

# Tecniche di raccolta, pulizia e cernita delle uve

Progetto coordinato e finanziato da



Spinelli S., Valori F., Lozzi I., Masella P., Nannucci L., Parenti A., Calamai L., Granchi L., Berti L.

Piazza Strozzi 1 – Firenze

Dipartimento di Ingegneria Agraria e Forestale

DIAF, Università di Firenze, P.le delle Cascine 15, 50144 Firenze  
Tel. +39 055 3288352; e-mail: silvia.spinelli@unifi.it



## Introduzione



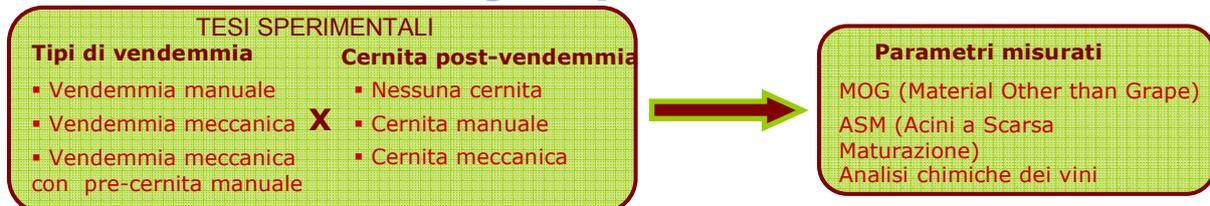
- Per la produzione di vini di qualità è fondamentale utilizzare uve in perfette condizioni di maturazione e di pulizia preservando al massimo la qualità ottenuta in campo.
- Date le esigenze di tempestività di intervento e capacità operativa, la vendemmia meccanica sta diventando un'alternativa importante alla vendemmia manuale anche per la produzione di vini di qualità.
- Sempre più diffuse sono le tecniche di cernita integrate con le operazioni di vendemmia.



## Scopo

Effettuare una valutazione oggettiva delle filiere produttive più comuni, considerando il tipo di vendemmia e alcune tecniche di cernita post-vendemmia, e quanto queste possano influenzare la qualità dei vini prodotti.

## Disegno sperimentale



La qualità dei vini ottenuti è stata valutata sulla base di analisi spettrofotometriche per quanto riguarda la componente polifenolica ed il colore, analisi della componente volatile (GC-MS) e analisi organolettiche.

### Sezione B.1.1

Studiata per la quantificazione degli eventuali "danni" provocati da MOG (Material Other than Grape) e ASM (Acini a Scarsa Maturazione) sui vini. Vinificazione in vasche da 10hl di uve omogenee, vendemmiate a mano, contaminate con 3 livelli di MOG e 3 livelli di ASM in tutte le combinazioni e ripetute in triplice replica (27 vinificazioni).



Vasche di vinificazione



MOG



Cernita manuale



Cernita meccanica

### Sezione B.1.2

Studiata per misurare, in diverse realtà operative, i quantitativi di MOG e ASM per tutte le combinazioni vendemmia/cernita prese in esame.

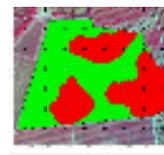
Di questa sezione sono state vinificate soltanto 3 tesi in triplice replica (vasche da 10hl) tenendo conto delle sole tecniche di vendemmia.

## IL PROGETTO È AL PRIMO ANNO E VERRÀ REPLICATO PER TRE ANNI Messa a punto dei metodi sperimentali

### Sezione B.1.1

Messa a punto di un sistema per ottenere uve omogenee in scala industriale

- Vendemmia manuale effettuata in cassette, seguendo le mappe di vigore elaborate con suddivisione in due classi.
- Randomizzazione delle cassette provenienti dalle due diverse classi di vigore in bins utilizzati per il riempimento dei serbatoi.



Mappe di vigore



Cassette e bins per la randomizzazione

### Sezione B.1.2

Messa a punto di un sistema per la misura del MOG

Sulle uve in uscita dai diversi sistemi di cernita, il MOG è stato determinato per separazione tramite l'utilizzo di setacci.



Messa a punto di un sistema per la misura degli ASM

Sulle uve in uscita dai diversi sistemi di cernita, la percentuale di ASM è stata misurata per separazione densimetrica degli acini con diverso livello di maturità.

Parallela caratterizzazione tramite misura rifrattometrica.



Misura densimetrica del grado di maturazione

Sono state fatte prove di verifica dell'affidabilità dei protocolli sperimentali messi a punto