

Verifica sulla qualità e conservabilità dei vini confezionati in Bag in Box.

Obiettivi del progetto dal 2000 al 2001

Il primo decreto che ha consentito l'uso di contenitori alternativi per il vino, con finalità sperimentale, risale all'inizio degli anni 80, ed è stato convertito poi in definitiva autorizzazione nel 1991 dopo adeguato periodo di sperimentazione (D.M. 16 dicembre 1991).

In tali decreti, per la tutela della qualità del vino, vengono individuati termini di scadenza dal confezionamento per il consumo del prodotto. Tali termini sono indubbiamente frutto delle conoscenze e soprattutto delle tecnologie e dei materiali valutati all'inizio degli anni ottanta.

L'obiettivo della presente ricerca, che inizia nel 2001 e per tutta la sua durata (2000-01), è quello di:

- ***verificare i miglioramenti tecnologici realizzati nel confezionamento Bag in Box***, in particolare rispetto ai materiali costruttivi delle confezioni e alle tecnologie per il riempimento;
- ***contribuire ad ulteriori progressi della stabilità del prodotto in tale contenitore.***

Il raggiungimento di un allungamento del tempo di conservazione, senza pregiudicare la qualità del vino al consumo, consentirebbe di valutare l'opportunità di richiedere una modifica dei termini di scadenza al fine di poter entrare anche su nuovi mercati con tale contenitore.