

Prove di Vinificazione - Moscatello di Taggia fortificato

Vendemmia in cassetta

Kg 77 Grado Brix medio 19.5

Aromi

Appassimento
controllato in cella

Temp. 15°C UR 35% per 27 giorni Kg finali 55

Aromi

Diraspapigiatura

Manuale

Macerazione prefermentativa

Enzima pectolitico 1 g/L e 20 mg SO₂ per 10 ore a 18°C

Pressatura

Con pressa pneumatica Cicli 0.4, 0.6, bar
Pressione 5' Sgretolamento 3'

Chiarifica statica a freddo

Per 36 h a 0/5° C

Fermentazione

Inoculo Lieviti Sacch. Cer. r.f. *Bayanus*

Arresto della fermentazione
con l'aggiunta di Alcol

A 90 g/L di residuo zuccherino
aggiunta di alcol da 13.1% Vol a 16.3% Vol

Aromi

Stabilità Tartarica e filtrazione

L'appassimento in cella



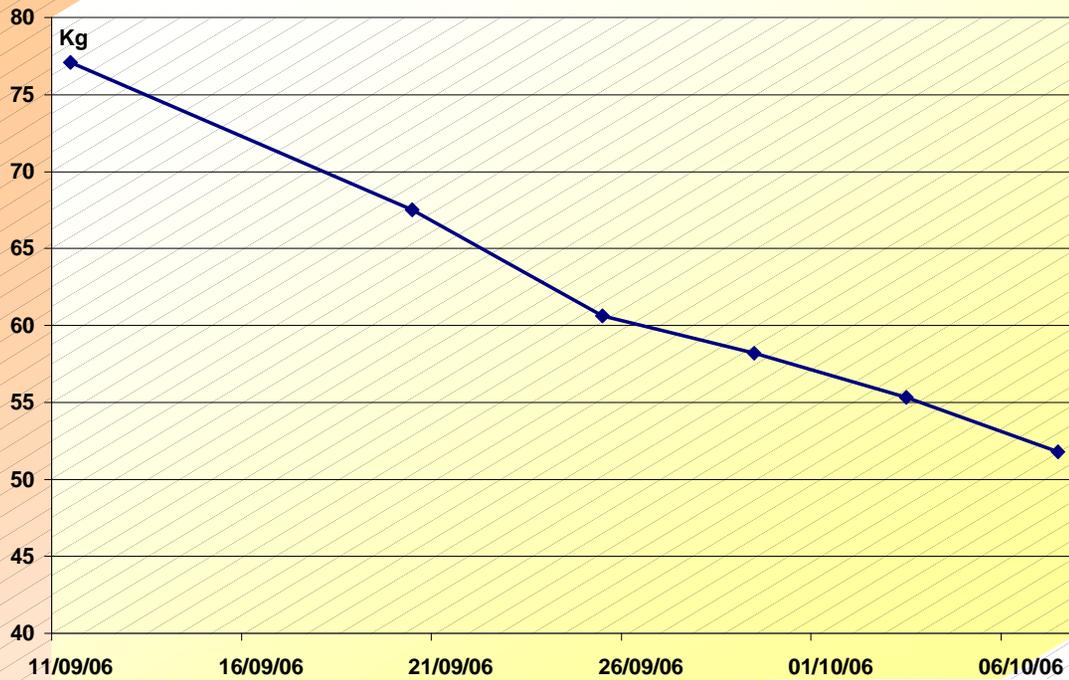
Condizioni:
Temperatura $15^{\circ}\text{C} \pm 1.5$
UR $35\% \pm 10\%$
Numero giorni di
appassimento
27 giorni

Andamento della concentrazione zuccherina (Brix) durante l'appassimento in cella

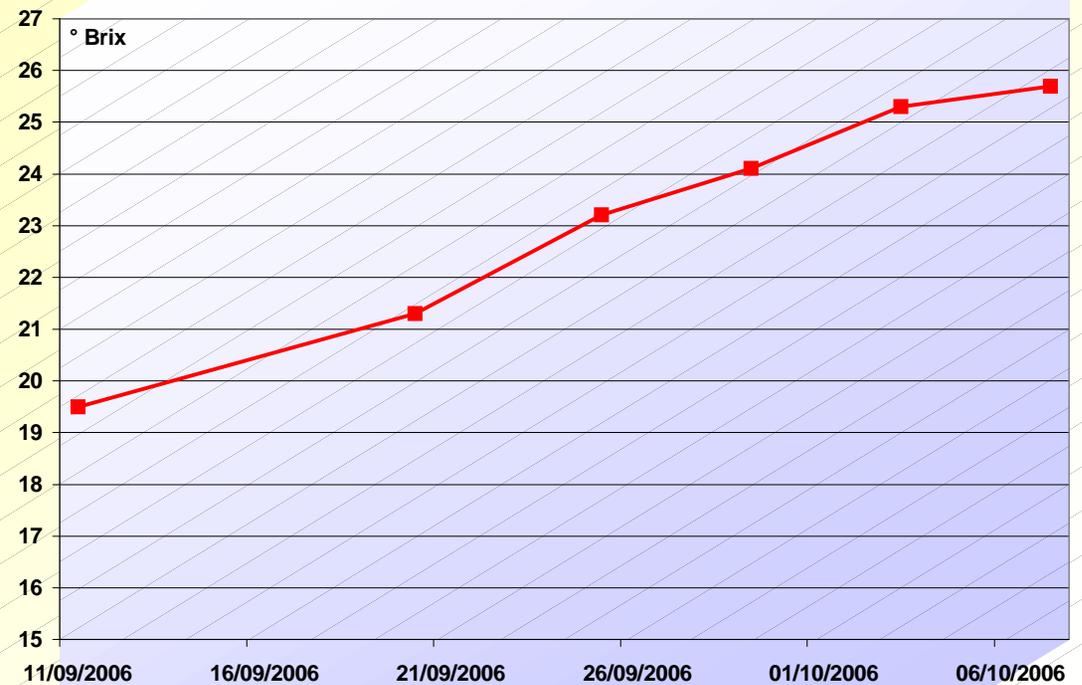
Peso medio 200 acini inizio appassimento 1.32
Peso medio 200 acini fine appassimento 0.89
Percentuale di appassimento 32%



Andamento della Diminuzione di peso durante l'appassimento in cella



Andamento della concentrazione zuccherina (Brix) durante l'appassimento in cella





Pigiatura manuale e parziale diraspatura volume pigiato 35 L



Macerazione prefermentativa



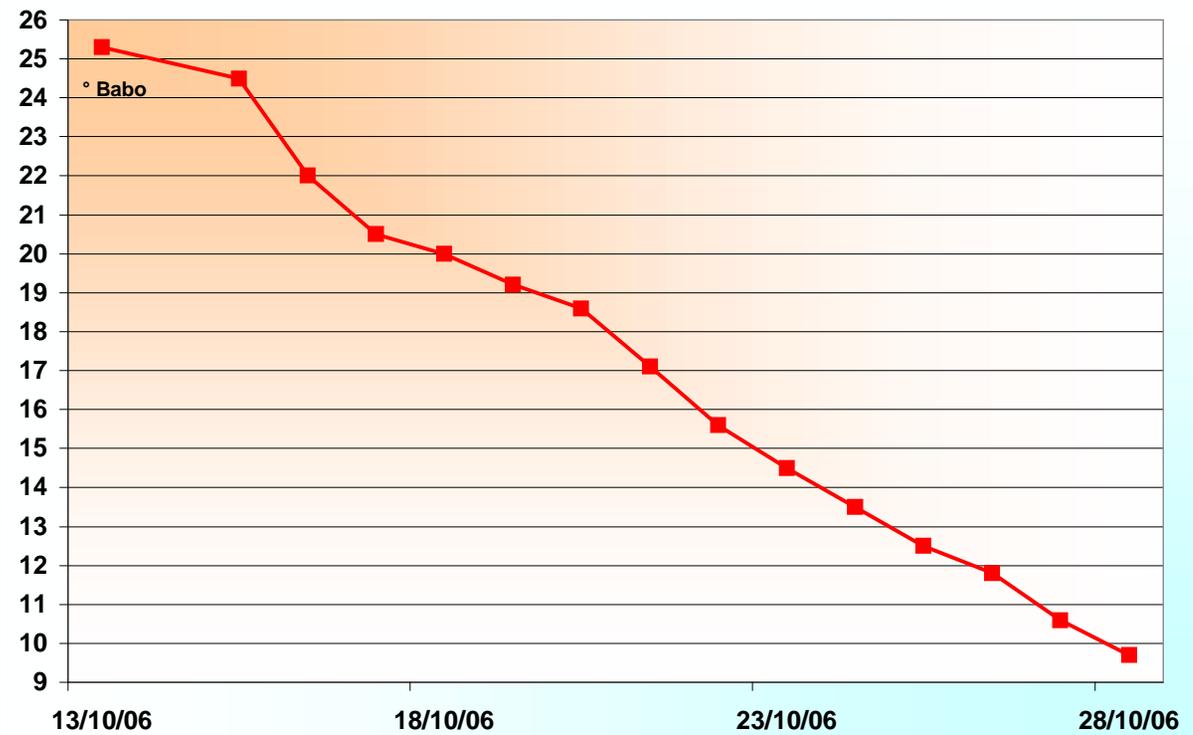
Pressatura

Fermentazione in piccolo contenitore con valvola idraulica

La fermentazione si è svolta in 15 giorni con una temperatura media di 15°C.

Modalità:

Lieviti (r.f. bayanus 10 g/hL con reinocolo)
N, P e tiamina



Decremento del grado zuccherino durante la fermentazione

Quadro aromatico alla vendemmia - fine concentrazione* - fine fermentazione

Moscateello di Taggia Acini 12 settembre

Aromi liberi

1 Esanolo	124
2 Etil Fenolo	1
2 Fenil Etanolo	51
2 Fenil Etil Acetato	23
a- Terpineolo	1
Citronellolo	2
Diolo 1	156
Diolo 2	102
Geranil acetato	25
Geraniolo	30
HO Trienolo	6
Linalolo	425
Nerale	
Nerolo	18
Trans-furan lin. (Ox.A)	16
Cis-furan lin.ox. (Ox.B)	26
Trans-piran lin.ox (Ox.C)	191
Cis-piran lin.ox. (Ox.D)	51

Moscateello di Taggia Acini 07 ottobre

Aromi liberi

1 Esanolo	69
2 Etil Fenolo	3
2 Fenil Etanolo	4585
2 Fenil Etil Acetato	40
a- Terpineolo	20
Citronellolo	5
Diolo 1	685
Diolo 2	60
Geranil acetato	23
Geraniolo	26
HO Trienolo	15
Linalolo	81
Nerale	
Nerolo	83
Trans-furan lin. (Ox.A)	34
Cis-furan lin.ox. (Ox.B)	23
Trans-piran lin.ox (Ox.C)	115
Cis-piran lin.ox. (Ox.D)	53

Moscateello di Taggia Vino 10 dicembre

Aromi liberi

1 Esanolo	1387
2 Etil Fenolo	4
2 Fenil Etanolo	7232
2 Fenil Etil Acetato	25
a- Terpineolo	104
Citronellolo	132
Diolo 1	230
Diolo 2	67
Geranil acetato	22
Geraniolo	55
HO Trienolo	21
Linalolo	282
Nerale	
Nerolo	85
Trans-furan lin. (Ox.A)	27
Cis-furan lin.ox. (Ox.B)	26
Trans-piran lin.ox (Ox.C)	140
Cis-piran lin.ox. (Ox.D)	42

Moscateello di Taggia Acini 12 settembre

Aromi glicosilati

1 Esanolo	46
2 Etil Fenolo	17
2 Fenil Etanolo	329
2 Fenil Etil Acetato	30
a- Terpineolo	40
Citronellolo	7
Diolo 1	99
Diolo 2	72
Geranil acetato	21
Geraniolo	311
HO Trienolo	11
Linalolo	548
Nerale	
Nerolo	189
Trans-furan lin. (Ox.A)	112
Cis-furan lin.ox. (Ox.B)	87
Trans-piran lin.ox (Ox.C)	161
Cis-piran lin.ox. (Ox.D)	48

Moscateello di Taggia Acini 07 ottobre

Aromi glicosilati

1 Esanolo	73
2 Etil Fenolo	7
2 Fenil Etanolo	1264
2 Fenil Etil Acetato	30
a- Terpineolo	38
Citronellolo	10
Diolo 1	182
Diolo 2	55
Geranil acetato	26
Geraniolo	200
HO Trienolo	14
Linalolo	327
Nerale	
Nerolo	104
Trans-furan lin. (Ox.A)	151
Cis-furan lin.ox. (Ox.B)	97
Trans-piran lin.ox (Ox.C)	134
Cis-piran lin.ox. (Ox.D)	27

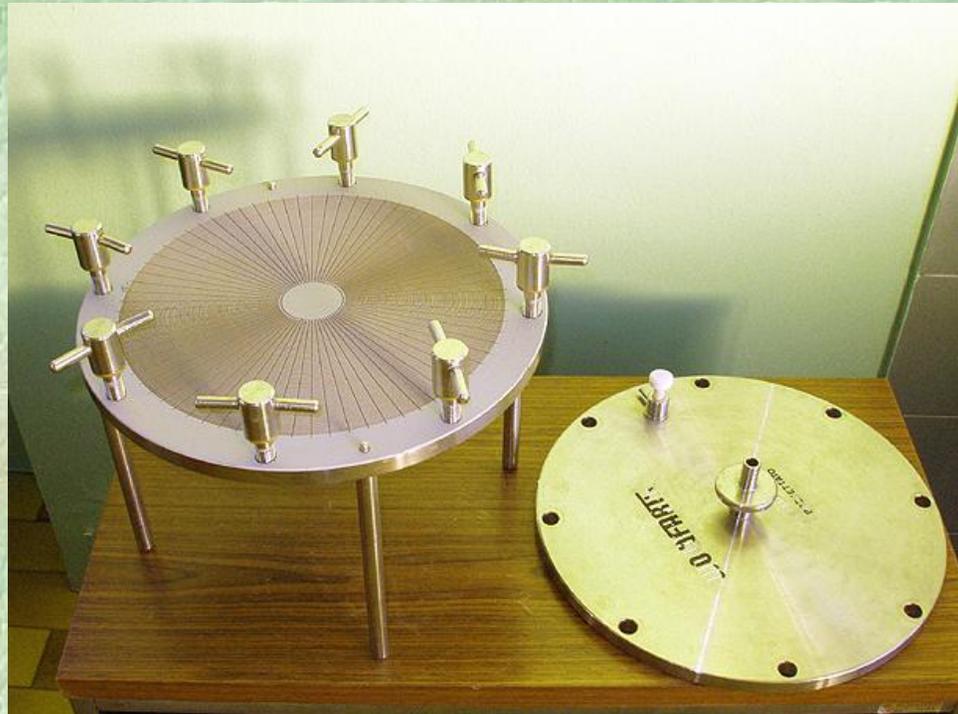
Moscateello di Taggia Vino 10 dicembre

Aromi glicosilati

1 Esanolo	100
2 Etil Fenolo	2
2 Fenil Etanolo	170
2 Fenil Etil Acetato	70
a- Terpineolo	144
Citronellolo	8
Diolo 1	184
Diolo 2	62
Geranil acetato	19
Geraniolo	706
HO Trienolo	14
Linalolo	1172
Nerale	
Nerolo	494
Trans-furan lin. (Ox.A)	290
Cis-furan lin.ox. (Ox.B)	178
Trans-piran lin.ox (Ox.C)	187
Cis-piran lin.ox. (Ox.D)	29

* dato anomalo per problema di campionamento

Filtrazione mediante cartoni con filtro monoplastra.
Pressione di esercizio 0,5-1 bar mediante spinta con gas.



Produzione finale dopo filtrazione 8 L



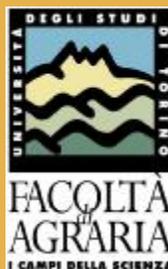
Regione Liguria

**Progetto di
Ricerca e Sperimentazione
nel Settore Enologico**



V endemmia 2006
V alutazione
dell'attitudine enologica
del Moscato di Taggia.

Vino
Passito Acolizzato



Realizzato da Di.Va.P.R.A.
Sez. Microbiologia e Industrie Agrarie

50 Cl

16,5 % vol

prodotto non in commercio



...Conclusioni

- alcuni vitigni liguri tradizionali sono meritevoli di valorizzazione, anche se necessitano di altre esperienze (R. Campochiesa, Pollera, Massaretta)
- altri **non** hanno dimostrato potenzialità enologiche elevate (es. Rollo);
- altri hanno dimostrato una attitudinediversa da quella prevedibile (Barbarossa)
- i risultati hanno una reale possibilità di trasferimento

... CRITICITA' da SUPERARE

- necessità di un miglioramento delle infrastrutture per la microvinificazione;
- creare un sistema di trasferimento dei risultati della ricerca

... PROSPETTIVE FUTURE

■ acquisizione di ulteriori informazioni sulle potenzialità enologiche dei vitigni liguri e creazione prima **banca dati** a disposizione dei viticoltori e dei tecnici operanti sul territorio

■ **progettazione e sperimentazione** di protocolli di vinificazione specifici che consentano di *valorizzare* le peculiarità dei vitigni locali