

ACIDO MALICO

CONSUMO DI LIEVITO DI VINO

informazione sulla ricerca



1G/L DI ACIDO MALICO = 0,03% DI ALCOL

I lieviti enologici hanno la capacità di metabolizzare l'acido malico durante la fermentazione. Questo consumo inizia prima con la diffusione dell'acido malico nelle cellule. Una volta raggiunte le cellule, l'acido viene decarbossilato in piruvato e poi in acetaldeide. Questo acetaldeide viene poi ridotto in etanolo. Il consumo di 1g/L di acido malico produce solo un incremento minimo di etanolo pari a 0,03% (v/v). La quantità di acido malico consumato durante la fermentazione è specifica per il ceppo.



LIEVITO CON UN'ALTA CAPACITA' DI CONSUMARE ACIDO MALICO

I test eseguiti presso l'Istituto Vitivinicolo di Bordeaux hanno mostrato che Maurivin B consuma in media fino al 56% di acido malico durante la fermentazione. Maurivin B è un lievito conosciuto per la vinificazione del rosso ed è riconosciuto per la sua capacità di esaltare il colore ed il carattere varietale fruttato, ma anche per la produzione di una scarsa quantità di etanolo (v. foglio informativo sulla Ricerca della resa di etanolo). I ceppi Maurivin UCD 522 e Primeur mostrano anch'essi un'elevata capacità di degradare l'acido malico, consumando rispettivamente il 35% e il 28%. Primeur è riconosciuto per il suo aroma fruttato ed è un lievito conosciuto per la produzione di miscele varietali "giovani e fruttate". UCD 522 è riconosciuto per il suo complesso aromatico, che evoca i buoni fermenti 'indigeni'.



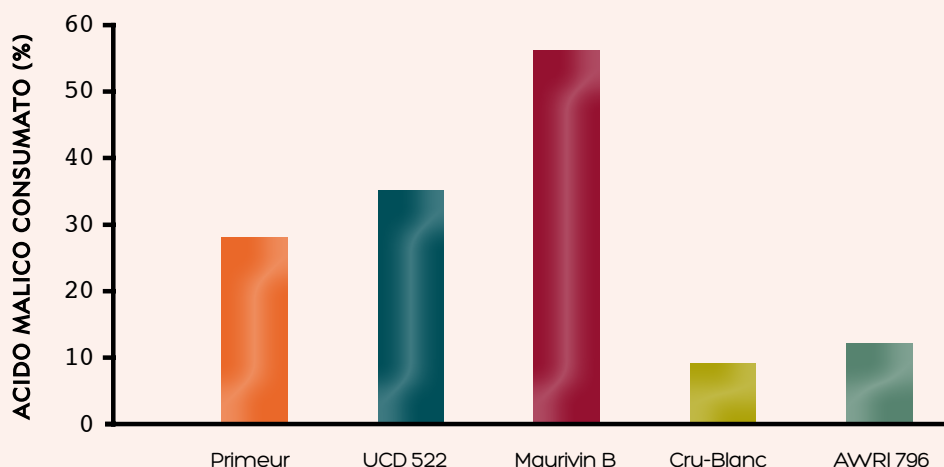
RAGGIUNGERE UN GUSTO PIU' BILANCIATO

I vini prodotti da frutti in zone fredde possono presentare apertamente un'elevata acidità, che risulta in un gusto 'aspro e mordente'. Riducendo questo alto livello di acido usando Maurivin B, Primeur o UCD 522 si può ottenere un gusto più bilanciato. L'abbassamento dell'acido malico durante la fermentazione alcolica può altresì ridurre il tempo richiesto per completare la fermentazione malolattica.



LIEVITO CON UN BASSA CAPACITA' DI CONSUMARE ACIDO MALICO

Vi è una crescente richiesta di ceppi di lievito che consumano solo una piccola quantità di acido malico durante la fermentazione. L'adozione di questi lieviti dovrebbe essere tenuta in considerazione per succo/mosto in fermentazione con bassi livelli di acido. I lieviti Maurivin AWRI 796 e Cru-Blanc mostrano entrambi una scarsa capacità di consumare acido malico. Cru-Blanc con i suoi lieviti aromatici e la capacità di migliorare il gusto è noto per la produzione di Chardonnay fermentato in botte. AWRI 796 è ampiamente usato per entrambi i vini varietali rosso e bianco. L'informazione presentata qui dovrebbe essere considerata quando vi è la necessità di ridurre o conservare una percentuale di acido malico nel vino.



Gli esperimenti sono stati eseguiti dal Professor Aline Lonvaud dell'Istituto Vitivinicolo di Bordeaux. I test sono stati eseguiti su succo d'uva commerciale (rosso e bianco) con una concentrazione iniziale di zucchero pari a 200-210 g/L. L'inoculo di lievito era di 20 g/L. Il succo era filtrato in ambiente sterile per rimuovere tutti gli agenti contaminanti microbici, inclusi i batteri di acido lattico. I valori sono stati ottenuti in particolari mosti e non dovrebbero essere considerati assoluti. Il consumo di acido malico può differire tra diversi succhi/mosti.