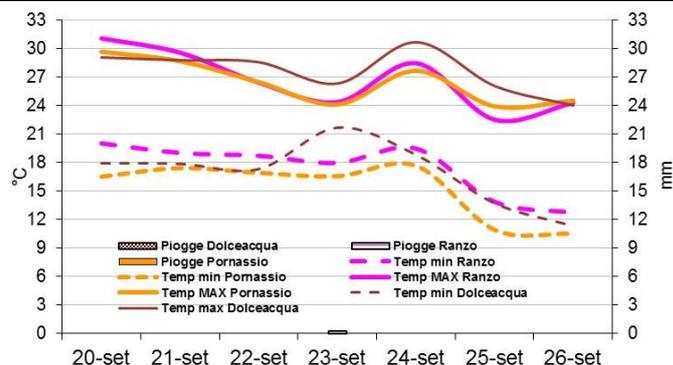


BOLLETTINO VITE n° 29 del 27/9/2018 - IMPERIA

PREVISIONI METEO – a cura di Arpal – www.arpal.gov

VENERDÌ 28 settembre		Nel tardo pomeriggio qualche velatura. Per il resto, sole e cielo sereno. Temperature in aumento.
SABATO 29 settembre		Ancora sole e cielo sereno. Venti da nord, nord-est in rinforzo. Temperature massime in calo.
DOMENICA 30 settembre		Alternanza di sole e nubi. Temperature in calo.
LUNEDÌ 1 ottobre		Variabile con prevalenza di sole. Temperature in calo.
MARTEDÌ 2 ottobre		Variabile con prevalenza di sole. Temperature in calo.
MERCOLEDÌ 3 ottobre		Bel tempo e sole. Temperature in aumento.

SITUAZIONE METEO



Le temperature sono progressivamente calate, raggiungendo negli ultimi giorni valori massimi intorno ai 24 °C. Anche le minime sono scese su valori intorno ai 15-17 °C nelle zone di costa-entroterra fino a valori di circa 10-12 °C nell'interno. Le precipitazioni sono state assenti.

Ripristinato lo stato di **Grave Pericolosità** per gli incendi boschivi da sabato 22 settembre.

Maggiori informazioni al link <http://bit.ly/StatoPericolosità>

Dati meteo rete regionale OMIRL <http://bit.ly/datimeteoliguria>

MATURAZIONE UVE - prelievo del 24/9/2018

COMUNE	VITIGNO	ZUCCHERI -°Brix		ALCOL PROB.LE - %		ACIDITÀ - g/l		pH	
		2018	2017	2018	2017	2018	2017	2018	2017
Pornassio	Ormeasco	21,0	raccolto	12,1	raccolto	6,0	raccolto	3,34	raccolto

SITUAZIONE ATTUALE - Questa settimana tutte le uve dei vitigni monitorati sono state raccolte, ad eccezione dell'Ormeasco a Pornassio, dove comunque i valori sono idonei alla raccolta.

OPERAZIONI DI CANTINA

COSA FARE QUANDO LA FERMENTAZIONE ALCOLICA E' TERMINATA

Una volta accertata la fine della fermentazione è opportuno effettuare un prelievo di vino (almeno mezzo litro in una bottiglietta di plastica) per analizzare alcuni parametri utili per la conservazione: **alcol svolto**, **pH**, **acidità totale**, **anidride solforosa totale**, **anidride solforosa libera**. L'**alcol svolto** e l'**acidità totale** sono necessari per capire le caratteristiche del vino finito, e anche attraverso l'assaggio si può capire se l'acidità deve essere corretta.

Il **pH** è legato all'acidità ed è utile conoscerlo perché se elevato il vino è maggiormente soggetto ad attacchi batterici o a rifermentazioni indesiderate. In questo caso il pH si riduce tramite un'acidificazione.

L'**anidride solforosa libera** è la frazione utile che protegge attivamente il vino dall'azione negativa dell'ossigeno e dai microrganismi nocivi; deve rimanere sopra un certo livello affinché il vino sia protetto.

L'**anidride solforosa totale** rappresenta la somma di quella libera e di quella combinata (cioè una parte che si lega ad alcune sostanze e rimane inutilizzata, non svolgendo quindi le sue azioni). Se il tenore della solforosa totale è in eccesso, può dare problemi gustativi al vino e risultare dannoso, pertanto è fondamentale conoscerne il valore.

La conoscenza dei valori analitici dei parametri citati è importante anche per verificare i limiti stabiliti dalla normativa o dai disciplinari di produzione - <http://bit.ly/DisciplinariVino>

DOPO LE ANALISI DEL VINO

Effettuare un **travaso** per pulire il vino dai vari residui di fermentazione (feccia), che oltre ad intorbidire il vino, possono determinare difetti organolettici. Durante il travaso è opportuno, nei vini bianchi soprattutto, evitare il contatto con l'aria, facendo passare il liquido direttamente dal contenitore in cui ha fermentato a quello pulito per la conservazione. Durante la fase di conservazione bisogna fare attenzione all'ossigeno, mantenendo sempre colmi i contenitori per contrastare le variazioni di volume nel tempo. Si può aggiungere vino della stessa tipologia e utilizzare pastiglie antiforetta o olio enologico.

Scheda tecnica dedicata alle operazioni di cantina <http://bit.ly/SpecialeCantina>

>> La **fioretta** è un'alterazione del vino che si può verificare in vini poco alcolici ed in presenza di ossigeno e che si manifesta con un velo biancastro in superficie. Si genera ad opera di lieviti che trasformano l'alcol e gli acidi organici del vino in etanale, acqua e CO₂. Il vino colpito da fioretta è facile preda dei batteri acetici che possono ossidare l'alcol e dare origine allo "spunto". <<

FATTORIE APERTE - **Sabato 29 e domenica 30 settembre** 2018 in tutta la Liguria si aprono le porte di ben 45 aziende agricole e 4 itturi-smi delle quattro province - Info al link <http://bit.ly/Fattorie>



Tramite l'applicazione Telegram e **CAARserviziBot** è possibile visualizzare bollettini, schede tecniche e informazioni aggiornate su vite e olivo e un'anticipazione sui dati delle analisi delle uve. Per attivarlo scaricare l'applicazione Telegram e ricercare **CAARserviziBot**, avviare e seguire il menu. Guida al link <http://bit.ly/caarservizibot>

