

Effetti della vendemmia di uve a temperatura
“elevata” sulla qualità del vino

È più critica per la qualità dell'uva e del vino la raccolta o la maturazione in condizioni di temperatura elevata?

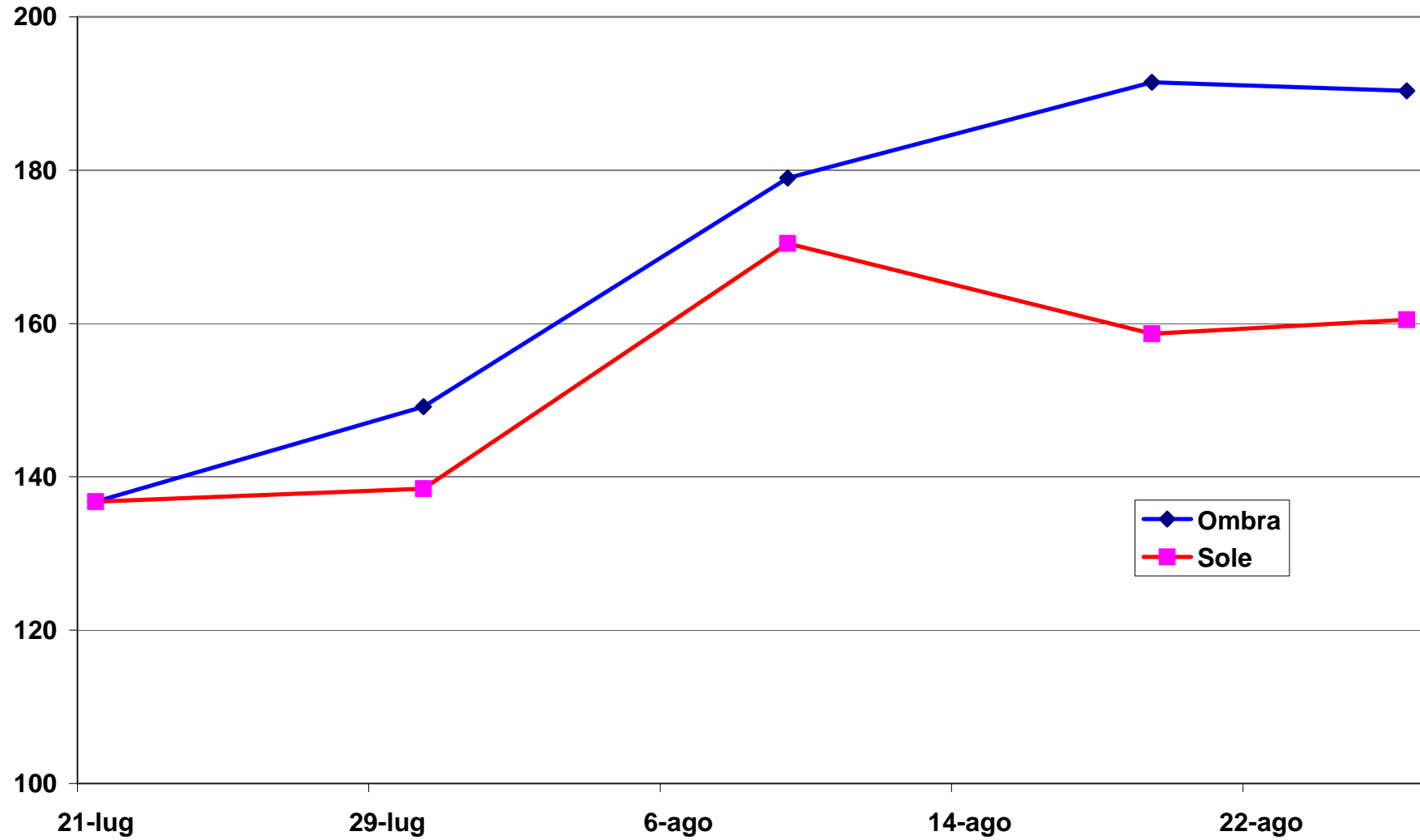
Come viene influenzata la sintesi delle diverse classi di polifenoli dalle condizioni climatiche e colturali?

È possibile porre rimedio agli inconvenienti causati da una temperatura elevata alla raccolta?

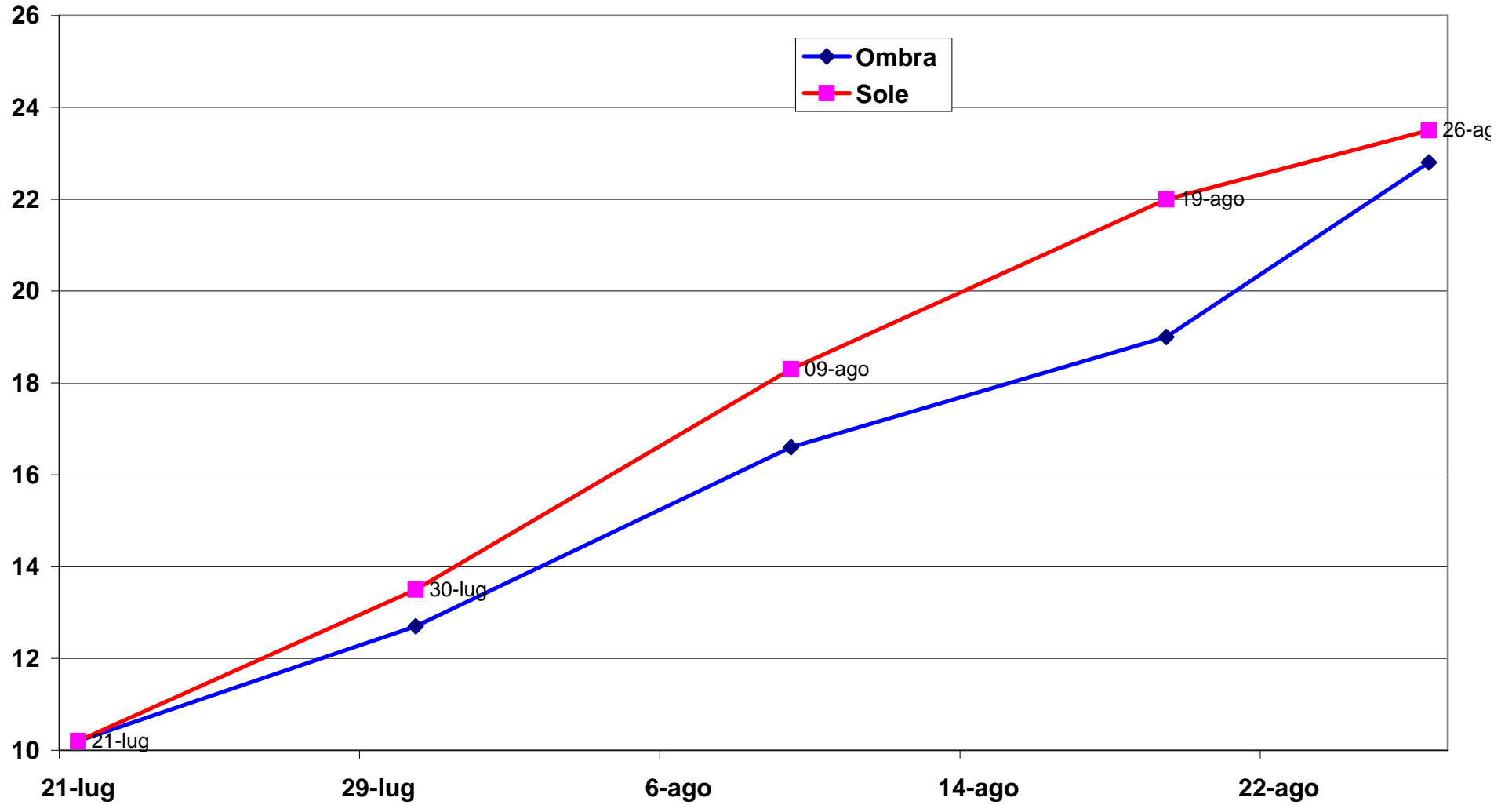
È possibile ottenere vini dotati di aromi varietali?

Come viene influenzata la stabilità dei polifenoli?

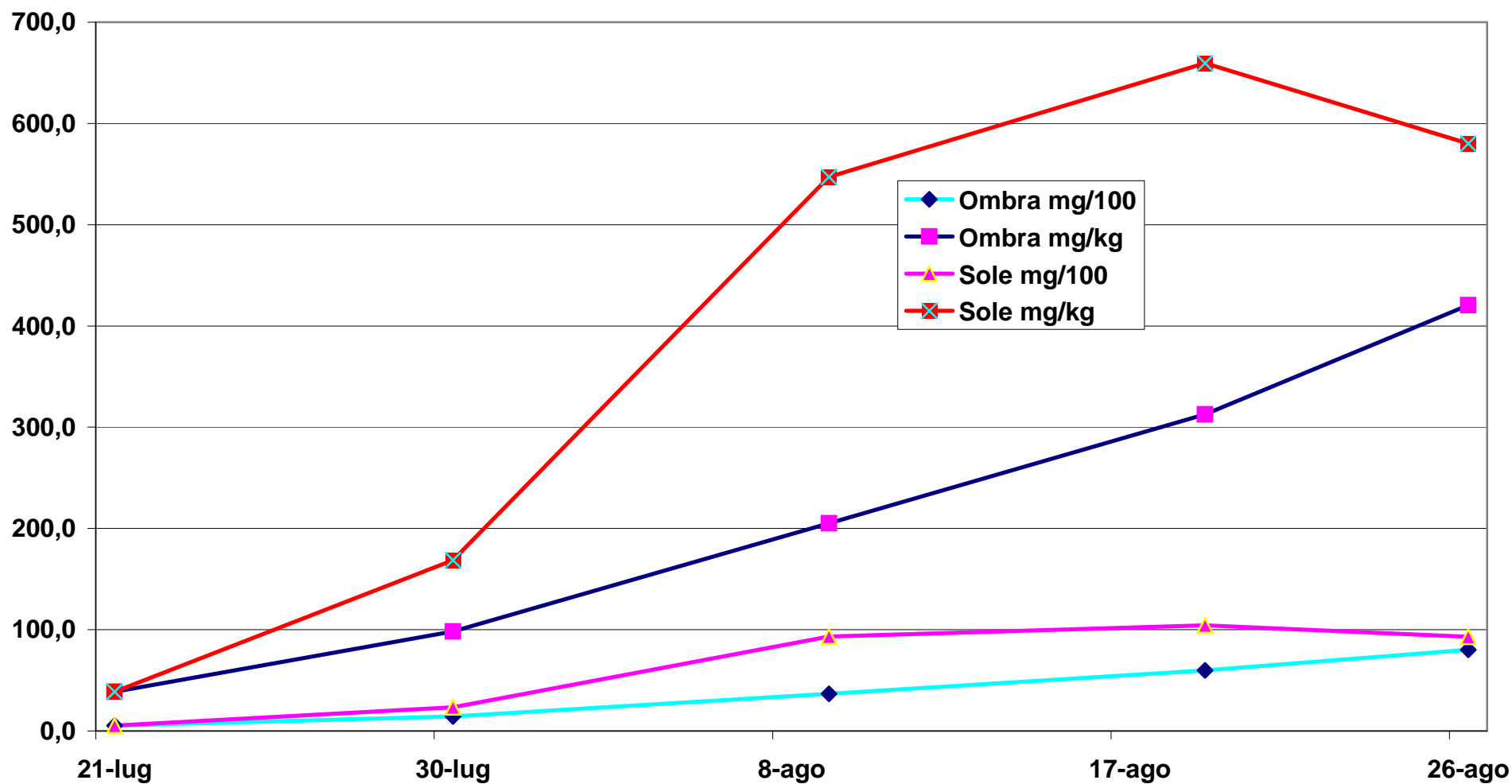
Evoluzione del peso di 100 acini di uva Nero d'Avola da grappoli oscurati ed esposti al sole (g/100 acini)



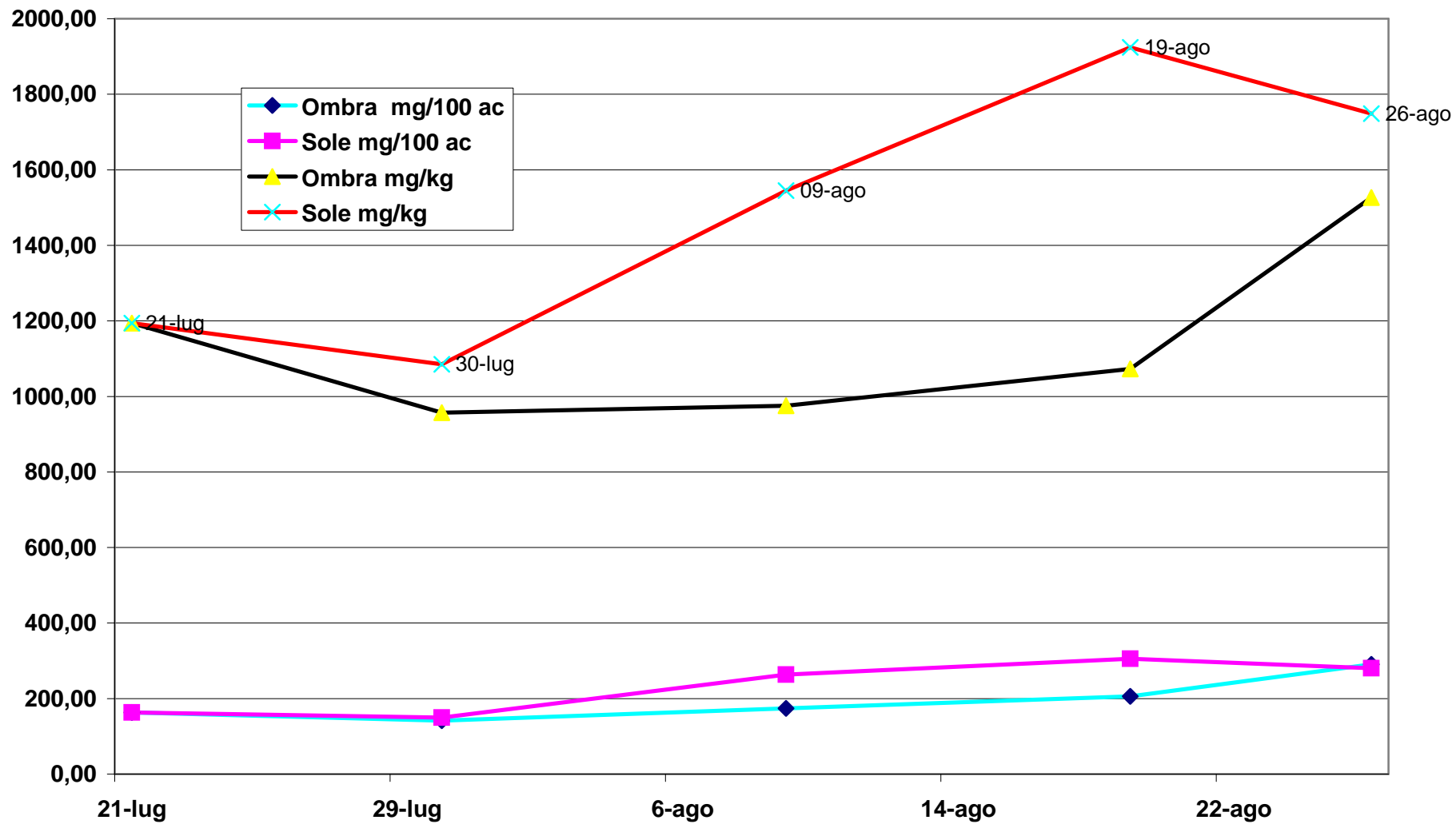
Evoluzione del Brix del mosto da uve Nero d'Avola oscurate o esposte al sole.



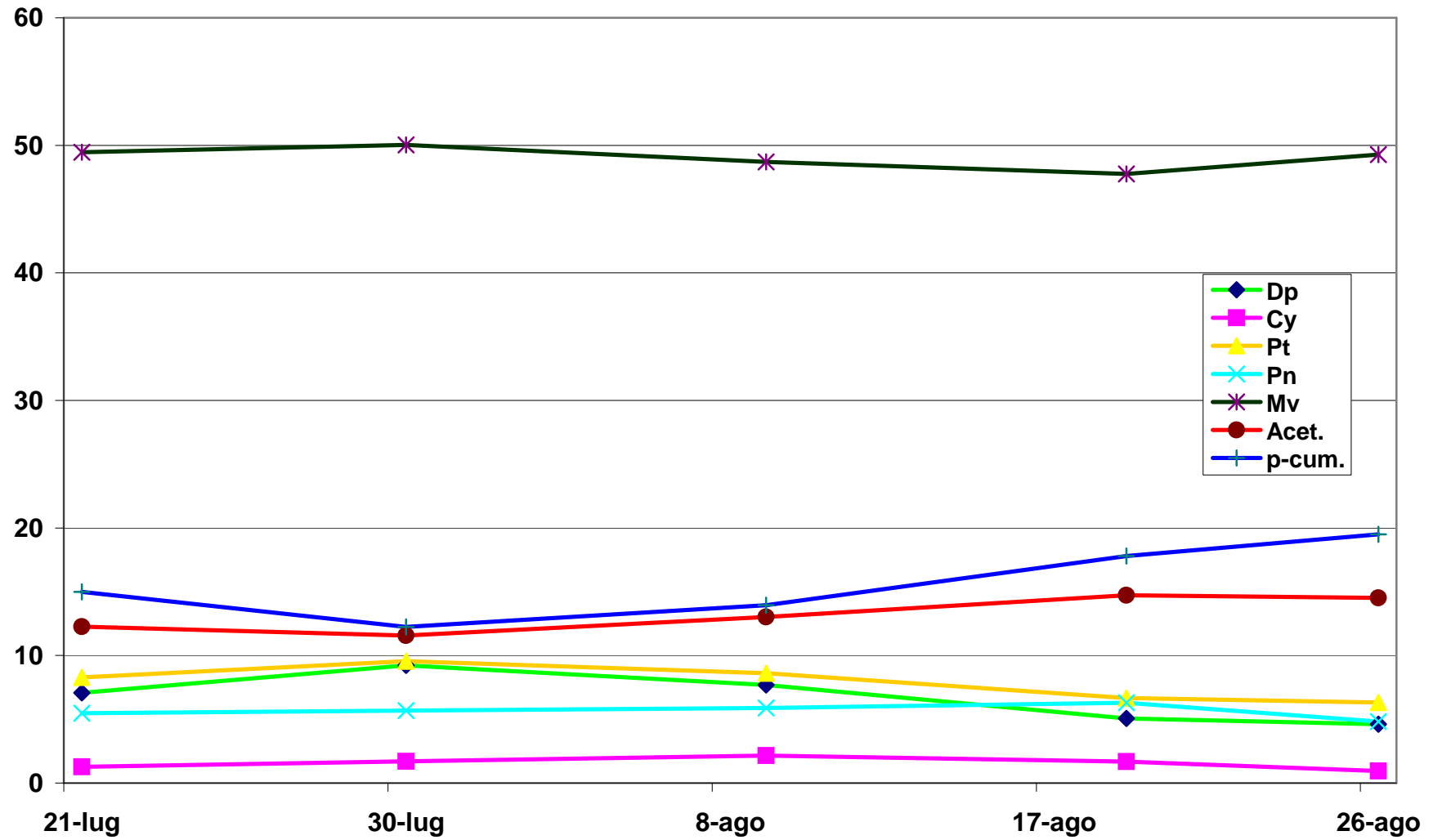
Evoluzione degli antociani di acini di uva Nero d'Avola da grappoli oscurati ed esposti al sole (mg/100 acini e mg/kg)



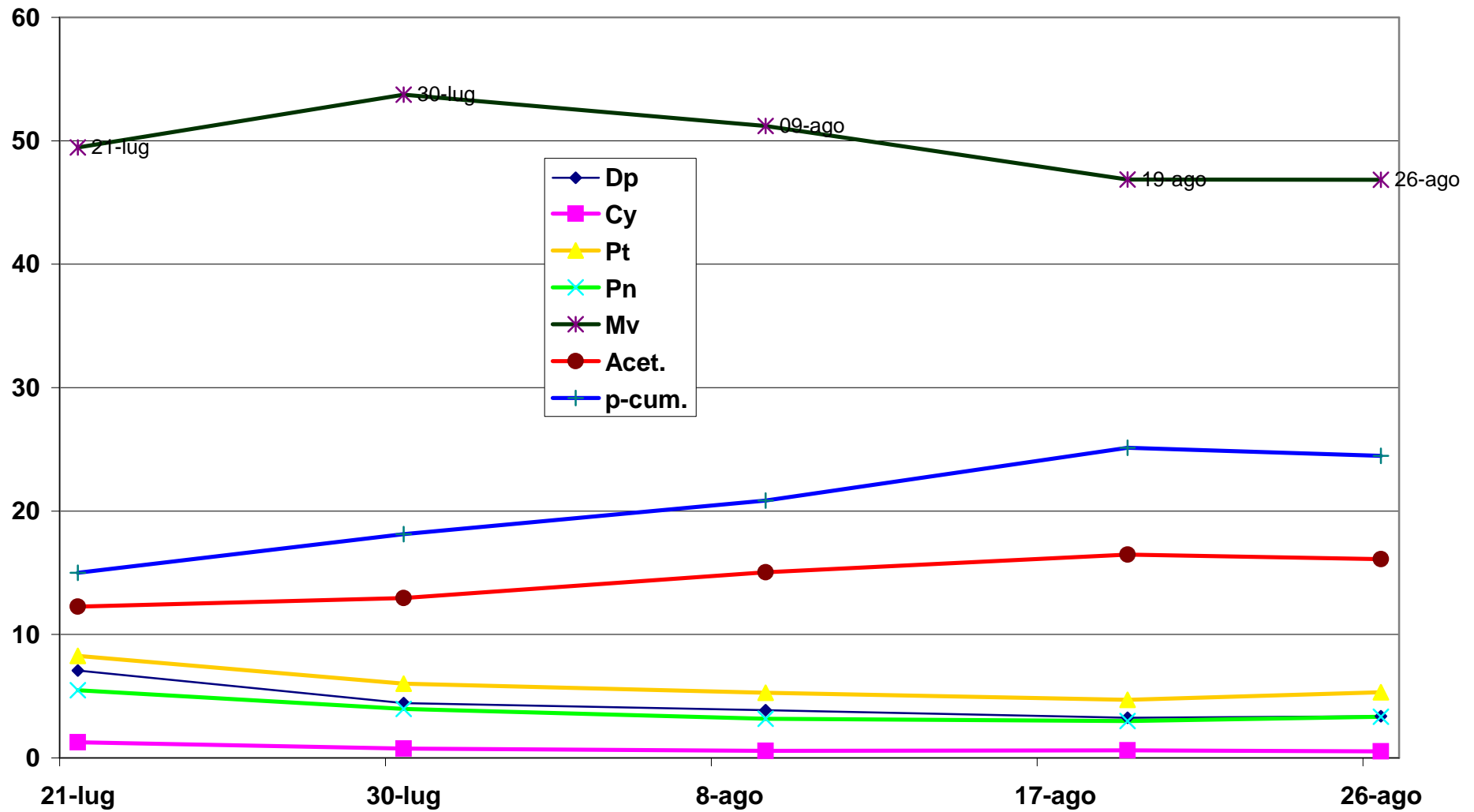
Evoluzione dei flavonoidi totali di acini da grappoli di uve Nero d'Avola esposti al sole e oscurati. mg/100 acini e mg/kg



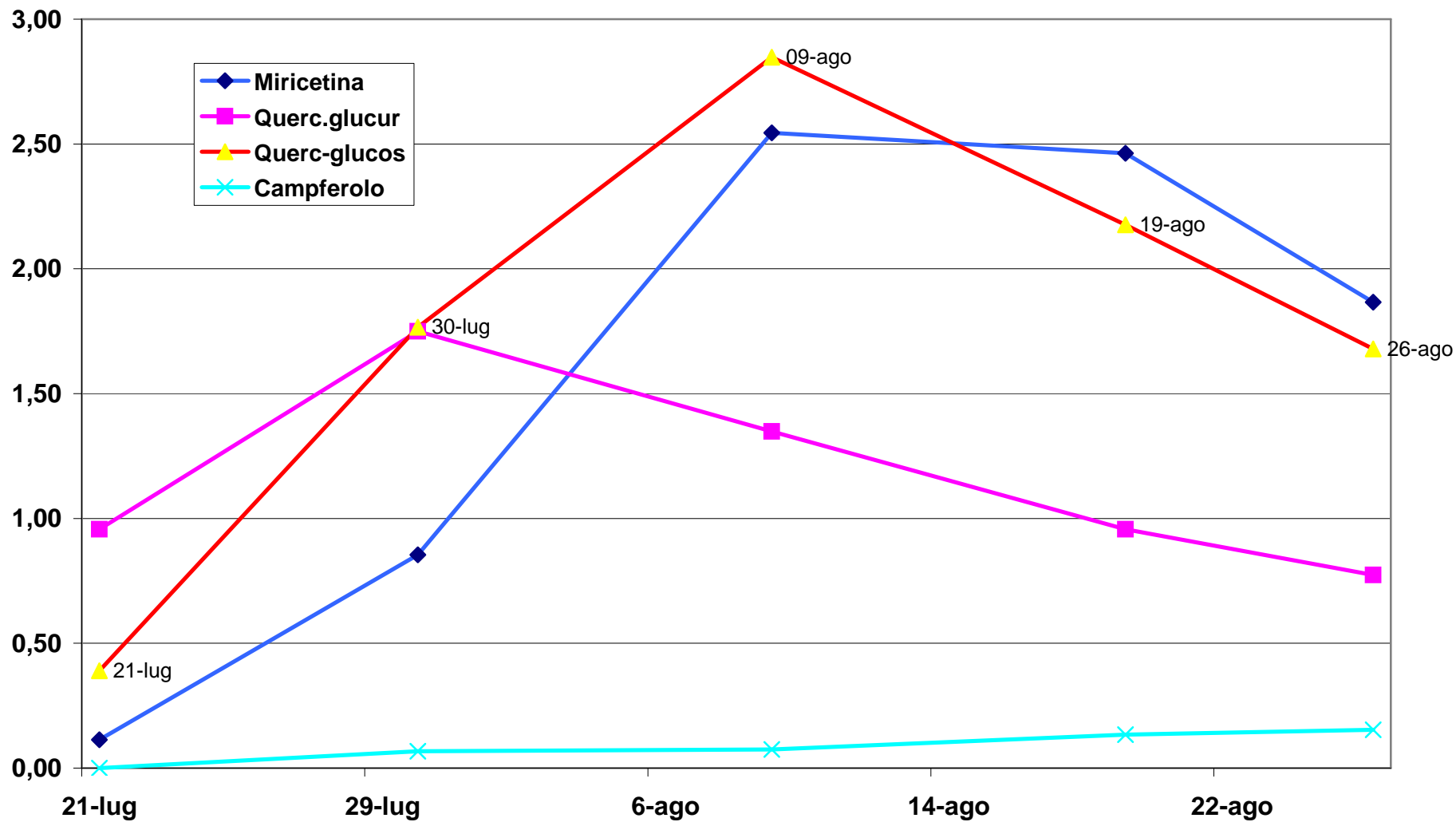
Evoluzione dei singoli antociani di acini di uva Nero d'Avola da grappoli esposti al sole (%)



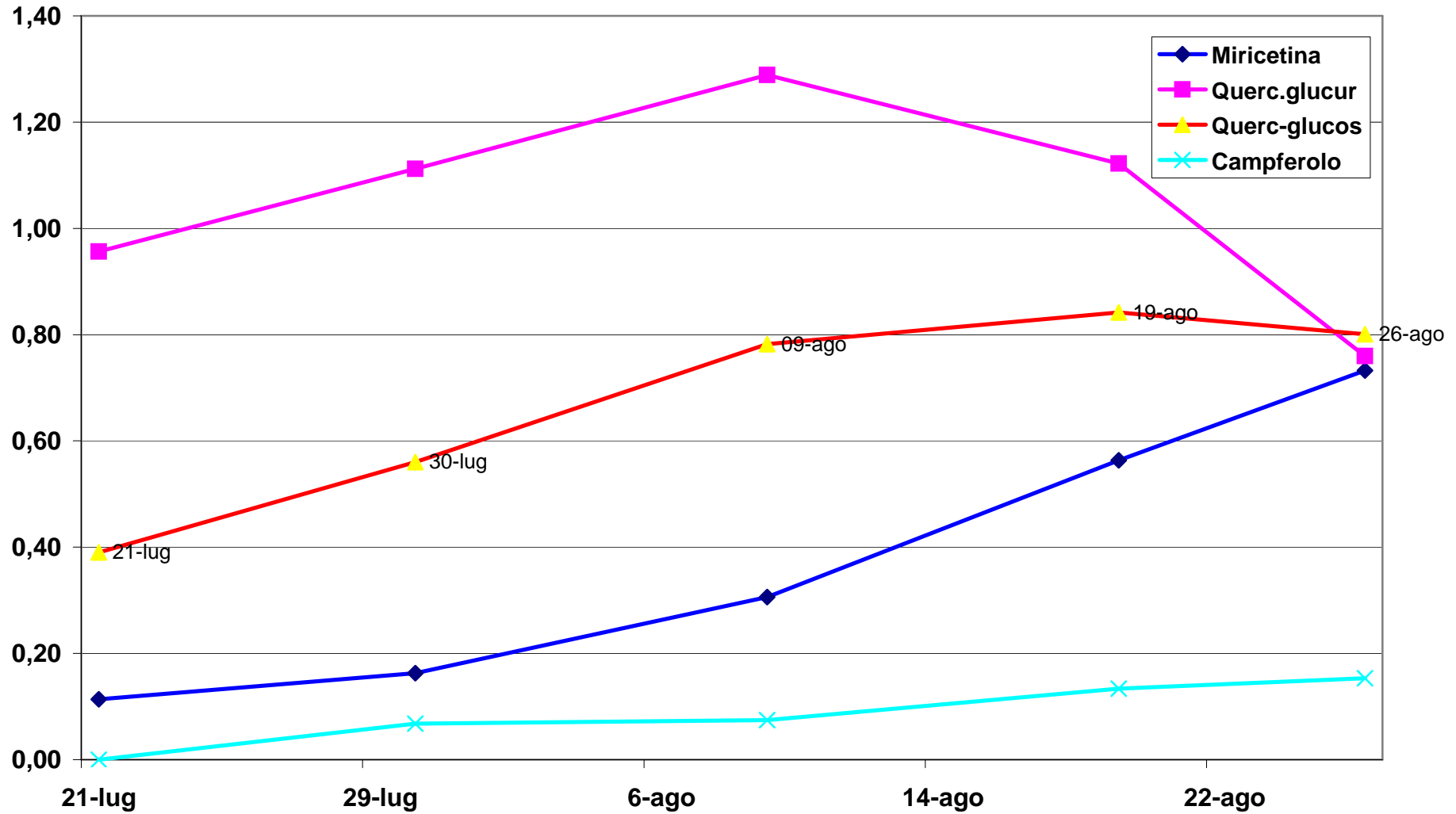
Evoluzione dei singoli antociani di acini di uva Nero d'Avola da grappoli oscurati (%)

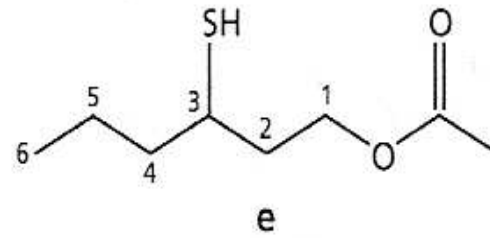
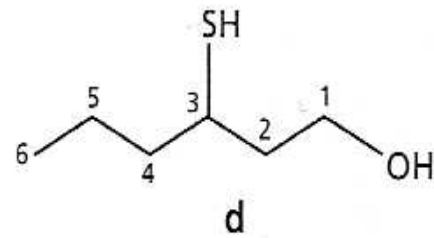
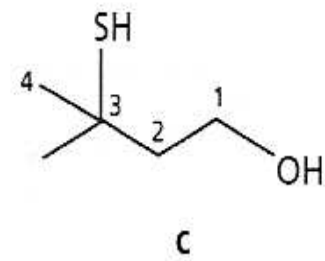
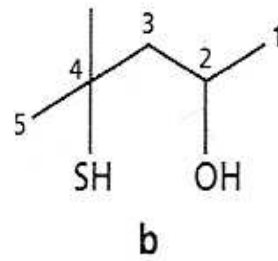
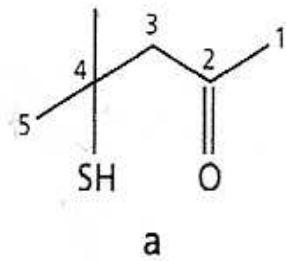


**Evoluzione dei flavonoli di acini di uva Nero d'Avola da grappoli esposti al sole
(mg/100 acini)**



Evoluzione dei flavonoli di acini di uva Nero d'Avola da grappoli oscurati (mg/100 acini)



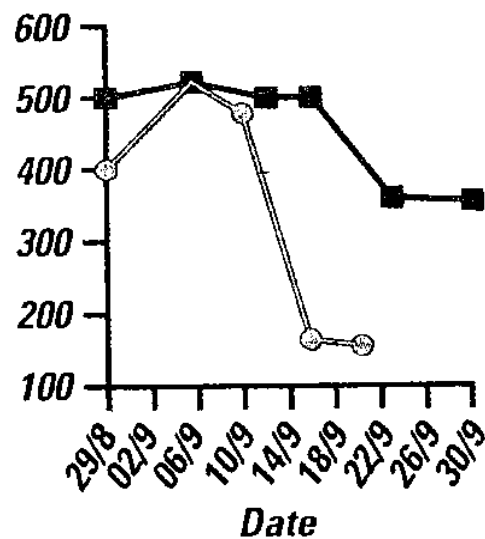


a: 4-mercapto-4-metilpentan-2-one (4 MMP); **b:** 4-mercapto-4-metilpentan-2-olo (4 MMPOH); **c:** 3-mercapto-3-metilbutan-1-olo (3 MMB); **d:** 3-mercaptoesan-1-olo (3 MH); **e:** acetato del 3-mercaptoesan-1-olo (A 3MH).

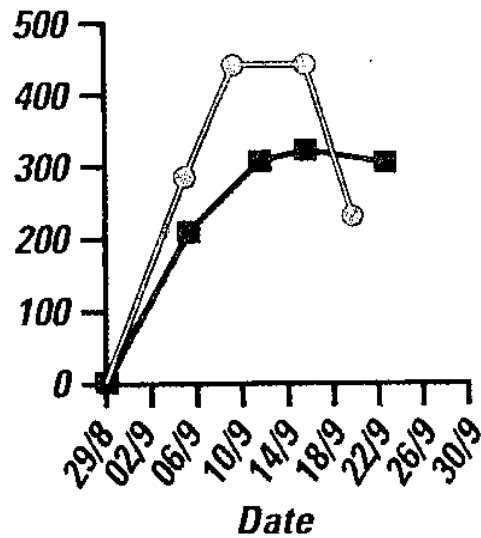


Evoluzione del potenziale aromatico del mosto durante la maturazione dell'uva

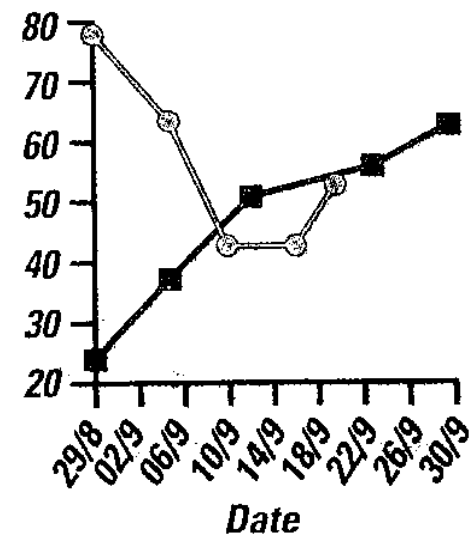
P-4MMP
(ng eq.arôme/l)



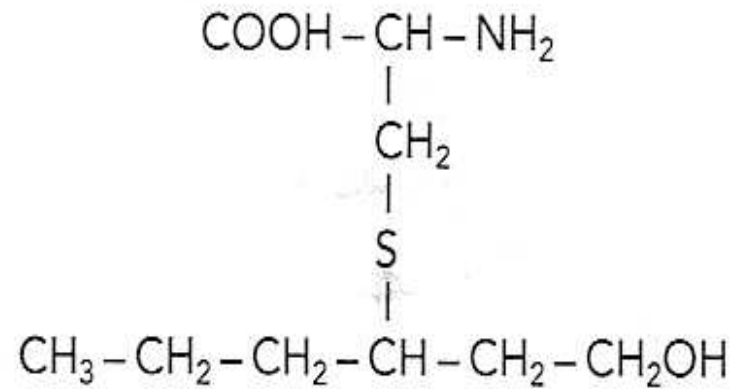
P-4MMP OH
(ng eq.arôme/l)



P-3MH
(ng eq.arôme/l)

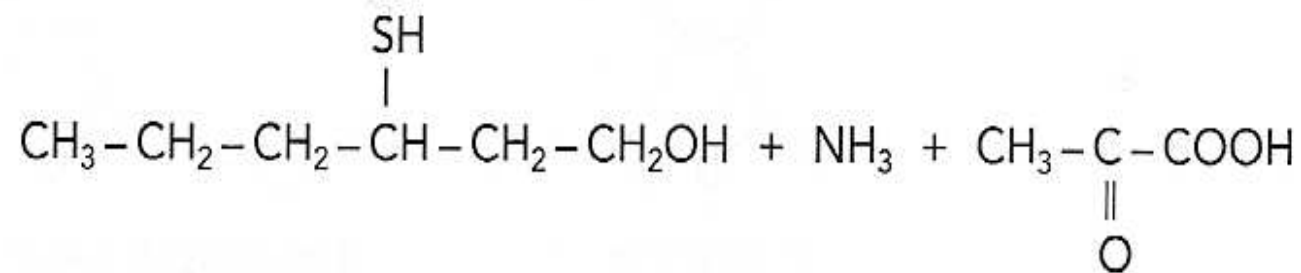


Terroir A —■— **Terroir B** —○—
TARDIVO **PRECOCE**



S-(3-esan-1-olo)-cisteina

β -liasi ↓



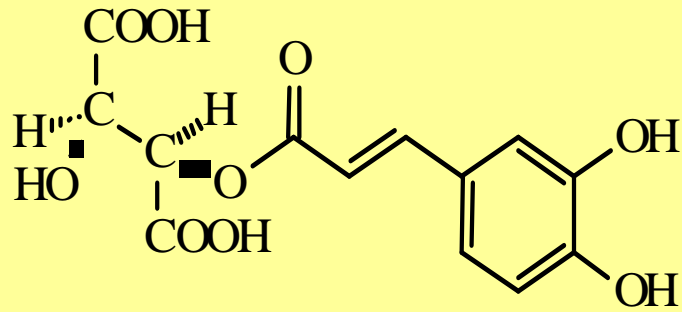
3-mercaptoesan-1-olo

Acido piruvico

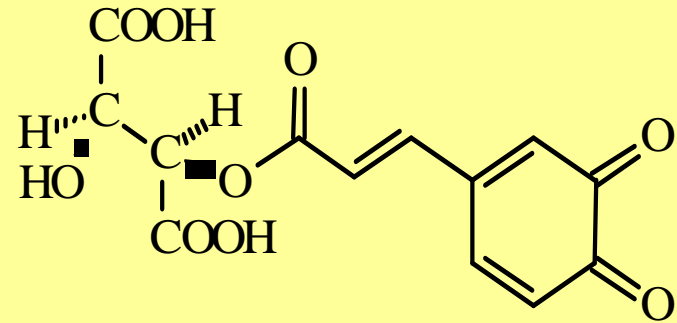
Reazioni complessive



CTAch, GRPch, PPch = polimeri bruni

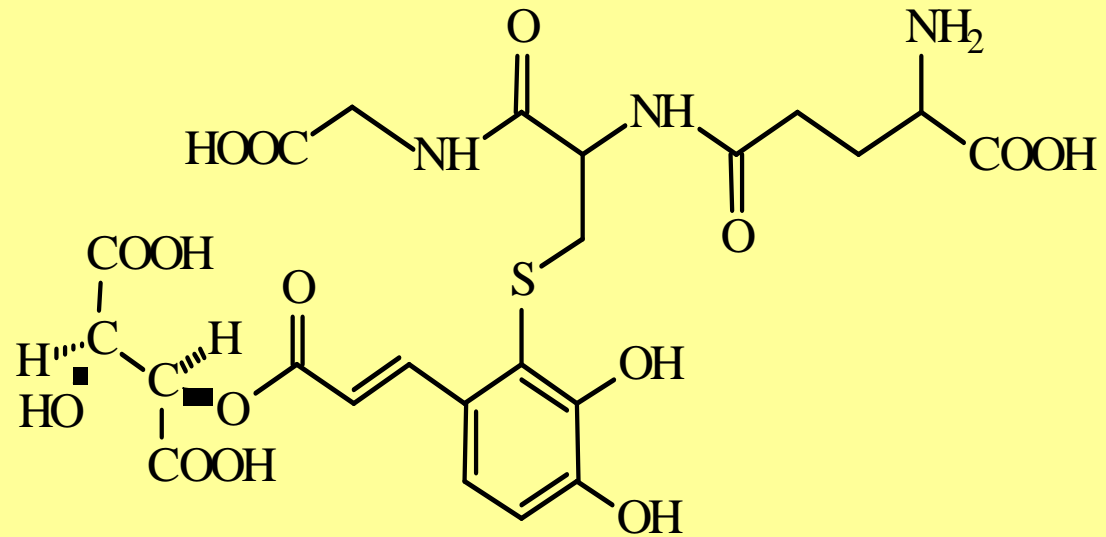


Acido caffeiltartarico

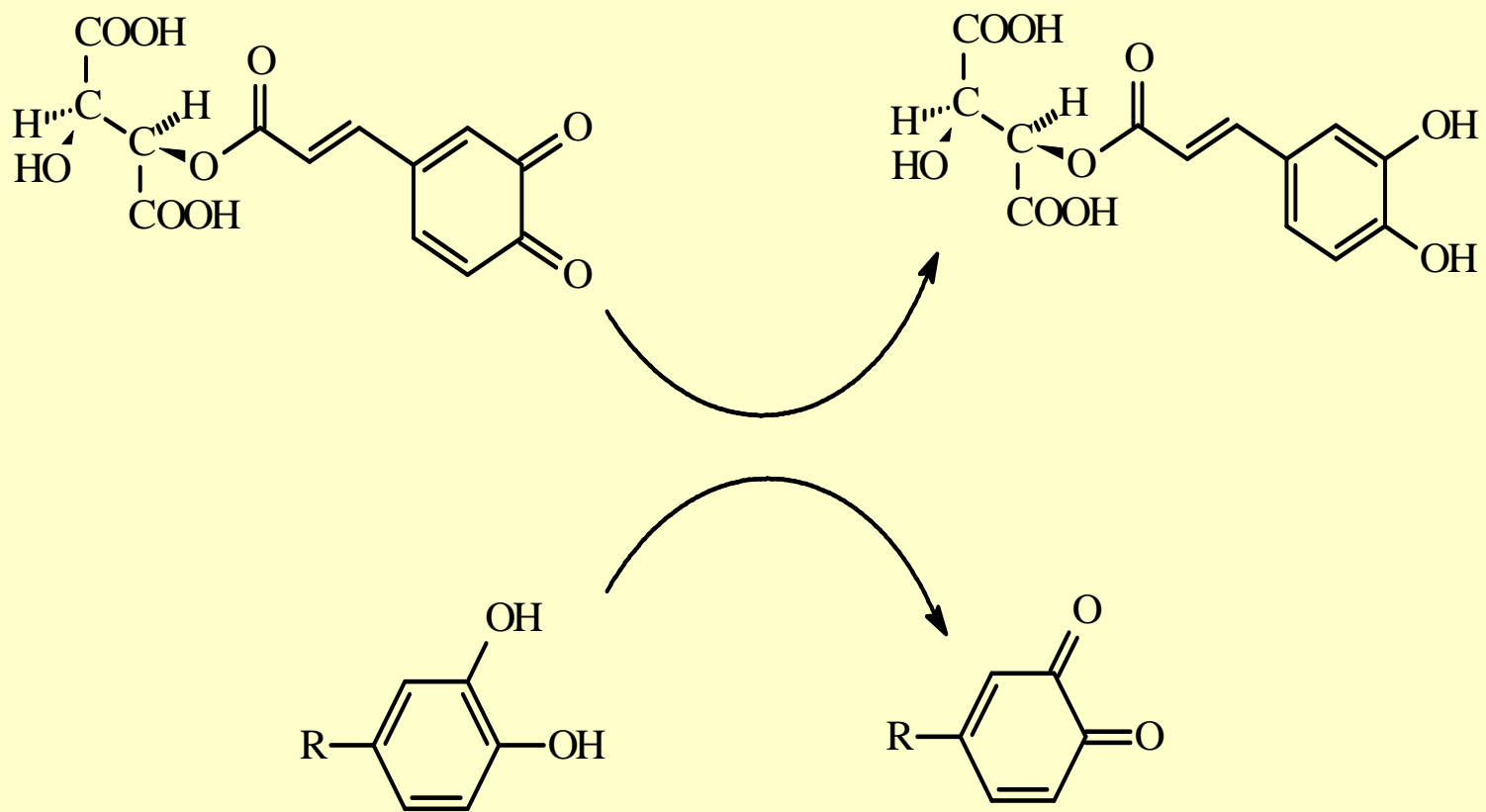
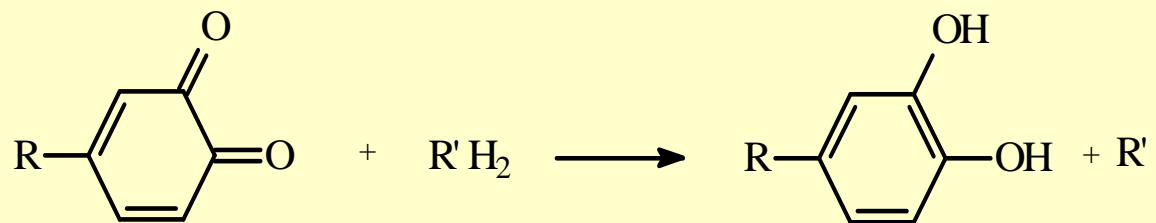


o-chinone dell'ac. caffeiltartarico

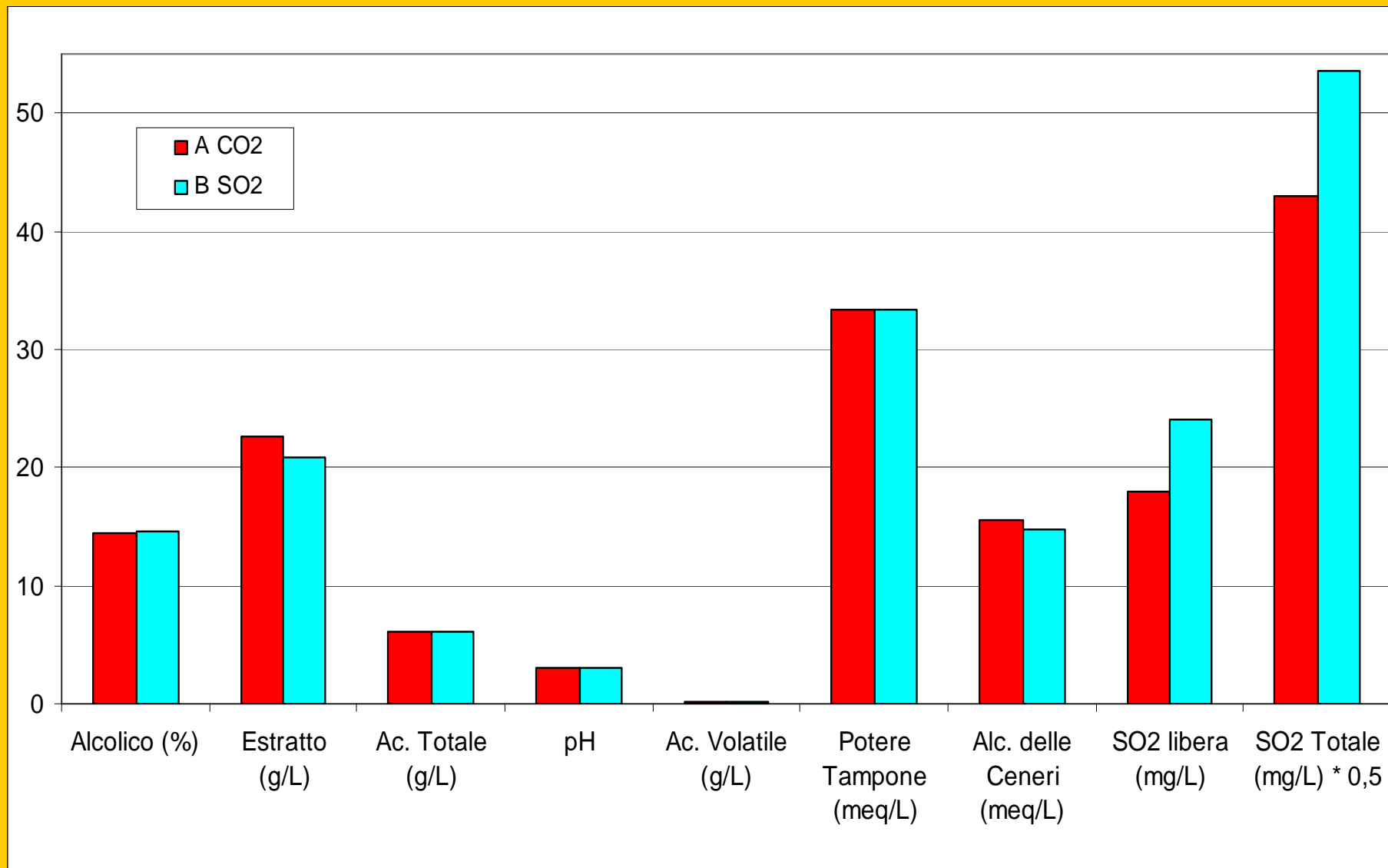
Glutation



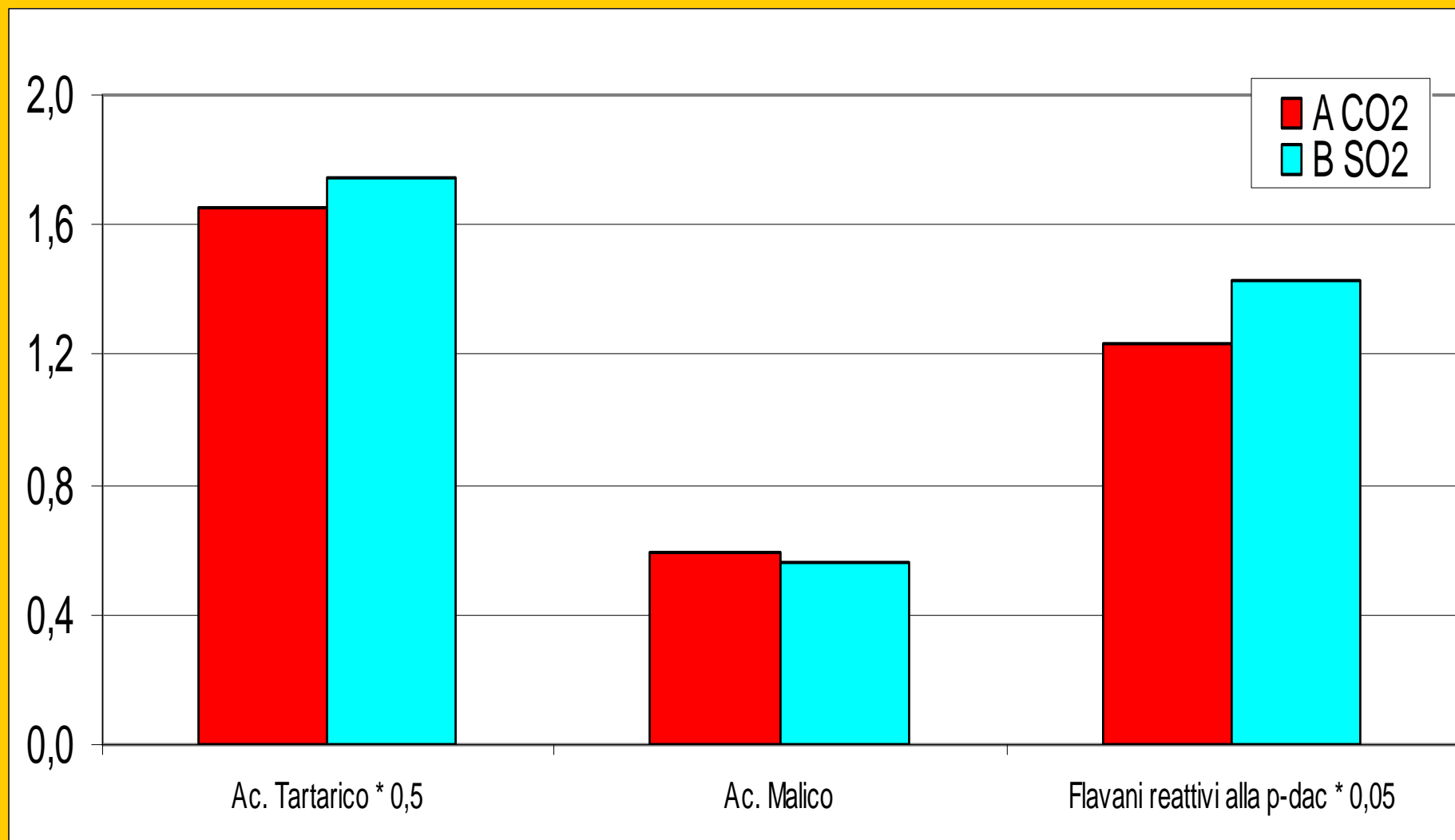
Acido 2-S- glutationilcaffeiltartarico



Composizione dei vini ACO2 e BSO2

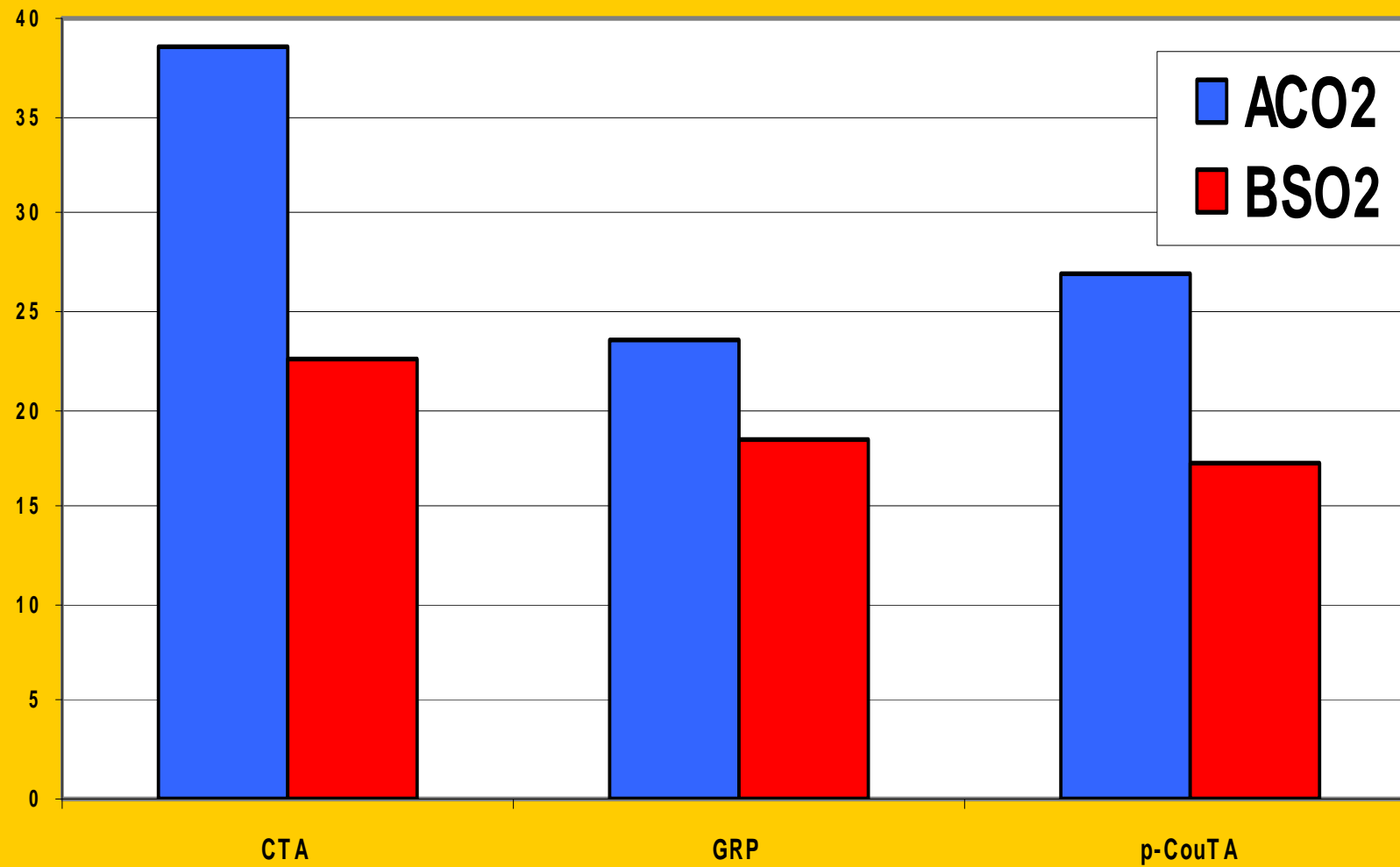


Acidi fissi e flavanoli reattivi alla DAC dei vini ACO2 e BSO2

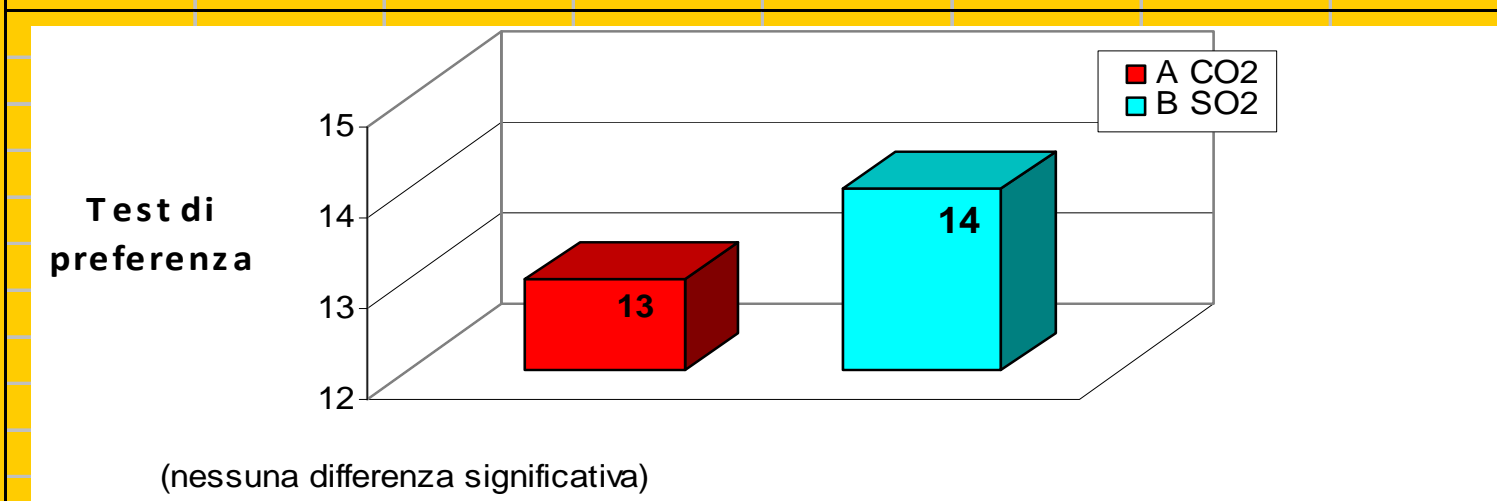
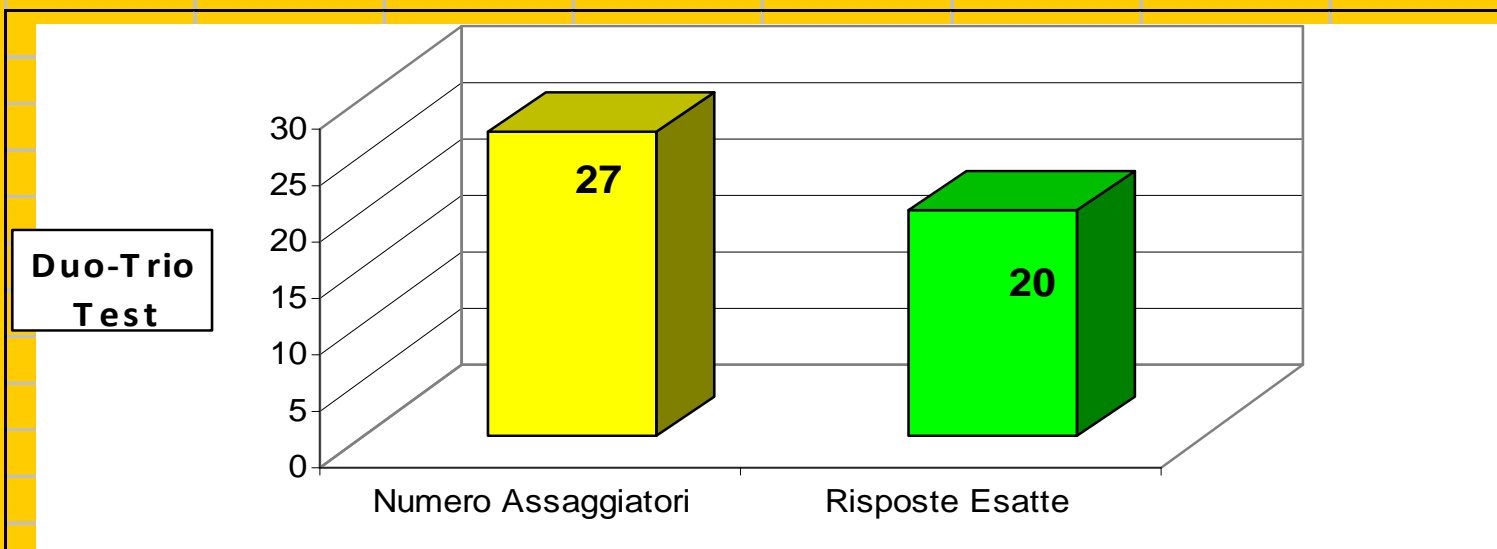


Composti volatili di ACO₂ e BSO₂ (ug/L)	A CO₂	B SO₂
Isoamil acetato	2670,4	3045,9
Etil esanoato	1046,6	1030,6
Esil acetato	183,3	187,0
3-metil-pentan-1-olo	73,4	103,5
4-metil-pentan-1-olo	155,3	105,0
Esanolo	976,4	926,2
t-3-esenolo	27,2	82,9
c-3-esenolo	62,8	80,1
Etil ottanoato	1960,8	1893,8
Etil-2-OH-4-metil pentanoato	56,0	46,4
Etil-2-furoato	54,7	n.d.
Etil decanoato	812,1	624,1
Dietil succinato	1057,9	1072,5
Etil-9-decenoato	34,9	51,1
2-feniletil acetato	365,0	410,4
Etil dodecanoato	122,2	49,7
Ac. esanoico	934,2	500,2
2-feniletanolo	15368,5	13850,0
Ac. ottanoico	1575,4	926,3
Dietil-2-OH- glutarato	270,6	165,5
Monoetil-2-OH-glutarato	96,9	66,7
Ac. decanoico	273,9	218,2

Tenori in HCTA nei vini ACO2 e BSO2 (mg/L)



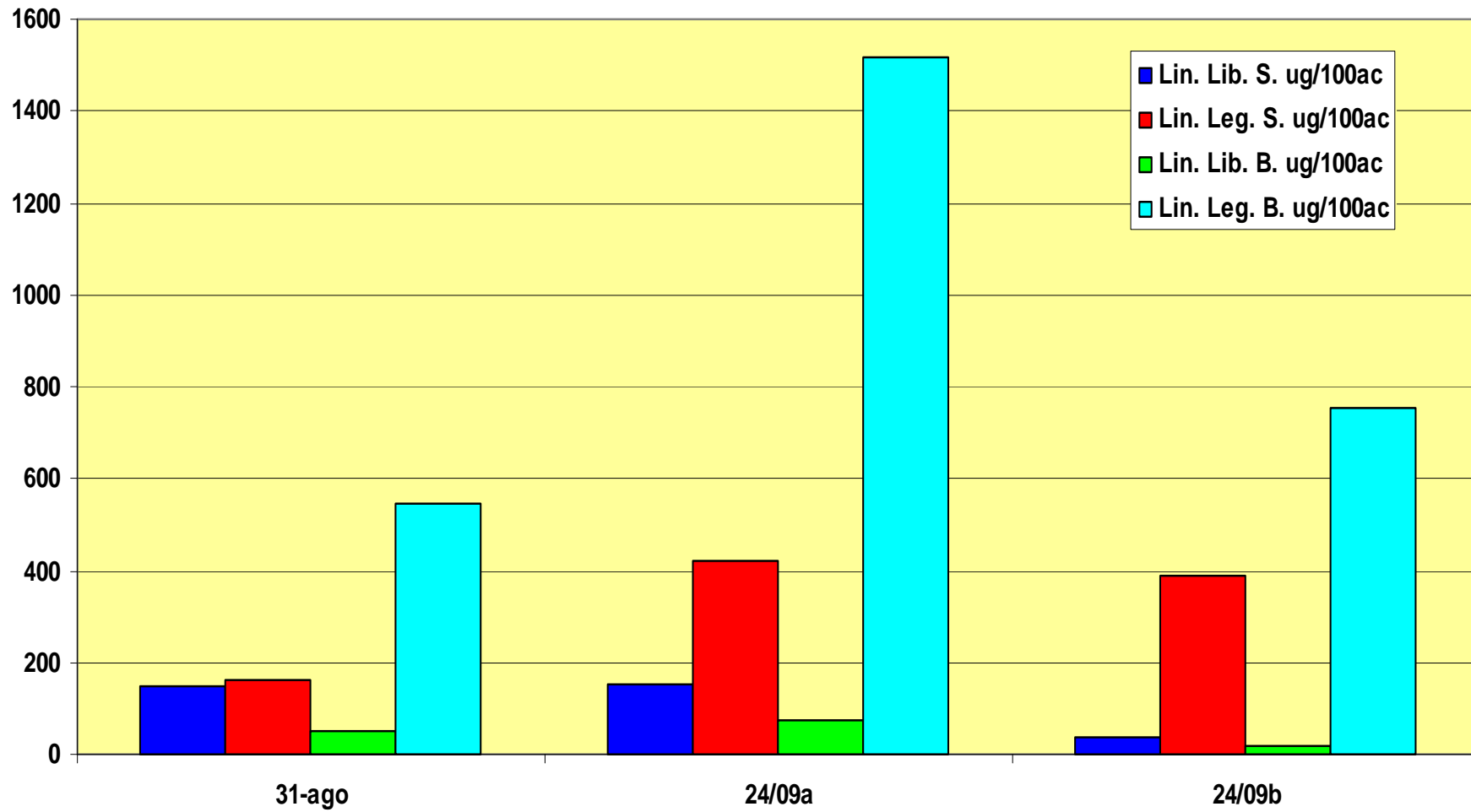
Risultati dei test di Analisi Sensoriali effettuati sui vini A CO2 e B SO2



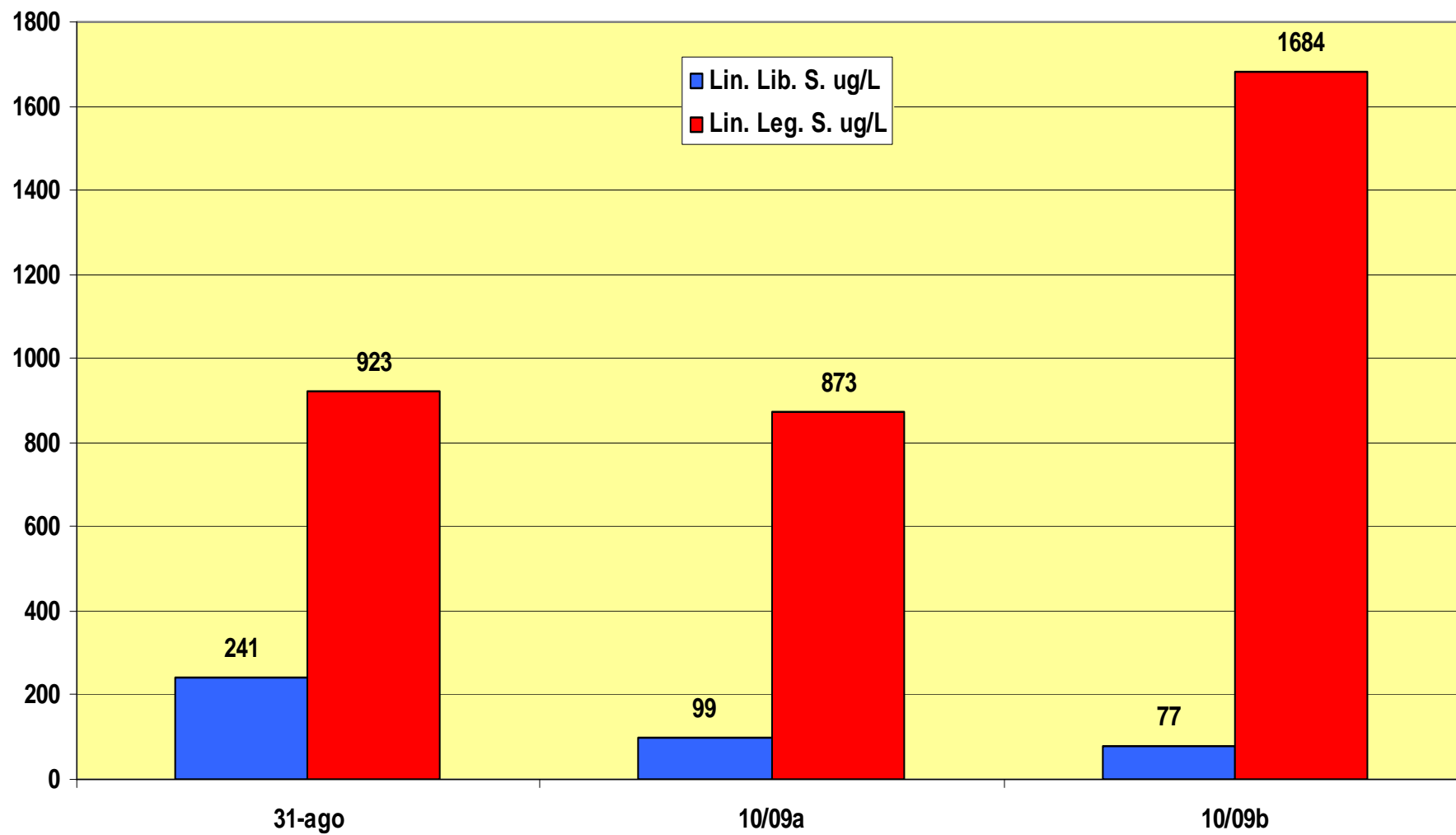
**Descrittori citati dal panel
(numero di citazione)**

**frutto della passione (2), erbe aromatiche (4),
pompelmo (5), banana (1), mela verde (2), ananas (4),
aromi floreali (2).**

Evoluzione del linalolo libero del succo (S)($\mu\text{g}/100\text{ ac}$) e delle bucce (B) ($\mu\text{g}/100\text{ ac}$) durante l'appassimento dell'uva Zibibbo su pianta



Evoluzione del linalolo libero e legato del succo ($\mu\text{g/L}$) dell'uva Zibibbo di Pantelleria durante le prime fasi dell'appassimento al sole



Evoluzione del linalolo libero del succo (S)($\mu\text{g}/100\text{ ac}$) e delle bucce (B) ($\mu\text{g}/100\text{ ac}$) durante l'appassimento dell'uva Zibibbo su pianta

