

2004 Attacchi di Botrytis.

Le condizioni della vendemmia 2004 (umidità, produzione d'uva elevata e sviluppo vegetativo abbondante) sono particolarmente favorevoli alla propagazione della Botrytis cinerea, con le seguenti conseguenze:

- **Diminuzione delle rese in succo.**
- **Carenze nutritive del mosto, dovute al consumo di azoto e di vitamine da parte della Botrytis nel corso del suo sviluppo.**
L'apporto di nutrienti completi e l'impiego di lieviti vigorosi sono assolutamente necessari.
- **Sviluppo della microflora batterica e fungina, dovuta alla degradazione della parete cellulare dell'uva.**
Si rende necessario un adeguato solfitaggio frazionato, al fine di compensare la combinazione della SO₂.
L'aggiunta di lisozima offre una garanzia ulteriore.
- **Imbrunimento e ossidazione dei mosti per azione della polifenolossidasi (laccasi).**
Eliminazione della laccasi tramite chiarifica con bentonite o eliminazione del suo substrato (polifenoli) con PVPP.
L'impiego di tannini consente di limitare i fenomeni di ossidazione.
- **Filtrabilità ridotta: i glucani liberati dalla Botrytis cinerea hanno un forte potere colmatante.**
L'impiego di b-glucanasi permette di superare questo inconveniente.

Protocollo dei trattamenti delle uve alterate.

Vinificazione in rosso

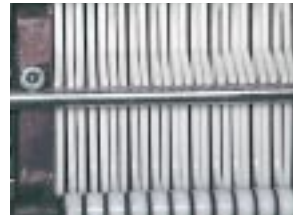
Rallentare la diffusione della laccasi limitando la rottura delle bucce.

Evitare il délestage, limitare le follature, preferire i rimontaggi riducendone il numero. L'impiego di enzimi favorisce l'estrazione dei composti fenolici e diminuisce la necessità dell'azione meccanica.

Vinificazione in bianco

Effettuare una chiarifica spinta per eliminare la laccasi e travasare precocemente i vini, al fine di limitare la comparsa di gusti sgradevoli.

Le pectinasi, impiegate dopo la pressatura, permettono una chiarifica statica rapida ed un miglior compattamento delle fecce.



Trattamento dell'uva rossa colpita da *Botrytis cinerea*

Obiettivi

■ Limitare o bloccare la degradazione dell'uva.

■ Estrazione e stabilizzazione del colore.
 ■ Inibizione delle polifenolossidasi.

■ Limitare la produzione di acidità volatile:
 - Controllo dei batteri lattici.
 ■ Assicurare una fermentazione corretta, rapida e completa:
 - inoculo dei lieviti selezionati

■ Correggere le carenze nutrizionali: azoto, vitamine (tiamina).
 ■ Migliorare la vitalità dei lieviti.
 ■ Evitare i gusti devianti.
 ■ Stabilizzare il colore.
 ■ Attivazione della fermentazione alcolica.

■ Evitare la triturazione.

■ Assicurare una rapida partenza della fermentazione malolattica.

■ Degradazione dei polisaccaridi (pectine e glucani) responsabili dell'intasamento dei filtri.



Come fare?

- Ideale la vendemmia manuale.
 - Solfitazione da 6 a 8 g/hl.
 - Vendemmia meccanica: privilegiare le benne a fondo grigliato.
 - Solfitazione da 8 a 10 g/hl.

RAPIDASE® EX COLOR: 3 g/hl, se l'alterazione è <25-30% no enzimi, se l'alterazione è >30%.
 - Tannini gallici da 5 a 10 g/hl.

- Delvozyme® 20 g/hl.
 - Aggiunta di un ceppo di lievito vigoroso (20-25 g/hl) Fermicru® VR5, Fermicru® RS52, Collection Cépage® Merlot.
 - Reidratazione ottimale (v. protocollo DSM)
 - Preferire i pied de cuve.
 - Maxaferm® 20 g/hl al riempimento del serbatoio

- Ergoferm Starter: 10 g/hl nel pied de cuve o al riempimento del serbatoio.
 - Tannino a metà fermentazione 1040: 20-30 g/hl
 - Evitare movimenti delle vinacce durante la fase alcolica.
 - Limitare i rimontaggi ad uno ogni 2 gg ed evitare i délestages.
 - Preferire brevi macerazioni (4-6 g) Maxaferm® 20 g/hl, a metà fermentazione (densità 1040)

- Pressatura moderata.

- Batteri lattici selezionati, Engevita WN 10-15 g/hl.

- RAPIDASE® FILTRATION :
 3 g/hl sui vini di grondo,
 5 g/hl sui vini di pressa.
 - Trattamento 3 settimane superiore a18°C.

Trattamento dell'uva bianca colpita dalla *Botrytis cinerea*

Obiettivi

- Limitare o bloccare la degradazione dell'uva:
 - Evitare la triturazione



Come fare?

- Ideale la vendemmia manuale.
- Solfitazione: da 5 a 7 g/hl.
- Vendemmia meccanica.
- Solfitazione da 6 a 8 g/hl.
- Pressatura soffice.
- Evitare la macerazione pellicolare
- Limitare l'estrazione di succo, separare l'ultimo pressato.

- Evitare i cattivi gusti:
 - Chiarifica rapida e spinta (torbidità < 50NTU.)
- Evitare l'imbrunimento:
 - Eliminare i composti fenolici ossidabili.



- RAPIDASE® CB, 3 g/hl se l'alterazione <20 %.
- RAPIDASE® FILTRATION 4 g/hl se l'alterazione è >20 %.
- PVPP 30 g/hl
- Caseina solubile 30 g/hl
- Bentonite 40 g/hl (6 ore dopo dell'aggiunta degli enzimi).

- Limitare la produzione di acidità volatile:
- Controllo dei batteri lattici.
 - Garantire una fermentazione corretta, rapida e completa:
 - Aggiunta di un ceppo di lievito vigoroso e aromatico.
 - Compensare una torbidità troppo bassa.



- Delvozyme®: 10 g/hl
- Fermicru® AR2, Fermicru® LVCB, Fermicru® 4F9, 20-25 g/hl al riempimento del serbatoio.
- Maxaferm®: 20 g/hl al riempimento del serbatoio.
- Ergoferm Starter 10 g/hl nel pied de cuve o al riempimento del serbatoio.

- Assicurare una fermentazione completa:
- Correzioni delle carenze nutrizionali : azoto, vitamine (tiamina).
 - Migliorare la vitalità dei lieviti.



- Maxaferm®: 20 g/hl, a metà fermentazione 1040.
- Ergoferm Support 20 g/hl, a metà fermentazione 1040.

- Garantire un rapido inizio della FML.



- Batteri lattici selezionati.
- Engevita WN 10-15 g/hl.

- Filtrazione:
- Degradazione dei polisaccaridi responsabili dell'intasamento dei filtri.



- RAPIDASE® FILTRATION :
- 3 g/hl sui vini di grondo,
 - 5 g/hl sui vini di pressa.
 - Trattamento 3 settimane >18°C