

# La parola agli esperti

In collaborazione con

NOTE INFORMATIVE PRATICHE di **infowine**

N°1



## La questione

### Moltiplicazione tramite "pied de cuve", una pratica rischiosa?

L'acquisto di Lieviti Secchi Attivi (LSA) è a volte considerato oneroso  
La tentazione di diminuire questa voce di costo è quindi grande.  
Tuttavia, conviene essere molto prudenti prima di prendere una tale decisione



## I punti chiave

### Il "pied de cuve" aumenta i rischi di:

**1- assenza di controllo totale della fermentazione alcolica**



Solo una fermentazione condotta al 100% dai LSA scelti dall'enologo permette di raggiungere l'obiettivo prefissato e di rispondere così alle attese del mercato di riferimento.

**Un non controllo totale della fermentazione alcolica può significare una perdita di mercato.**

**2- problemi fermentativi**



La pratica della moltiplicazione tramite "pied de cuve" diluisce gli steroli di membrana del lievito, e lede la vitalità delle cellule di LSA a fine fermentazione.

**Questi problemi fermentativi si traducono in un maggior rischio di arresto di fermentazione e in un aumento dell'acidità volatile.**

**3- un cattivo sviluppo favorisce i lieviti indigeni (*Brettanomyces*)**



Un LSA la cui vitalità è compromessa non può più dominare con efficacia i lieviti indigeni del mosto, tra i quali sono presenti lieviti contaminanti come i *Brettanomyces*. Inoltre, la pratica della moltiplicazione con "pied de cuve" aumenta il rischio di moltiplicazione di cellule di *Brettanomyces*.

**Lo sviluppo di lieviti *Brettanomyces* comporta la produzione di etil-fenoli e una perdita di aromi varietali.**



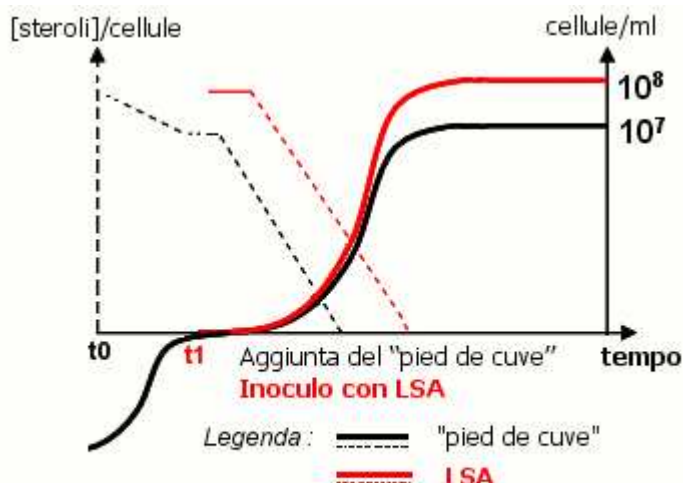
## Le prove

### Gli steroli: molecole chiave

La moltiplicazione dei LSA tramite "ped de cuve" diminuisce il **potenziale degli steroli**.

Meno steroli =

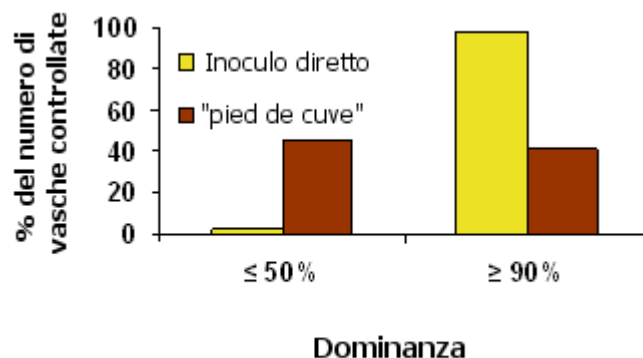
- diminuzione della popolazione attiva di lievito
- diminuzione della resistenza all'alcol
- diminuzione della vitalità cellulare



### Modalità d'inoculo e dominanza

In media, si osserva un insuccesso nello sviluppo del lievito selezionato (dominanza  $\leq 50\%$ )

- una volta su 2 praticando un "ped de cuve"
- meno di una volta su 50 con un inoculo diretto



### Il costo del rischio

- Costo dell'inoculo: 20 g/hL a 25 €/kg = 0,005 €/L di vino prodotto
- Costo del "ped de cuve": 7 g/hL (corrispondente ad una moltiplicazione media) = 0,0017 €/L di vino prodotto (senza il costo della mano d'opera).

**Ossia un'economia apparente di 0,0033 €/L di vino, che è irrisoria considerando i rischi corsi!**



### La conclusione

- + rischio d'arresto di fermentazione
- + rischio di deviazioni organolettiche
- + rischio di aumentare il costo di produzione

**La fermentazione, origine stessa del vino, può essere lasciata al caso?**

In "La parola agli esperti" numero 2: Lievito di base, Lievito specializzato, quale scegliere?