

Progetto Prosekar assaggio basi spumante Conegliano, 30 novembre 2021



Sergio Moser

Centro Trasferimento Tecnologico, Fondazione Edmund Mach, via E. Mach 1, 38010 San Michele all'Adige
sergio.moser@fmach.it

2021 Prosekar
caratterizzazione compositiva
OBIETTIVI

- Ottenere informazioni chimico compositive circa le uve destinate a spumantizzazione delle varietà Glera, Malvasia e Vitovska coltivate e vendemmiate a maturità tecnologica in 2 vigneti rappresentativi del territorio della provincia di Trieste
- Ottenere informazioni di carattere tecnologico mediante microvinificazione delle uve adottando soluzioni e varianti tecnologiche eventualmente replicabili su scala di cantina artigianale/industriale
- Ottenere dei vini base che potranno essere anche valutati sensorialmente ed eventualmente in una seconda fase progettuale destinati a rifermentazione anche dopo opportuno taglio varietale

piano sperimentale e caratterizzazione chimico compositiva

PROGRAMMA DI LAVORO

- 2 vigneti rappresentativi per ciascuna varietà
 - Uve vendemmiate a maturità tecnologica
 - 2 varianti tecnologiche di gestione dei mosti (in protezione, in ossidazione)
 - Fermentazioni in doppio
 - Riunione delle repliche di fermentazione e mantenimento su fecce fini
-
- Su UVE campionate in triplicato dalle 6 masse vendemmiate:
 - Profili aromatici varietali in forma libera e legata
 - Su ogni mosto IN USCITA DA PRESSA:
 - Profilo compositivo di base multiparametrico mosti
 - Profilo aromatico e fenolico
 - Su VINI a fine fermentazione alcolica
 - Profilo compositivo di base multiparametrico vini
 - Profilo aromatico in forma libera e legata
-
- Le microvinificazioni ed i campionamenti sono condotti presso la cantina sperimentale di microvinificazione della FEM (Dr. Moser e Dr. Roman)
 - Le indagini compositive sono svolte mediante tecniche GC-MS/MS e HPLC-MS/MS secondo le metodiche pubblicate in uso presso il laboratorio chimico della FEM (Dr. Larcher e Dr. Tonidandel)

2021 Prosekar - Piano sperimentale

Vitovska Parovel costone
Uva ≈150 kg

Pressatura uva intera termostata a 10°C
resa 60 % in protezione con CO₂ e Ar

Vitovska 1
Mosto ≈90 kg

Decantazione
statica ≈18h a
12°C con enzima
in protezione di
Ar

Decantazione
statica ≈18h a
12°C con enzima
favorendo
arieggiamento

V1
FEM
≈18 kg

V1
OX
≈18 kg

Defecazione, NTU 150-200, inoculo FA

V1
FEM A
≈8 kg

V1
FEM B
≈8 kg

V1
OX A
≈8 kg

V1
OX B
≈8 kg

Campionamento e riunione repliche 48 h dopo
fine FA, NTU 250

Vitovska Kante altipiano
Uva ≈150 kg

Pressatura uva intera termostata a 10°C
resa 60 % in protezione con CO₂ e Ar

Vitovska 2
Mosto ≈90 kg

Decantazione
statica ≈18h a
12°C con enzima
in protezione di
Ar

Decantazione
statica ≈18h a
12°C con enzima
favorendo
arieggiamento

V2
FEM
≈18 kg

V2
OX
≈18 kg

Defecazione, NTU 150-200, inoculo FA

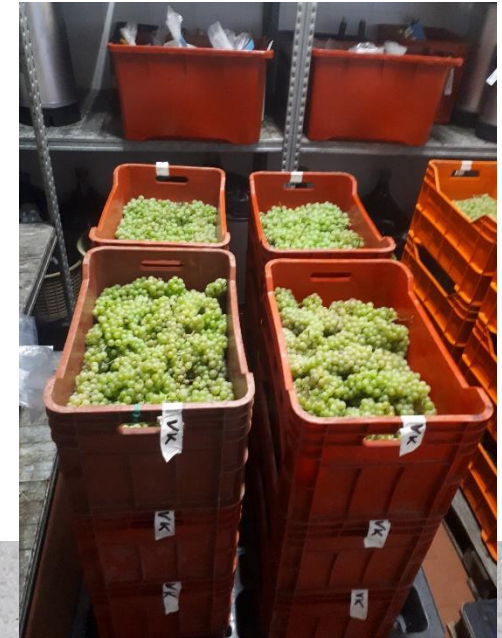
V2
FEM A
≈8 kg

V2
FEM B
≈8 kg

V2
OX A
≈8 kg

V2
OX B
≈8 kg

Campionamento e riunione repliche 48 h dopo
fine FA, NTU 250





Malvasia Parovel costone
Uva ≈150 kg

Pressatura uva intera termostata a 10°C
resa 60 % in protezione con CO₂ e Ar

Malvasia 1
Mosto ≈90 kg

Decantazione
statica ≈18h a
12°C con enzima
in protezione di
Ar

Decantazione
statica ≈18h a
12°C con enzima
favorendo
arieggiamento

M1
FEM
≈18 kg

M1
OX
≈18 kg

Defecazione, NTU 150-200, inoculo FA

M1
FEM A
≈8 kg

M1
FEM B
≈8 kg

M1
OX A
≈8 kg

M1
OX B
≈8 kg

Campionamento e riunione repliche 48 h dopo
fine FA, NTU 250

Malvasia Kante altipiano
Uva ≈150 kg

Pressatura uva intera termostata a 10°C
resa 60 % in protezione con CO₂ e Ar

Malvasia 2
Mosto ≈90 kg

Decantazione
statica ≈18h a
12°C con enzima
in protezione di
Ar

Decantazione
statica ≈18h a
12°C con enzima
favorendo
arieggiamento

M2
FEM
≈18 kg

M2
OX
≈18 kg

Defecazione, NTU 150-200, inoculo FA

M2
FEM A
≈8 kg

M2
FEM B
≈8 kg

M2
OX A
≈8 kg

M2
OX B
≈8 kg

Campionamento e riunione repliche 48 h dopo
fine FA, NTU 250





Glera Parovel costone
Uva ≈150 kg

Pressatura uva intera termostata a 10°C
resa 60 % in protezione con CO₂ e Ar

Glera 1
Mosto ≈90 kg

Decantazione
statica ≈18h a
12°C con enzima
in protezione di
Ar

Decantazione
statica ≈18h a
12°C con enzima
favorendo
arieggiamento

G1
FEM
≈18 kg

G1
OX
≈18 kg

Defecazione, NTU 150-200, inoculo FA

G1
FEM A
≈8 kg

G1
FEM B
≈8 kg

G1
OX A
≈8 kg

G1
OX B
≈8 kg

Campionamento e riunione repliche 48 h dopo
fine FA, NTU 250

Glera Noris altipiano
Uva ≈150 kg

Pressatura uva intera termostata a 10°C
resa 60 % in protezione con CO₂ e Ar

Glera 2
Mosto ≈90 kg

Decantazione
statica ≈18h a
12°C con enzima
in protezione di
Ar

Decantazione
statica ≈18h a
12°C con enzima
favorendo
arieggiamento

G2
FEM
≈18 kg

G2
OX
≈18 kg

Defecazione, NTU 150-200, inoculo FA

G2
FEM A
≈8 kg

G2
FEM B
≈8 kg

G2
OX A
≈8 kg

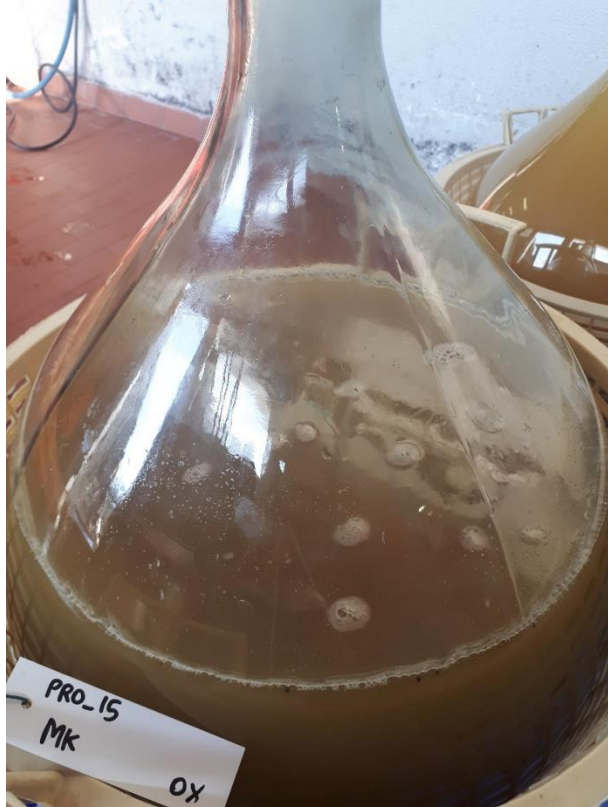
G2
OX B
≈8 kg

Campionamento e riunione repliche 48 h dopo
fine FA, NTU 250

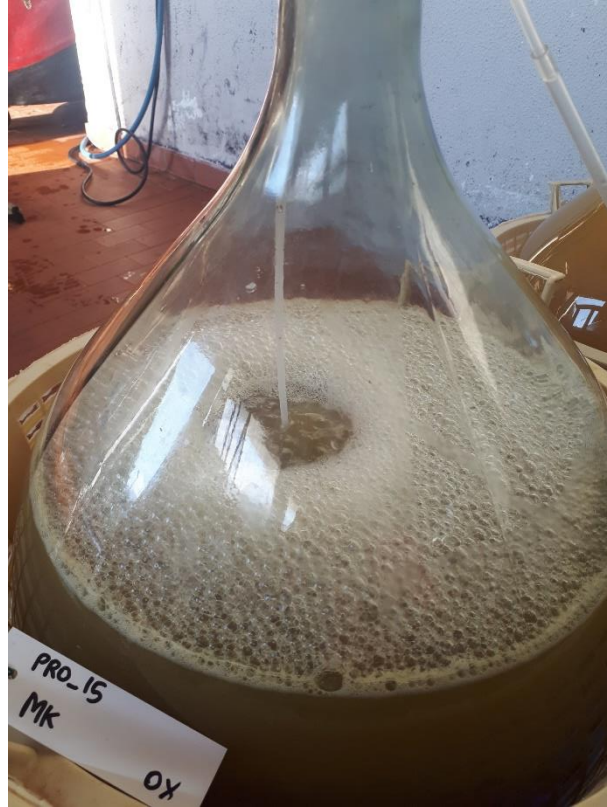




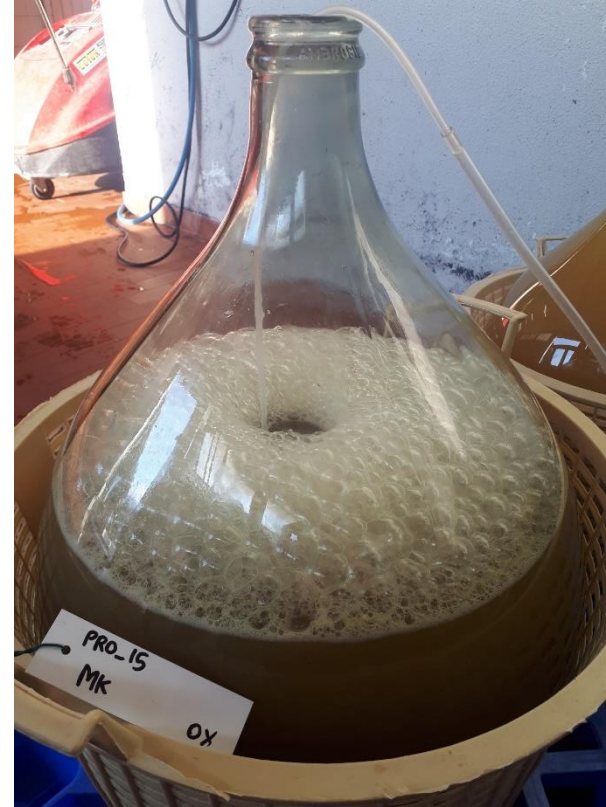
OX
1 min



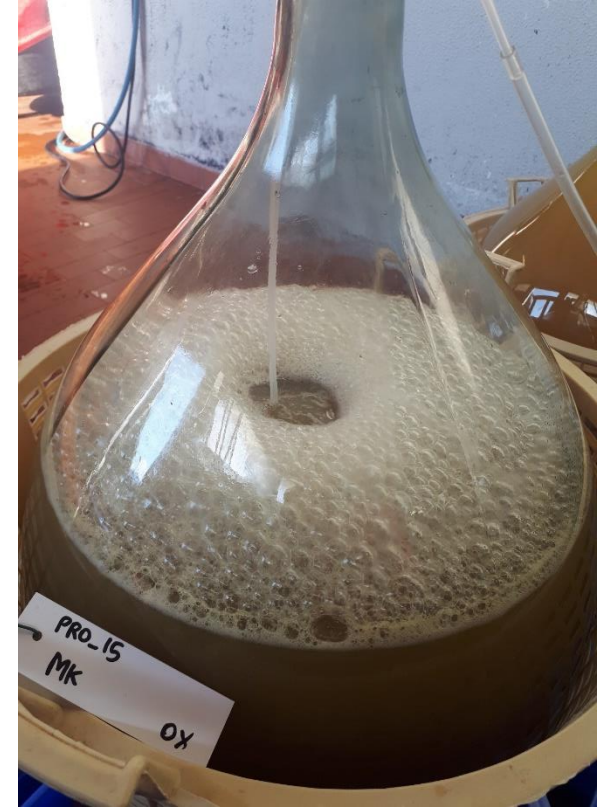
OX
2 min



OX
3 min



OX
4 min



RED

OX

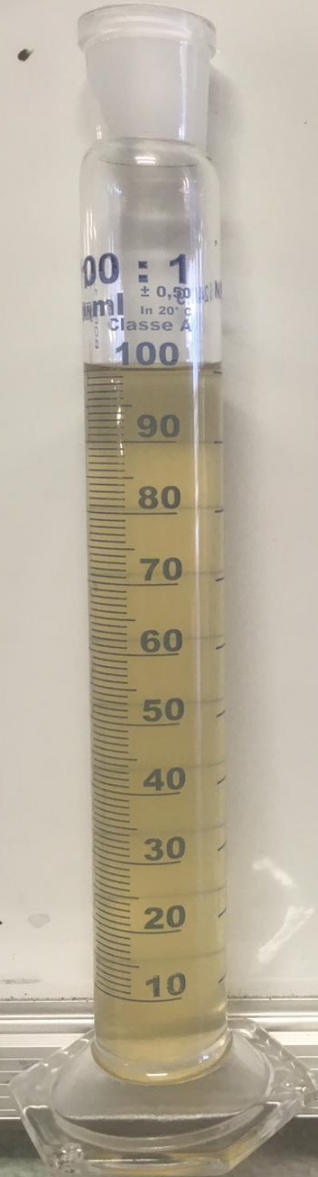
PRO-07
MP RED

PRO-15
MK OX

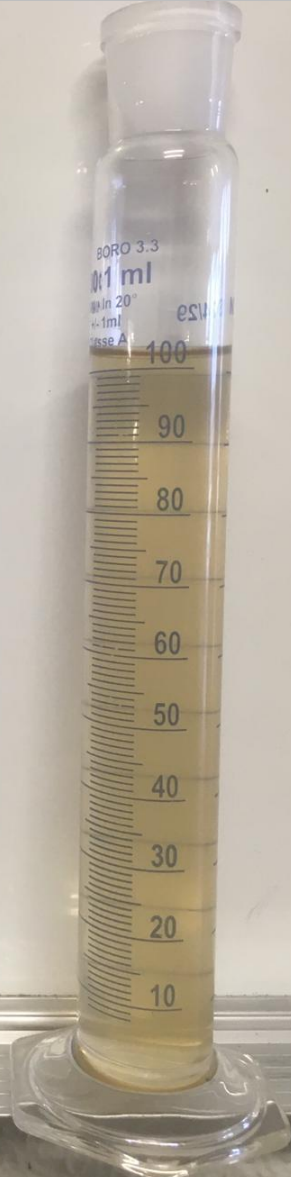


MOSTI ALLA SFECCIATURA

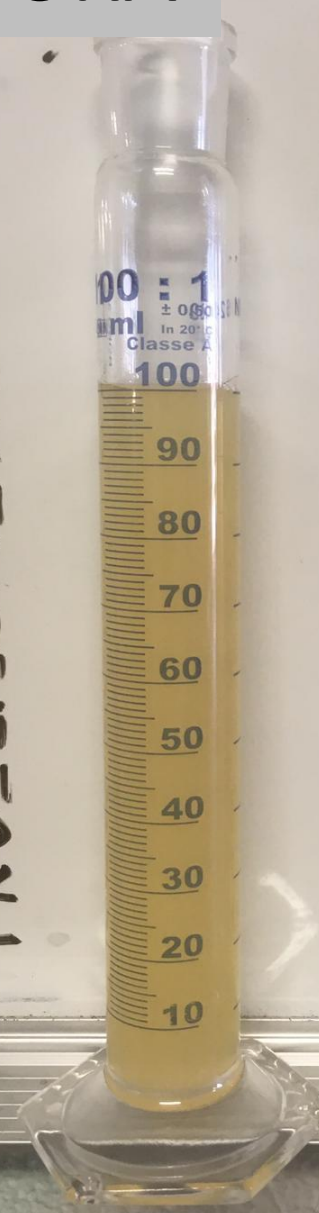
PRO-17-GP-RED



PRO-19-GP-OX



PRO-21-GN-RED



PRO-23-GN-OX



2021 Prosekar - Analisi mosti

	pressatura	BRIX (°)	ZUCC (g/l)	pH	AT (g/l)	H2T (g/l)	H2M (g/l)	K (g/l)	APA (mg/l)	NH4 (mg/l)	AA (mg/l)
Vitovska_Parovel_costone	11/09/2021	19,92	206	3,28	4,8	5,24	2,69	1,61	< 20	< 20	< 20
Vitovska_Kante_altipiano	11/09/2021	19,56	199	3,24	5,9	6,44	2,59	1,56	47	< 20	47
Malvasia_Parovel_costone	11/09/2021	19,93	202	3,33	6,3	5,95	4,27	1,76	179	49	130
Malvasia_Kante_altipiano	11/09/2021	17,90	181	3,15	8,4	6,14	5,36	1,53	115	43	72
Glera_Parovel_costone	18/09/2021	18,20	182	3,38	5,8	6,96	3,09	1,73	101	< 20	86
Glera_Noris_altipiano	18/09/2021	19,46	197	3,11	7,0	7,17	2,71	1,34	< 20	< 20	< 20

- Altipiano: maggiori acidità, maggiori contenuti di acido tartarico, minori pH, minori contenuti di potassio
- Malvasia: APA maggiori

- Fermentazione alcolica: Vitovska costone 19-22 gg, altipiano 15 gg
Malvasia 11 gg
Glera 10 gg

2021 Prosekar - Analisi (16/11/2021) vini all'assaggio

	Acol (% vol)	pH	AT (g/l)	AV g/l)	GeF (g/l)	H2T (g/l)	H2M (g/l)	HL (g/l)	GLIC (g/l)	K (g/L)	SO2L (mg/l)	SO2T (mg/l)
Vitovska_Parovel_costone_red	12,34	3,32	5,7	0,25	< 1.0	2,01	2,12	< 0.50	7,3	0,76	< 8	44
Vitovska_Parovel_costone_ox	12,35	3,39	4,7	0,22	< 1.0	2,01	0,8	0,95	7,3	0,75	< 8	45
Vitovska_Kante_altipiano_red	12,07	3,16	6,6	0,13	< 1.0	3,18	2,19	< 0.50	7,0	0,68	< 8	41
Vitovska_Kante_altipiano_ox	12,03	3,16	6,5	0,14	< 1.0	3,10	2,06	< 0.50	7,1	0,64	< 8	51
Malvasia_Parovel_costone_red	11,95	3,33	6,9	0,13	< 1.0	2,45	3,2	< 0.50	7,2	1,00	< 8	53
Malvasia_Parovel_costone_ox	11,95	3,35	6,7	0,11	< 1.0	2,42	3,11	< 0.50	7,5	0,99	< 8	57
Malvasia_Kante_altipiano_red	10,65	3,05	8,5	0,11	< 1.0	2,98	4,18	< 0.50	6,9	0,78	< 8	46
Malvasia_Kante_altipiano_ox	10,71	3,06	8,5	0,11	< 1.0	3,10	3,94	< 0.50	6,9	0,79	< 8	48
Glera_Parovel_costone_red	10,73	3,31	5,3	< 0.10	< 1.0	2,69	2,09	< 0.50	6,7	0,72	< 8	55
Glera_Parovel_costone_ox	10,65	3,3	5,4	< 0.10	< 1.0	2,58	1,93	< 0.50	6,6	0,65	< 8	62
Glera_Noris_altipiano_red	11,91	3,05	7,0	0,21	< 1.0	3,34	2,12	< 0.50	6,3	0,51	< 8	48
Glera_Noris_altipiano_ox	11,92	3,03	6,9	0,23	< 1.0	3,38	2,08	< 0.50	6,2	< 0.50	< 8	48

Grazie ai
produttori....



....e a tutti i
collaboratori

