

allergen
FREE



PK Sol M - PK Sol M2

Derivati della chitina per la chiarifica completa dei vini.



**Perdomini
IOC**
Révéons votre différence

PK Sol M - PK Sol M2

L'impiego dei derivati della chitina in enologia è di recente introduzione (autorizzazione UE all'impiego del gennaio 2011) e al fine di evitare fenomeni allergenici l'OIV raccomanda i derivati di chitina di origine fungina come unica fonte di approvvigionamento. Perdomini-IOC ha sviluppato una linea di prodotti a base di chitosano, derivante da uno specifico ceppo di *Aspergillus niger*, specificatamente studiati per la chiarifica e la stabilizzazione contro le ossidazioni dei mosti e vini. Le due formulazioni prendono il nome di **PK Sol M** e **PK Sol M2** e costituiscono entrambi un'ottima soluzione per ottenere un trattamento illimpidente e stabilizzante con l'obiettivo di evitare fenomeni ossidativi, decadimenti del colore e formazione di sapori amari, ripristinando la ricchezza aromatica del prodotto di partenza così come era prima dell'alterazione

PK Sol M, in sinergica coformulazione con il PVPP e colla di pesce, e **PK Sol M2** in sinergica coformulazione con il PVPP e proteina di pisello permettono un'azione rapida ed efficace sia sulle frazioni polifenoliche ossidate, sia su quelle ossidabili (catechine) consentendo nel medesimo tempo una rapida chiarifica.

L'ossidazione dei vini resta uno dei problemi più gravi dell'enologia di questo secolo. Si valuta che i difetti dei vini legati a questo fenomeno rappresentino un 50% del totale.

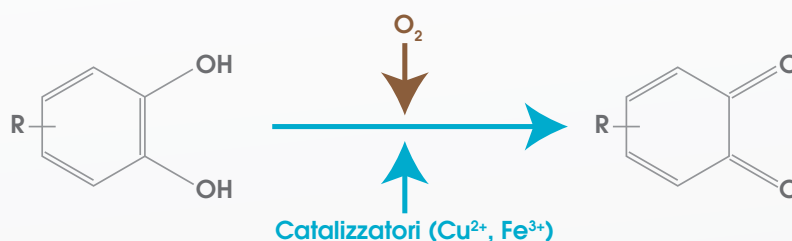
La tabella che segue riassume la situazione :

	↘ 2006	↘ 2007	↘ 2008
Totale dei difetti in %	7,1	NA	5,9
Gusto di tappo	27,8	29,7	31,1
<i>Brettanomiceti</i>	10,6	12,8	16,8
Ossidazione	24,3	22,9	19,1
<i>Solforato</i>	29,2	26,5	28,9

L'ossidazione dei vini si traduce sempre in una perdita di nitidezza e di fruttato (vini "passati, mancanti di freschezza"...), nell'apparizione di note amare e nell'imbrunimento del vino (vedere foto a lato). E ciò è contrario a quello che si aspettano i consumatori di oggi, vale a dire dei vini freschi, diritti, nitidi, con una espressione floreale o fruttata e rispettosi del prodotto di origine.

I meccanismi che spiegano il fenomeno dell'ossidazione sono perfettamente descritti nella letteratura². Che il fenomeno si produca nel mosto o nel vino, i meccanismi e le molecole implicate sono pressoché identici.

In effetti, la deriva ossidativa è il risultato dell'azione di tre elementi : i polifenoli (e più specificamente gli orto-difenoli, responsabili della comparsa dell'imbrunimento³), l'ossigeno e certi catalizzatori.



Tutte queste reazioni contribuiscono alla formazione di derivati che partecipano alla riduzione delle note fruttate o floreali e che fanno apparire delle note più pesanti (di miele, marmellata, ecc.).

Le proprietà anti ossidanti in senso largo possono essere associate a qualsiasi attività che permetta di ridurre i fattori menzionati più in alto e, in particolare, i polifenoli e i metalli di transizione, come il rame e il ferro.

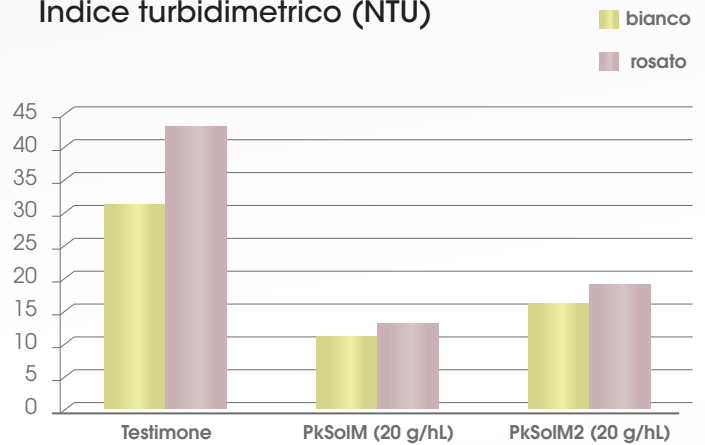


PkSolM e PkSolM2 per una chiarifica ottimale

L'effetto chiarificante di PkSolM e di PkSolM2 permette di ottenere vini limpidi in tempi rapidi, dimostrando così l'efficacia delle componenti in essi contenute: l'azione curativa dei derivati della chitina sul colore dei vini ossidati e la presenza di composti ad alto potere chiarificante, permettono di ottenere vini estremamente puliti e stabili. Inoltre, la presenza in PkSolM di una colla di pesce di altissima qualità consente di ottenere vini particolarmente brillanti. La formulazione di PkSolM2 rispetta le esigenze dell'alimentazione vegana.

NTU di un vino bianco e di un vino rosato trattato con 20 g/hL di PkSolM e 20 g/hL di PkSolM2

Indice turbidimetrico (NTU)



PkSolM e PkSolM2 contro i difetti organolettici dovuti all'ossidazione dei vini

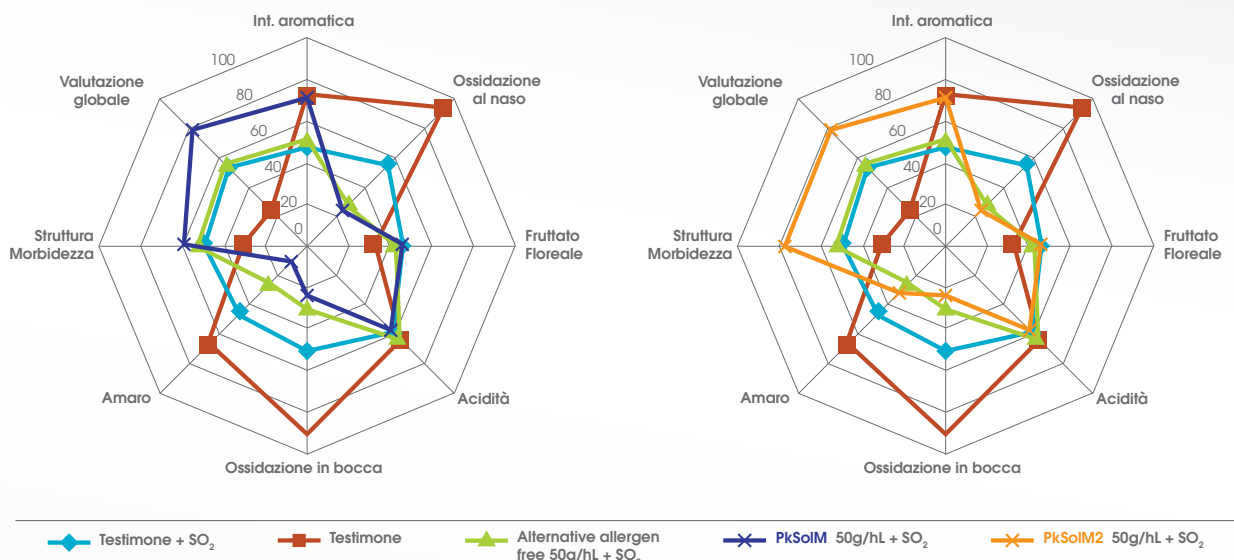
PkSolM e PkSolM2 permettono di ridurre l'amaro e le note di ossidazione di un vino, conservando al tempo stesso le proprietà sensoriali del prodotto iniziale. Ad esempio, su un assemblaggio di pinot nero e di chardonnay particolarmente ossidato, abbiamo confrontato l'azione de PkSolM e PkSolM2 rispetto ad un formulato «alternative allergen free». Prima del trattamento, il vino presentava delle note di ossidazione marcate al naso e in bocca, accompagnate dall'amaro tipico di una ossidazione intensa e da una mancanza di note fruttate o floreali.

Il trattamento con diossido di zolfo (testimone + SO₂) permette una riduzione notevole del difetto senza tuttavia annullarlo completamente.

I 2 formulati sottoposti a test (PkSolM e PkSolM2 e «alternative allergen free») permettono entrambi di far passare questo vino da una qualità molto mediocre ad una qualità apprezzata dai degustatori.

Tuttavia i vini trattati con il formulato «alternative allergen free» sono giudicati troppo spogli, troppo vuoti e non equilibrati, contrariamente a quelli trattati con PkSolM e PkSolM2 che permettono di preservare pienamente le caratteristiche sensoriali del vino.

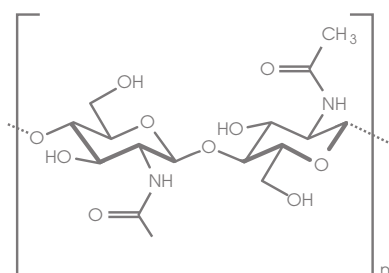
Degustazioni alla cieca con 8 degustatori esperti. 7 degustatori su 8 hanno valutato PkSolM e PkSolM2 come i formulati migliori.



Biopolimeri di origine vegetale : nuovi rimedi naturali preventivi e curativi

I polisaccaridi come nuove tecnologie naturali :

Tra i polisaccaridi di origine vegetale che hanno un interesse per l'uomo, la chitina e i suoi principali derivati, come il chitosano e il chitin-glucano, occupano un posto sempre più di rilievo. Da una ventina di anni, su questi biopolimeri che interessano praticamente tutti i settori industriali, dalla farmaceutica all'agroalimentare passando dall'ambiente, dall'agricoltura, dal settore tessile, dall'industria della carta e da quella dei cosmetici, sono stati condotti numerosi studi.



Nel settore dell'enologia, l'utilizzo di questi biopolimeri di origine vegetale è di recente introduzione, ma gli stessi hanno oggi diverse applicazioni come la chiarifica nel senso ampio del termine (chiarifica preliminare, diminuzione dei colloidali instabili, ecc.), la riduzione dei microrganismi indesiderati come i Brettanomiceti, e la cattura dei metalli pesanti. Ammesso nella pratica enologica dall'OIV nel 2009 e dall'Unione Europea a dicembre 2010, queste nuove biotecnologie sono oggetto di diversi brevetti depositati dalla società KitoZyme.

I polisaccaridi di origine vegetale rispettano la salute e l'ambiente

Questi biopolimeri sono biodegradabili e bioriassorbibili, due proprietà primordiali in un'epoca in cui la protezione dell'ambiente e quella della salute umana hanno un ruolo preminente. Inoltre, l'origine vegetale di questi prodotti per l'enologia garantisce la loro totale non allergenicità.

PK Sol M - PK Sol M2

PK Sol M e PK Sol M2 non contengono allergeni ed il loro impiego permette di raggiungere gli obiettivi enologici prefissati senza dover porre alcuna indicazione in etichetta dei vini ai sensi delle direttive 2003/89/CE e 2007/68/CE.

Inoltre PK Sol M2 è indicato anche per trattamenti enologici che rispettano le esigenze dei consumatori vegani.

allergen
FREE

PK Sol M

allergen
FREE



PK Sol M2

