

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

RISULTATI

I vini sottoposti alle prove di conservazione sono stati analizzati il giorno successivo al confezionamento (campione della massa confezionata). Si ritiene che, anche per parametri estremamente suscettibili di variazioni a tempi brevi (ossigeno disciolto, anidride solforosa libera), i valori rilevati possano essere ritenuti validi considerandoli quindi come valori a "tempo 0" per la prova di conservazione.

In funzione delle caratteristiche delle aziende in esame, delle materie prime trattate e dei contenitori in uso sono state predisposte le seguenti prove di conservazione a confronto, inserendo come variabile anche la temperatura di conservazione (<15°C e >25°C, intendendo comunque valori che non si discostano di più di 2-3°C da quello indicato).

AZIENDA 1: Vino Rosso 4 tesi

Contenitori Bag tipologia A Vetro

Conservazione < 15°C > 25°C

AZIENDA 2: Vino Bianco 6 tesi

Contenitori Bag tipologia B Bag tipologia C Vetro

Conservazione < 15°C > 25°C

Il primo prelievo di verifica è stato effettuato dopo circa 3 mesi di conservazione.

A livello chimico emerge una maggiore esigenza di protezione mediante antiossidanti per i prodotti conservati in Bag in Box rispetto ai testimoni in vetro. Il dosaggio effettuato in confezionamento sembra comunque essere sufficiente, in quanto possono residuare ancora buone dosi di Anidride solforosa libera ed acido ascorbico. Diventa quindi importante prolungare l'azione protettiva di tali additivi.

Un importante elemento è quello di intervenire sull'impianto di riempimento per ridurre l'arricchimento in ossigeno disciolto. La presenza di condizioni critiche già all'atto del confezionamento indubbiamente determina una riduzione già nelle prime fasi di conservazione di composti antiossidanti, con la conseguenza di ridurre poi la stabilità nel tempo. Le differenze rilevate tra le due diverse tipologie di riempimento meritano indubbiamente un approfondimento.

Nel periodo di conservazione fino ad ora considerato (3 mesi), non si sono determinate variazioni consistenti nei vini confezionati nei differenti contenitori, se si considera la tesi conservata a temperatura inferiore (< 15°C). Per le tesi a temperatura superiore cominciano ad emergere alcuni elementi di modificazione dei prodotti; le differenze indotte dalla temperatura, però, appaiono per ora superiori rispetto a quelle indotte dal contenitore. Tale considerazione vale in misura maggiore per i vini bianchi piuttosto che per quelli rossi.

A livello organolettico si confermano queste valutazioni. Infatti nelle tesi a 15°C i prodotti non sono risultati discriminabili, mentre a 25°C è stato possibile distinguere i prodotti in vetro da quelli in Bag nelle tesi su vino bianco.

Inoltre complessivamente nei giudizi espressi sui vini rossi le differenze rilevate risultano limitate, mentre per i bianchi il contenitore sembra già marcare in parte le caratteristiche del vino.