

PER SAPERNE DI PIÙ

Il Pinking

STRATEGIE DI PREVENZIONE IN CANTINA

Il fenomeno del **pinking** riguarda i vini bianchi, ottenuti da numerose varietà di uva, e si manifesta con un'alterazione del colore che passa dalla tonalità gialla al rosa-salmone. Il **DeFENS dell'Università di Milano** ha condotto, con la partecipazione di Dal Cin spa, un ampio lavoro di ricerca volto a comprendere meglio le molecole coinvolte nel meccanismo di formazione, le condizioni chimiche e fisiche che lo possono favorire, le tecniche di cantina utili a ridurre l'insorgenza.

Fattori coinvolti: contenuto di polifenoli; presenza di composti tiolici; ossigeno e presenza di metalli di transizione; varietà di uva; tecniche di lavorazione e annata.

Fermentazione alcolica: le sperimentazioni condotte hanno permesso di stabilire una

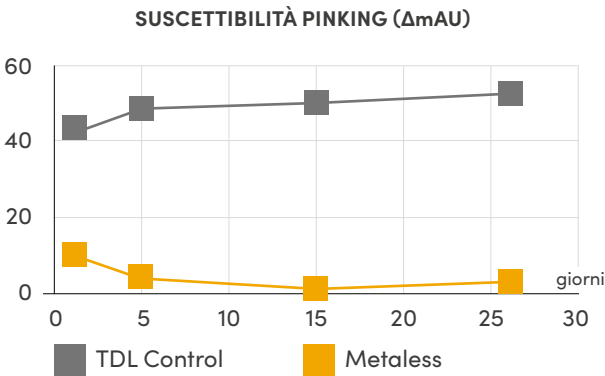
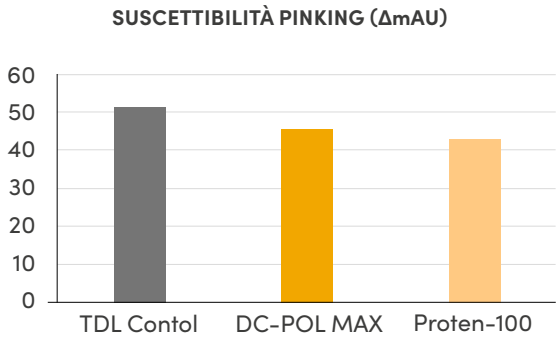
relazione tra ceppo di lievito utilizzato e suscettibilità al pinking del vino ottenuto.

Il ceppo **Lalvin 4600** ha permesso di ottenere vini mediamente meno suscettibili al pinking rispetto a vini ottenuti con un ceppo di riferimento nelle stesse condizioni. Le differenze riscontrate al termine della fermentazione alcolica si mantengono anche dopo 1 mese dall'imbottigliamento, sia in presenza che in assenza di SO₂.

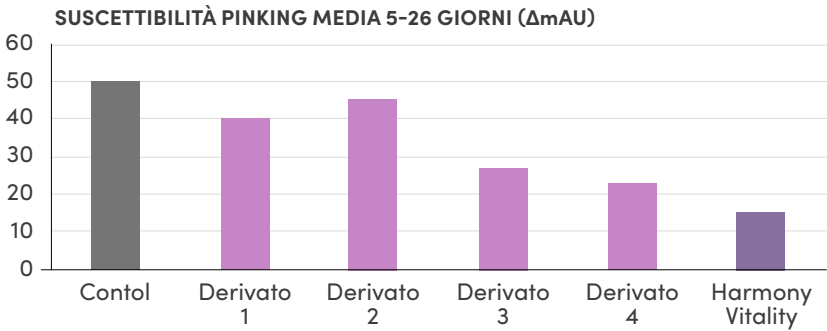
Chiarifica dei vini: la sperimentazione ha mostrato come più performanti i chiarificanti efficaci nella rimozione delle catechine e, in seconda battuta, dei metalli.

I risultati migliori sono stati ottenuti con **Proten-100, DC-Pol Max e Metaless**.

Affinamento: sono stati testati 5 diversi derivati di lievito, tra pareti cellulari e lieviti inattivi, con un tempo di contatto di 26 giorni e rilevazioni periodiche durante questo periodo. Il derivato che ha mostrato la massima efficacia è stato **Harmony Vitality**. (figura 2)



Suscettibilità al pinking in seguito a trattamento con Proten-100 (30 g/hL), DC-Pol Max (40 g/hL) e Metaless (50 g/hL). Prove su vino Trebbiano di Lugana, 2021. Media dei dati rilevati durante il periodo di contatto 1-26 giorni. (Fracassetti et al. UniMi).



Note: con ΔmAU a 500 nm > 5 il vino è suscettibile al pinking. (metodo Simpson)

Figura 2: Prove su vino Trebbiano di Lugana, 2021 - dose 30 g/hL. (Fracassetti et al. UniMi).