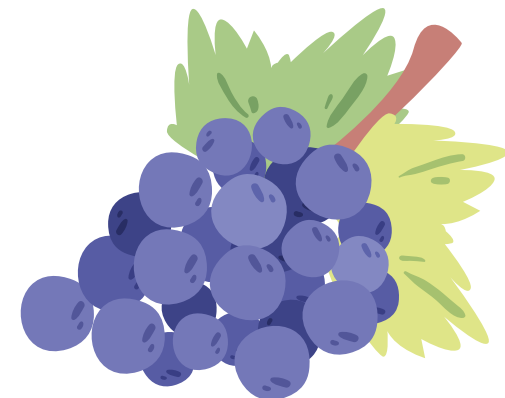
COSA SUCCEDDE CON IL TEMPO E OSSIGENAZIONE

Polimerizzano e precipitano



DOVE SI TROVA NELL'UVA

Sulla buccia, nei raspi e nei vinaccioli
Ha una funzione protettiva e conservativa



CHE EFFETTO FA

Da una sensazione di astringenza e, talvolta, di amarognolo

I TANNINI DELLA BOTTE

Gallici e Ellagici
Hanno minore potere astringente



TONNEAUX

500 litri

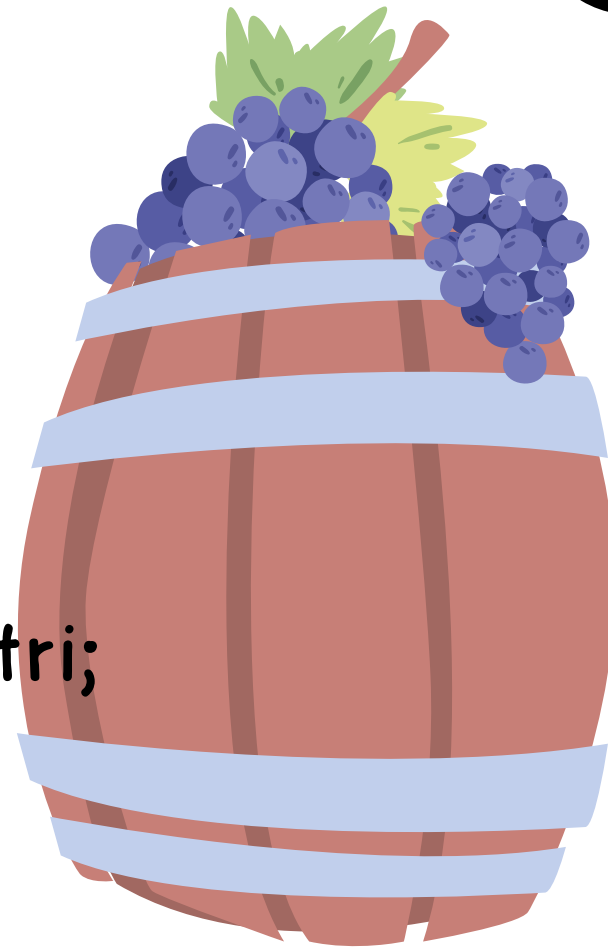
BOTTI GRANDI

da 10 a 50 ettolitri

NOMI BOTTI

BARRIQUE

- Barrique di beaujolais capacità 215 litri;
- Barrique bordolese capacità 225 litri;
- Barrique borgogna capacità 228 litri;
- Botticella di Nantes capacità 230 litri;



CARATELLI

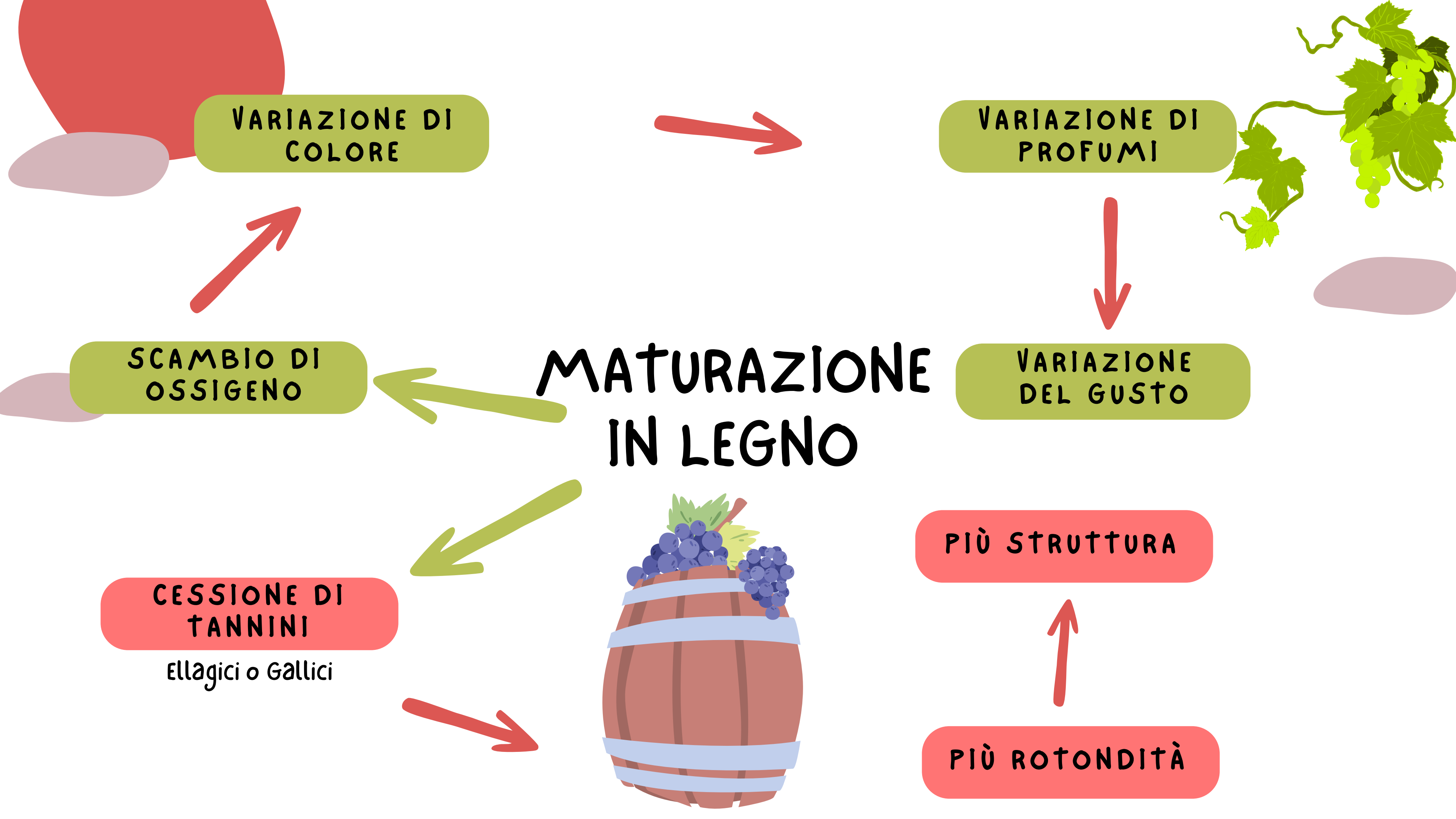
25 o 50 litri



Il legno più utilizzato per le barrique è il rovere della Francia (quello più pregiato proviene dalle foreste di Allier, Nerves, Limousin, Volgi e della Valle della Loira)

Seguono la Slavonia, nella Croazia orientale, e gli Stati Uniti (Pennsylvania e Minnesota)

In Italia si usa anche ciliegio, castagno, acacia, frassino, melo, pero





Gli aromi originati dalle botti variano a seconda di vari fattori:

- grado di utilizzo del legno (primo, secondo o terzo passaggio)
- la tipologia di legno utilizzato (ogni varietà rilascia sentori diversi)
- il tipo di tostatura (leggera, media, forte)
- la dimensione (per il maggiore o minore quantitativo di vino a contatto)
- il tempo di affinamento del vino nel contenitore di legno

