Dal Cin News

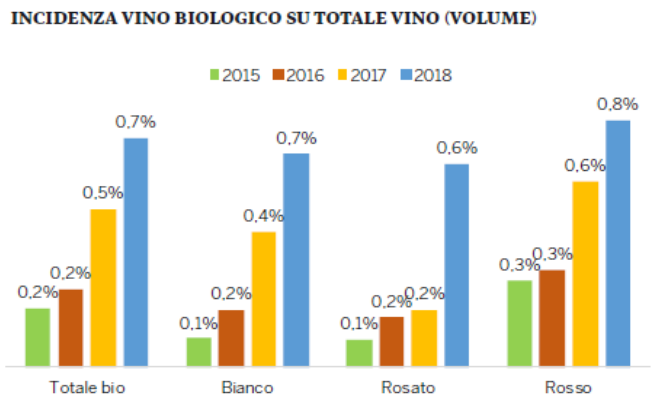
Il Vino Biologico: Il Rame in vigneto e in cantina

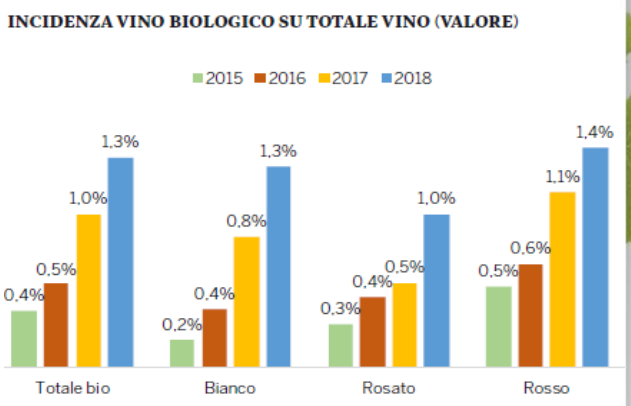
I Numero del Vino Biologico

Quello del vino biologico è un **mercato in continua crescita** e può rappresentare una valida alternativa commerciale al prodotto convenzionale.

Quasi il 16% del vigneto da vino italiano è biologico e l'Italia, insieme alla Spagna, ha la maggiore superficie vitata (tavola e vino) bio al mondo.

La vendita di vino bio nel mondo è in crescita negli ultimi anni e il trend previsto è di ulteriore crescita. Anche il vino bio italiano registra **aumenti sia in volume sia in valore**.





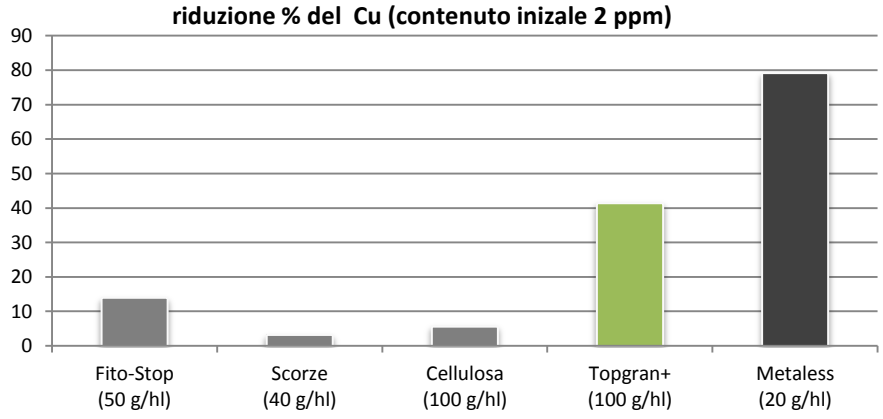
Fonte: elaborazioni Corriere Vinicolo su dati Ismea-Nielsen

Vino Biologico e Rame: la difesa della vite

Per la difesa della vite uno dei principi attivi più efficaci è il rame, nelle sue diverse forme. Purtroppo il rame ha una tossicità notevole nei confronti dell'ambiente.

Esistono prodotti di supporto per diminuire i dosaggi di rame in vigneto
Biobenton: azione essiccante, disidratante e cicatrizzante, contiene i danni delle spaccature dell'acino e contrasta lo sviluppo dei funghi patogeni sui grappoli.
Caolino DC: per prevenire scottature e shock termico e per un'azione di repellenza degli insetti ovodepositori.
Zeolite DC: trattamenti fogliari per rinforzare la cuticola e proteggere dagli stress ambientali e dagli attacchi parassitari.
Chitosano DC: innesca sulla vegetazione una serie di reazioni biochimiche di difesa molto intense ("*effetto elicitore*"), di notevole effetto protettivo.
Tannino DC: stimola i meccanismi di difesa della pianta contro i patogeni e la crescita radicale. Contrasta il diffondersi di organismi patogeni come i nematodi terricoli.

Vino Biologico e Rame: la rimozione dal mosto

Tra i prodotti ammessi nella vinificazione biologica, lo strumento più efficace per complessare il rame è la **bentonite** con riduzioni che vanno dal 20 al 70% a seconda del mosto, del contenuto iniziale e dei tempi di contatto. Bentoniti diverse hanno capacità

sottrattiva diversa. Metaless, a base di PVI/PVP non è ammesso nella vinificazione biologica.