

# FOCUS EXTRA

I Dealcolati

## RIEQUILIBRARE I DEALCOLATI CON DAL CIN

Nel mondo enologico la dealcolazione è una nicchia ma in rapida espansione, con previsioni di crescita significative e con ottime prospettive di penetrazione nelle generazioni più giovani (Millennials e Z - Fonte IWSR), e tra coloro che attualmente non consumano alcolici.

In attesa di maggiore specializzazione nella produzione, la fase attuale di transizione vede l'urgenza di fornire strategie efficaci ed immediatamente applicabili per sopperire alle conseguenze organolettiche che l'assenza di alcol comporta sul prodotto finale in termini di **maggiore instabilità** (redox e microbiologica), **minor grassezza e struttura** e **aumento di sensazioni amare ed acide**, oltre ad una forte alterazione del quadro aromatico originario (minore intensità e comparsa di sentori mielosi).

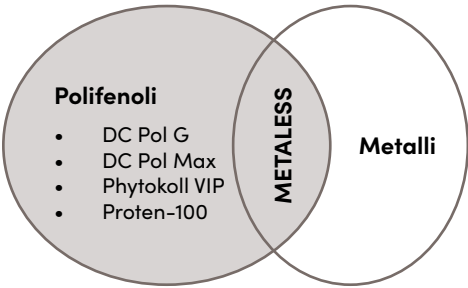
Evitarle presuppone un lavoro mirato, nelle fasi pre-dealcolazione ed in quelle seguenti di finissaggio.

## TRATTAMENTI IN PRE-DEALCOLAZIONE

### OBIETTIVO: STABILITÀ REDOX

#### 1. Riduzione polifenoli ossidabili e metalli

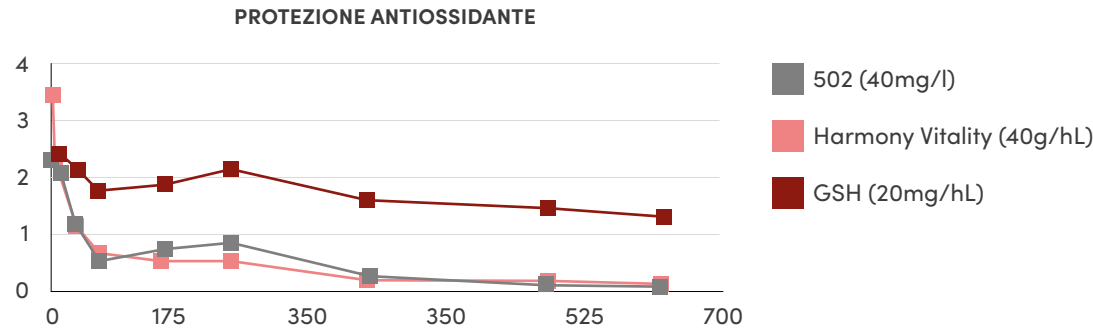
- DC Pol G (PVPP)
- DC Pol Max (PVPP a massima attività)
- Phytokoll VIP (Proteina di Pisello purissima);
- Proten-100 (Caseinato di Potassio purissimo).
- Metaless (PVI/PVP + PVPP)



#### 2. Protezione antiossidante

Harmony Vitality (derivato di lievito ricco in peptidi riducenti)

- Potere antiossidante;
- Consumo rapido di O<sub>2</sub>;
- Longevità cromatica ed aromatica;
- Freschezza e volume.



### OBIETTIVO: RIDUZIONE DEGLI SQUILIBRI ORGANOLETTICI

**1. Affinamento:** la gamma Harmony contiene una serie di prodotti utili a garantire un affinamento mirato ad una maggiore rotondità in bocca e ad un profilo aromatico potenziato e definito, rafforzando le basi in vista del successivo trattamento di rimozione dell'alcol.

**2. Chiarifica:** la chiarifica può intervenire nella stabilizzazione del vino creando condizioni favorevoli alla dealcolazione senza svuotare il prodotto e mantenendo i presupposti per un risultato finale più equilibrato. La sinergia tra bentonite attivata, specifici derivati di lievito e derivati della Chitina, rende **Mosaico Protect** e **Mosaico Round** (miniTubes™) funzionali allo scopo, permettendo di ottenere la stabilità dei vini sotto diversi punti di vista (proteico, cromatico e microbiologico) ed evitando l'incidenza negativa di una chiarifica standard sul profilo organolettico.

| AFFINAMENTO     |  |  |  | CHIARIFICA      |  |  |  |
|-----------------|--|--|--|-----------------|--|--|--|
| Harmony Full    |  |  |  | Mosaico Protect |  |  |  |
| Harmony Floral  |  |  |  | Mosaico Round   |  |  |  |
| Harmony Cherry  |  |  |  |                 |  |  |  |
| Harmony Intense |  |  |  |                 |  |  |  |
| Harmony Pastry  |  |  |  |                 |  |  |  |
| Harmony Moka    |  |  |  |                 |  |  |  |

Tab. 1-2: Trattamenti di affinamento e chiarifica per vini base dealcolate

### OBIETTIVO: STABILITÀ MICROBIOLOGICA

Il Chitosano di origine fungina è uno strumento efficace e moderno per chiarifica e protezione microbiologica di mosti e vini, e si sposa con l'attenzione crescente del mercato verso la salubrità dei prodotti alimentari; vegano, non allergenico ed utilizzabile in vinificazione biologica, consente infatti di ridurre l'uso di solfiti.

La **R&D** ha messo a punto due prodotti innovativi in forma liquida, dove il chitosano in soluzione è totalmente attivato, per unire praticità d'uso e massima rapidità ed efficacia, superiore ai formulati polverulenti.

**KitoClear:** specifico per la **chiarifica**, altamente reattivo verso solidi sospesi e cellule microbiche ed in grado di formare flocculi voluminosi che facilitano la brillantatura ed operare buon controllo microbiologico. Molto reattivo con le componenti ossidate del colore, migliora la tonalità di bianchi e rosati.

**BattKill XXL:** specifico per il **controllo microbiologico**. Basso peso molecolare e grado di deacetilazione massimo, rendono il chitosano estremamente reattivo con le cellule microbiche e ne abbassano la sensibilità alla torbidità, rendendolo efficace in ogni situazione. Attivo su lieviti indigeni, batteri lattici ed acetici e Brett.

# FOCUS EXTRA

I Dealcolati

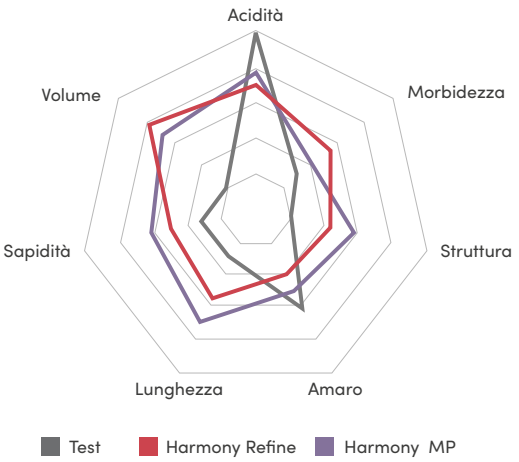
## TRATTAMENTI IN POST-DEALCOLAZIONE

Assenza di alcol e conseguente spiccata deperibilità del prodotto rendono il post-dealcolazione critico e impongono tempi molto ristretti all’imbottigliamento. In questa fase è quindi importatnte utilizzare esclusivamente prodotti di finitura come **tannini, mannoproteine e gomme arabiche**, oltre ai trattamenti stabilizzanti (es. CMC e Acido Metatartarico), con l’obiettivo di puntellare il lavoro fatto sulle basi e colmare residue lacune organolettiche e di stabilità, senza incidere su limpidezza e filtrabilità del prodotto.

Varie prove effettuate su diverse matrici dealcolate (bianche, rosate e rosse), seguite da degustazione, hanno permesso di individuare, all’interno dell’ampia gamma Dal Cin, una serie di prodotti che possono coadiuvare efficacemente gli enologi nel rifinire nel modo più equilibrato ed armonioso il prodotto finale.

| TANNINI         |                                                       |                                                     |
|-----------------|-------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
|                 | NASO                                                  | BOCCA                                               |
| Infinity YELLOW | complessità agrumata                                  | freschezza (se necessaria)                          |
| Infinity VERT   | pulizia e freschezza                                  | struttura senza astringenza                         |
| TOP-TAN AR      | apertura, copertura note mielose e intensità fruttata | sapidità, mineralità, lunghezza e struttura leggera |
| Infinity ROBLE  | apertura, eleganza, dolcezza                          | dolcezza, equilibrio freschezza struttura leggera   |
| Infinity CLASS  | vaniglia, dolcezza, fruttato                          | molta grassezza, struttura senza secchezza          |
| Infinity CREAMY | vaniglia, pasticceria, speziato                       | grassezza e deciso aumento di struttura             |

| MANNOPROTEINE  |                            |                                                         |
|----------------|----------------------------|---------------------------------------------------------|
|                | NASO                       | BOCCA                                                   |
| Harmony REFINE | riduzione sentori vegetali | Volume, morbidezza, riduzione sensazioni acide ed amare |
| Harmony MP     | freschezza e mineralità    | Sapidità, struttura e persistenza                       |



| GOMME ARABICHE                |                      |                                                      |
|-------------------------------|----------------------|------------------------------------------------------|
|                               | NASO                 | BOCCA                                                |
| Gomma-arabica e Liquidrab 100 | pulizia e freschezza | Volume, dolcezza, riduzione sensazioni acide e amare |
| Delite                        | Pulizia              | Sapidità, struttura leggera e persistenza            |

