



ANTIBOTRYTIS Rouge

.....
 Coadiuvanti per la vinificazione di uve affette da *Botrytis* o da marciume acido



→ DESCRIZIONE TECNICA

Nelle annate eccessivamente umide l'uva è spesso soggetta ad attacchi di muffa grigia, che si sviluppa sulla superficie degli acini, li perfora e crea le condizioni ideali per lo sviluppo del marciume acido, dovuto all'infestazione di lieviti e batteri, portati dalle drosofile, i moscerini della frutta. In alcune annate il solo rigonfiamento dell'acino conseguente a giornate piovose, è sufficiente per lacerare la buccia e far fuoriuscire del mosto, i cui zuccheri favoriscono un rapido sviluppo della microflora infestante.

I mosti ottenuti da queste uve sono fortemente compromessi dal punto di vista microbiologico: sono infatti presenti elevate concentrazioni di lieviti apiculati (*Hanseniaspora*, *Metschnikowia*, *Kloeckera*), batteri acetici (*Acetobacter*, *Gluconobacter*) e batteri lattici (soprattutto *Lactobacillus*).

Anche dal punto di vista chimico i danni derivati dallo sviluppo della *Botrytis* e del marciume sono considerevoli, in quanto si riscontrano elevate concentrazioni di acido gluconico e di acido acetico. Si ha inoltre una diminuzione delle concentrazioni zuccherine e del peso dei grappoli.

I problemi enologici più rilevanti sono dovuti alla presenza della laccasi, un enzima ossidante prodotto dalla *Botrytis cinerea*, costituito da una parte proteica e da un atomo di rame che è indispensabile per la sua funzionalità. La laccasi è una polifenolossidasi aspecifica, che ossida i polifenoli dei vini e comporta, come conseguenze indirette, la produzione di acetaldeide, la riduzione della percentuale di solforosa libera, l'incremento delle note di "svanito", la perdita degli aromi primari, l'imbrunimento dei vini bianchi e l'incremento delle note aranciate nei vini rossi.

La laccasi è un enzima molto stabile, che non viene inattivato dall'alcol, e i suoi effetti dannosi, se non inibiti, permangono anche nei vini finiti.

Per limitare gli effetti della laccasi prodotta dalla *Botrytis cinerea* è indispensabile intervenire rapidamente, evitando per quanto possibile l'azione dell'ossigeno presente nell'aria, limitando al massimo il contatto del mosto o del vino con le bucce alterate, accelerando i tempi di macerazione e illimpidimento.

In aggiunta a questi accorgimenti tecnologici AEB Group propone specifici coadiuvanti che si adattano in modo ottimale alle diverse tecnologie di vinificazione. In fermentazione su mosti bianchi e rosati parzialmente ossidati.

Antibotrytis Rouge è un prodotto da utilizzare in fermentazione nella vinificazione in rosso.

L'attacco della *Botrytis cinerea* sui mosti di uve rosse provoca una forte diminuzione della concentrazione polifenolica e predispone il vino ad una rapida ossidazione che si manifesta soprattutto con l'incremento delle tinte aranciate.

Antibotrytis Rouge reintegra la concentrazione in tannini proantocianidinici, danneggiata dall'azione del marciume botritico, e svolge un'azione protettiva nei confronti del colore e degli aromi. Quest'ultima proprietà è dovuta al contenuto in scorze di lieviti, efficaci antiossidanti, e ai tannini ellagici, che captano l'ossigeno molto rapidamente.





ANTIBOTRYTIS Rouge

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Scorze di lieviti, Lieviti inattivati, Tannini proantocianidinici, ellagici e gallici.

→ DOSI D'IMPIEGO

Da 30 a 100 g/hL di mosto o per quintale d'uva in funzione dell'attacco botritico.

→ MODALITÀ D'USO

Disperdere in 10 parti di acqua ed aggiungere direttamente al mosto o al pigiato.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da luce e calore diretti.

Sacchi da kg 5 netti.

