

# Enzimi da macerazione nella vinificazione in rosso: l'evoluzione della specie

**Guido Parodi**

Guido Parodi – Laffort Italia srl

**Accanto all'iniziale operazione di pulizia e chiarifica dei mosti oggi gli enzimi possono essere convenientemente applicati alla macerazione delle uve, alla loro pressatura, alla filtrazione dei vini ed al loro affinamento. Cosa possiamo chiedere oggi ad un enzima da macerazione in rosso di ultima generazione?**

È datata 1974 la prima commercializzazione in enologia di un preparato enzimatico di tipo pectolitico da applicare alla chiarifica dei mosti; venne accolto con molte attese, qualche perplessità ed alcune paure.

Da allora è stata fatta molta strada. I preparati enzimatici sono stati notevolmente migliorati, la ricerca ha permesso di identificare le attività non adatte al processo produttivo enologico e mettere a punto le tecniche per eliminarle. Nel contempo sono state individuate le attività più interessanti per i diversi obiettivi enologici, se ne è dimostrata l'efficacia e la bontà d'azione e si è operato in modo di ampliarle nei diversi preparati enzimatici.

Questo ha permesso di fugare molti dubbi ed aumentare il numero di operazioni enologiche alle quali gli enzimi possono essere applicati.

Accanto all'iniziale operazione di pulizia e chiarifica dei mosti oggi gli enzimi possono essere convenientemente applicati alla macerazione delle uve,

alla loro pressatura, alla filtrazione dei vini ed al loro affinamento.

Una domanda che spesso ci poniamo, le cui risposte non sempre ci appaiono convincenti è: cosa possiamo chiedere oggi ad un enzima da macerazione in rosso di ultima generazione?

## L'effetto degli enzimi

Gli effetti che più o meno nettamente ed intensamente si riscontrano, nell'ambito di vinificazioni in rosso in presenza di enzimi, ed a parità di altri parametri, possono essere così sintetizzate:

○ Migliore estrazione in termini quantitativi, qualitativi e di tempo dei compo-

sti cellulari desiderati (antociani, tannini, polisaccaridi, aromi varietali e loro precursori), questo grazie all'effetto di indebolimento delle strutture cellulari che comporta un più facile rilascio dei composti in esse contenuti; il vino che si ottiene risulta quindi più concentrato.

○ L'indebolimento delle strutture cellulari facilita inoltre la liberazione del succo. Ne deriva che già al momento della svinatura si recupera un maggiore volume di succo di sgrondo, che significa maggiori rese in vino di qualità e di vino in totale.

○ Il fatto che le strutture dell'acino più rilassate favoriscano gli scambi di liquido con l'esterno, fa sì che i succhi che si ottengono al momento della pressatura delle vinacce abbiano una minore concentrazione di zuccheri residui.

○ La diminuzione della viscosità della fase liquida, conseguente all'idrolisi delle pectine, induce un significativo miglioramento della decantazione,

Parametro	aumentano	diminuiscono	invariati	variazione %
LC. (420+520+620)	13	1	0	+ 17
Tonalità (+20/520)	0	14	1	- 5
BPT (0.0. 200 nm)	12	0	2	+ 10
Tannini totali	11	1	2	+ 24
Antociani	8	5	1	+ 4
Torbidità NTU	0	14	0	- 41
Igel	1	12	1	- 13
Inci	9	3	2	+ 32
Polisacc. neutri	7	3	4	+ 5
Polisacc. acidi	14	0	0	+ 49

*Figura 1 – Comportamento di diversi parametri analitici dei vini in caso di applicazione di enzimi da macerazione in confronto ai rispettivi testimoni non trattati enzimaticamente.*