

Tipicizzazione dei vini dell' Emilia Romagna per via fermentativa.

RISULTATI

I risultati della ricerca hanno confermato che il ceppo di lievito agente della fermentazione alcolica influisce in maniera determinante sull'andamento della successiva fermentazione malolattica. Esso, infatti, può ostacolarla o, addirittura, inibirla per produzione di alte quantità di anidride solforosa, oppure può favorirla per azione disacidificante o per abbassamento della concentrazione di anidride solforosa, se aggiunta ai mosti. La scelta del ceppo per la guida della fermentazione dei mosti è quindi uno degli atti più qualificanti degli operatori di cantina.

Nel corso della vinificazione, il vino subisce profonde modificazioni dipendenti dall'attività fermentativa e post-fermentativa anche dei batteri lattici. La ricerca eseguita ha mostrato che una ben determinabile attività enzimatica post-fermentativa è presente, che i cambiamenti riguardano composti suscettibili di idrolisi quali gli esteri degli acidi acetico, lattico e succinico e che può essere attribuita ad autolisi cellulare. Le modificazioni della composizione chimica determinate nelle condizioni sperimentate non sono certamente tali da sconvolgere le caratteristiche dei vini.

Esse sono tuttavia sufficienti per affermare che i batteri lattici hanno la proprietà di rilasciare nel vino almeno una parte dei loro enzimi intracellulari ancora intatti e permettono di attribuire almeno una parte delle variazioni che avvengono nel corso dell'invecchiamento dei vini al fenomeno dell'autolisi cellulare.

Le variazioni sensoriali fra vini a fine fermentazione malolattica e dopo autolisi sono tali da far preferire i vini conservati per alcuni mesi sulle cellule autolisate, in quanto questi vini presentano una minor componente vegetale e sentori fruttati e floreali intensi anche dopo diversi mesi dall'imbottigliamento. Nei vini Cabernet in particolare non sono percepibili i classici odori di di acetile e di lattati che si sviluppano dopo la fermentazione malolattica, anzi, dopo la permanenza sulle cellule batteriche morte i vini acquisiscono, dal punto di vista olfattivo, maggior armonia (fiorale-fruttato-speziato-erbaceo) e maggior morbidezza, rotondità, equilibrio gustativo.

Per quanto riguarda invece le fermentazioni scalari effettuate con *Metschnikowia pulcherrima* nelle prime 24 ore seguita dal ceppo 404, hanno (per entrambi i vitigni) dato origine a vini con variazioni molto piccole (non significative) rispetto al solo ceppo 404, anche se tendenzialmente tutti i descrittori olfattivi sono stati rilevati in maggiori intensità. Questo lascia presumere che esista effettivamente la possibilità di incrementare l'aspetto varietale impiegando ceppi ad attività β -glucosidasi in associazione a normali ceppi di *S. cerevisiae*.