

La tecnologia Vinolase PCL 5 nella vinificazione in rosso

L'enzima non è un reagente chimico ma un catalizzatore biologico che crea delle reazioni spontanee (altrimenti lentissime) nel processo di lavorazione



Componenti polifenolici presenti nelle uve rosse

- **Antociani si trovano :**
 - all'interno del succo vacuolare
- **Tannini si trovano :**
 - legati ai polisaccaridi (pectine) della parete cellulare
 - legati alle proteine di membrana del vacuolo
 - dentro il succo vacuolare - legati tra loro
 - condensati con gli antociani

Macerazione/ Estrazione

- **Diffusione degli antociani: fase acquosa**
- **Diffusione dei tannini: fase alcolica**

La macerazione/estrazione viene facilitata da:

- **Enzima: un complemento efficace ed efficiente**
- **Temperatura**
- **Rimontaggi**



Fattori determinanti nella riuscita del trattamento con enzimi in fase di macerazione

Conoscenza dell'attività del preparato enzimatico e parametri di utilizzo

**Attività enzimatiche e
parametri di utilizzo**

Conoscenza del patrimonio polifenolico del vitigno

**Quantità di tannini e antociani
Tipologia del vitigno**

L'estrazione delle sostanze polifenoliche

- **Parete cellulare = pectine + cellulosa**
- **Membrane cellulari = fosfolipidi + proteine**

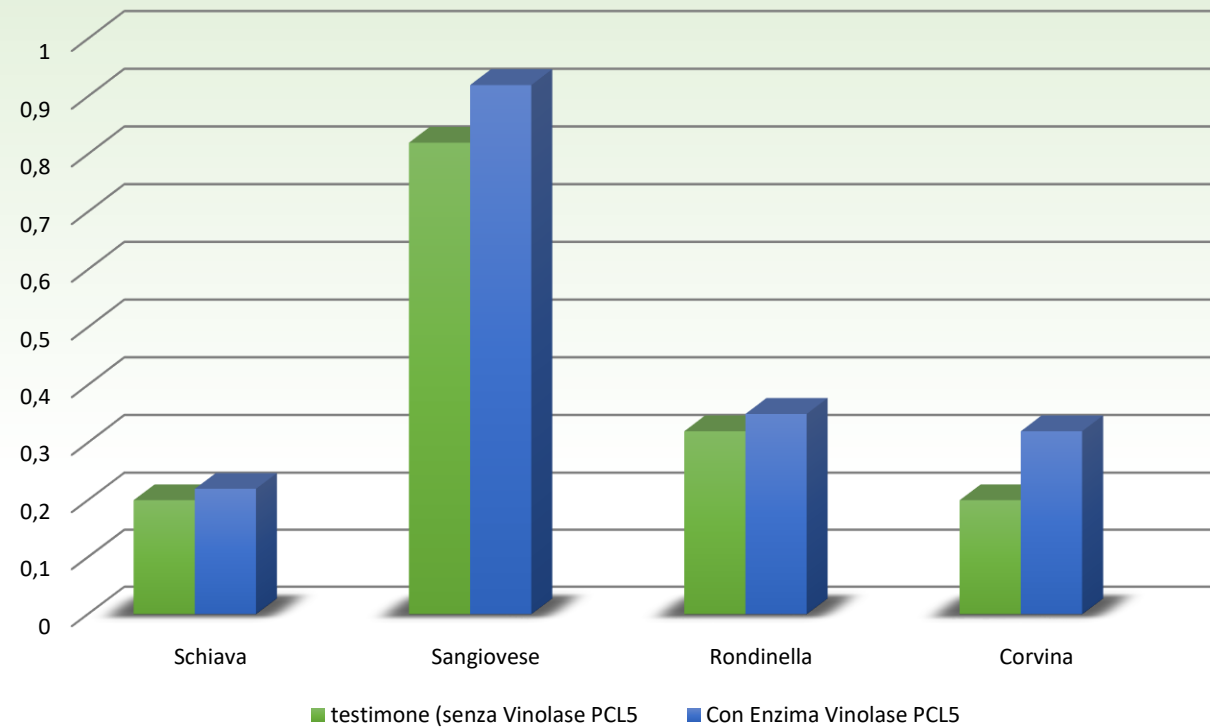
Pareti e membrane cellulari sono barriere fisico-chimiche che impediscono la diffusione dei tannini e degli antociani. L'enzima Vinolase PCL 5 "rompe" le barriere e consente il rilascio di antociani e tannini



CONCLUSIONI

Intensità colorante

$$IC = D0420 + D0520 + D0620$$



Tonalità

Tonalità = $D0420 / D0520$

