

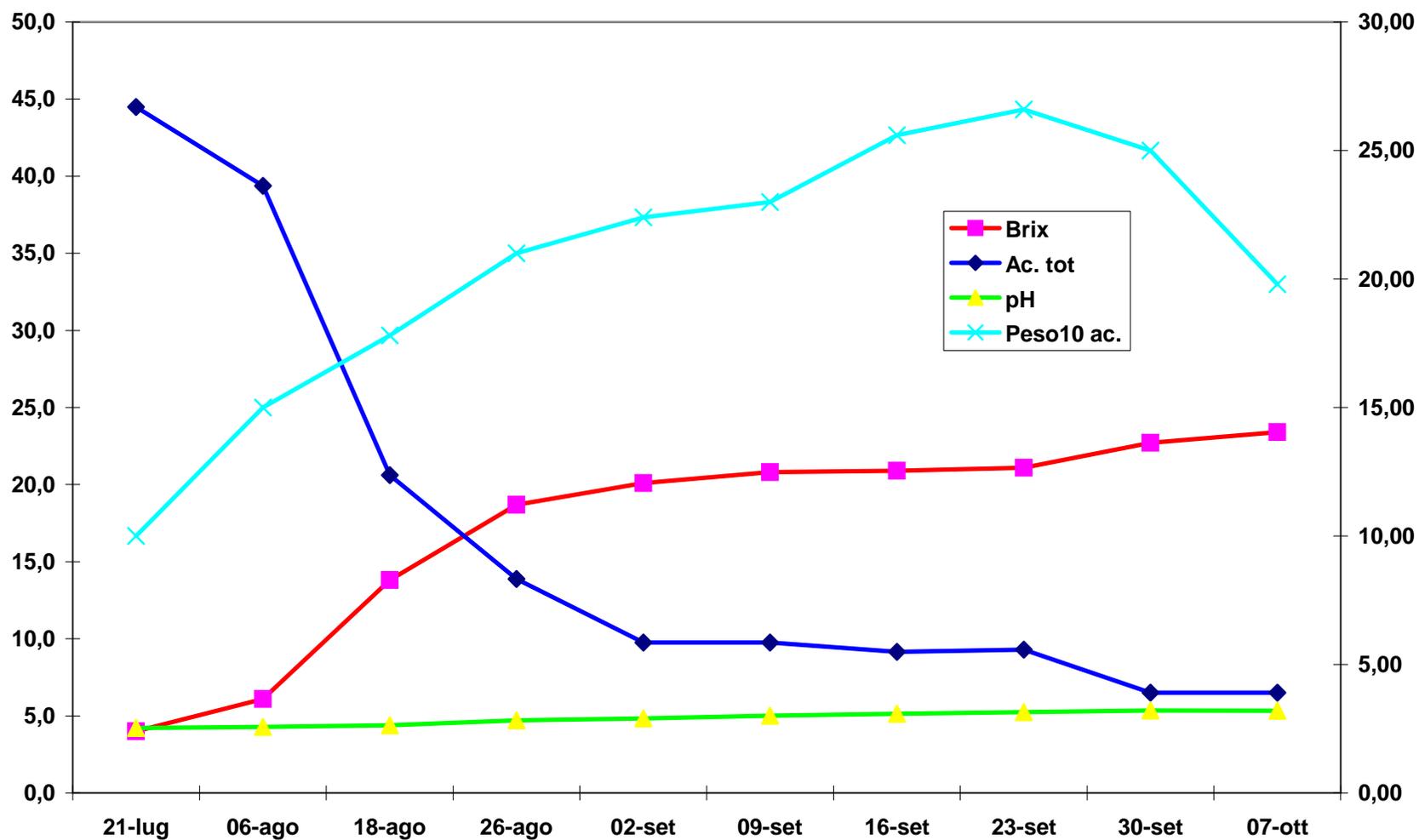
“Maturità” fenolica, aromatica, tecnologica  
dell’uva

## **Maturazione: interpretazione finalistica**

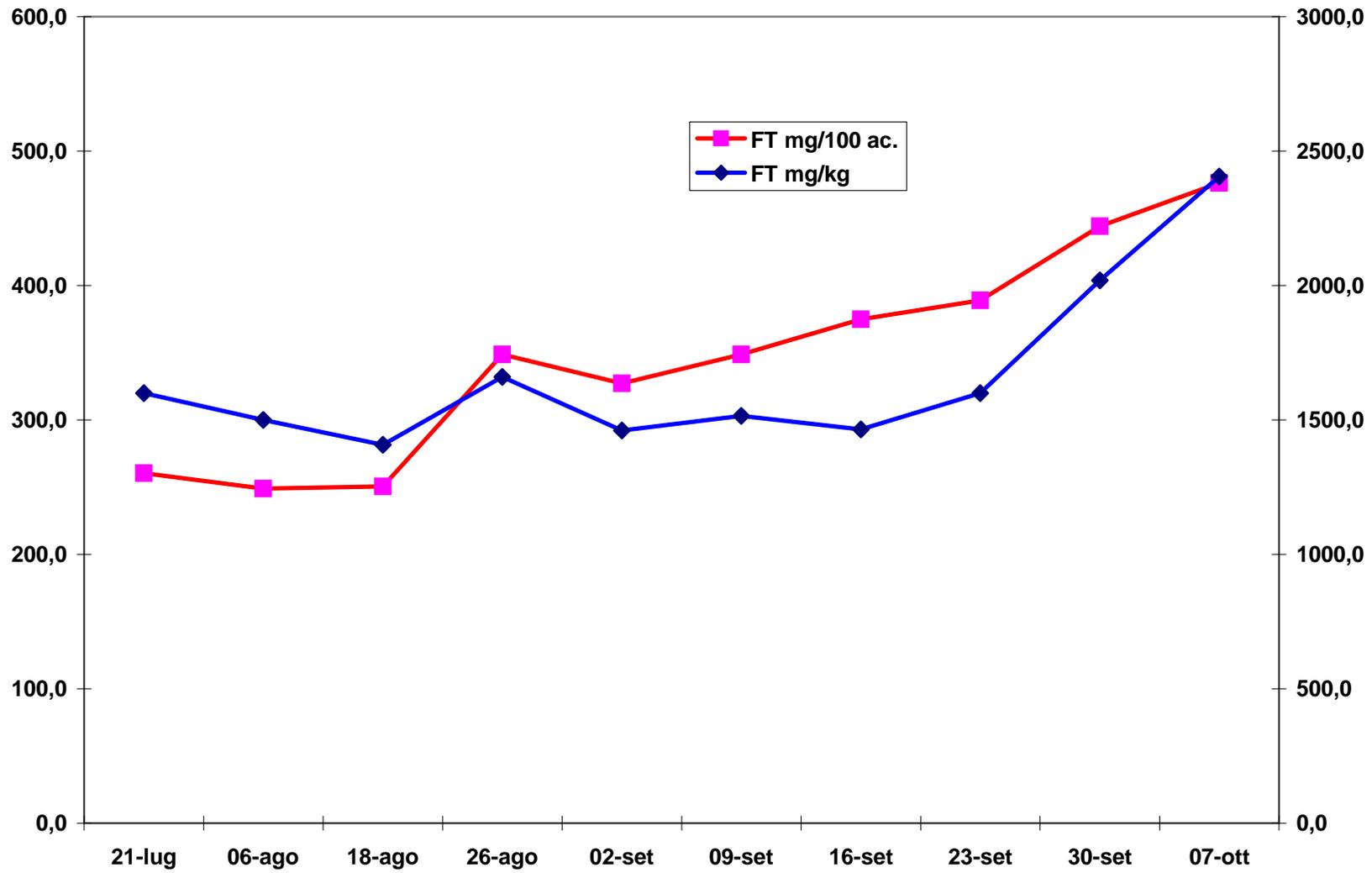
**Eventi biochimici: aumento del volume e del peso dell'acino, accumulo degli zuccheri, salificazione degli acidi, aumento del pH, diminuzione dell'acidità totale e del contenuto in acido malico, sintesi degli aromi varietali, sintesi dei polifenoli**

**Inoltre: idrolisi dei polisaccaridi parietali (demetilazione ed idrolisi dei galatturonani), idrolisi delle proteine parietali e di membrana**

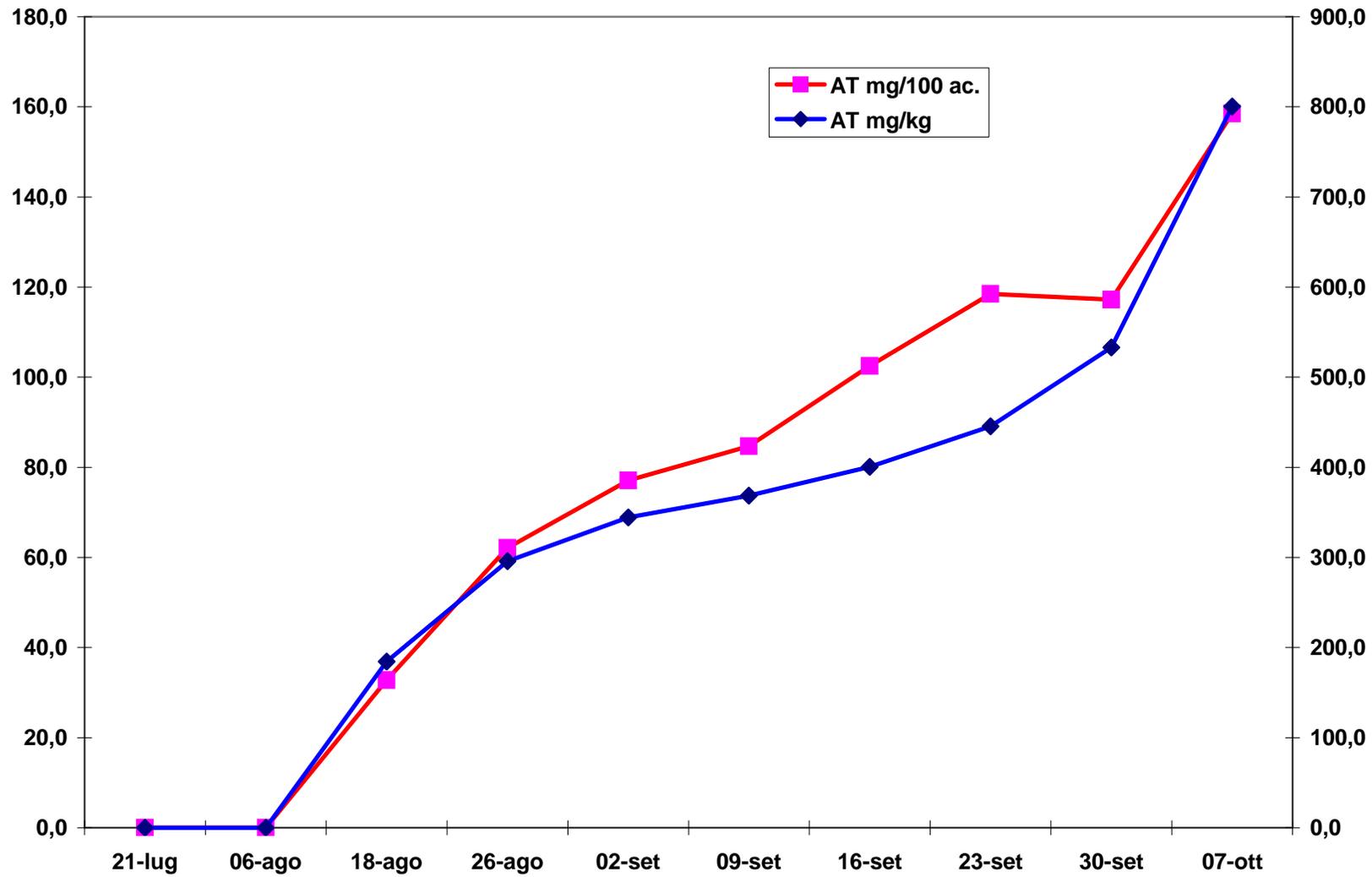
**Evoluzione dell'Ac. tot (meq/L) (scala sn), del Brix, del pH e del peso di 10 acini (g) (scala dx) di uve Nerello Mascalese dell'Etna (2009)**



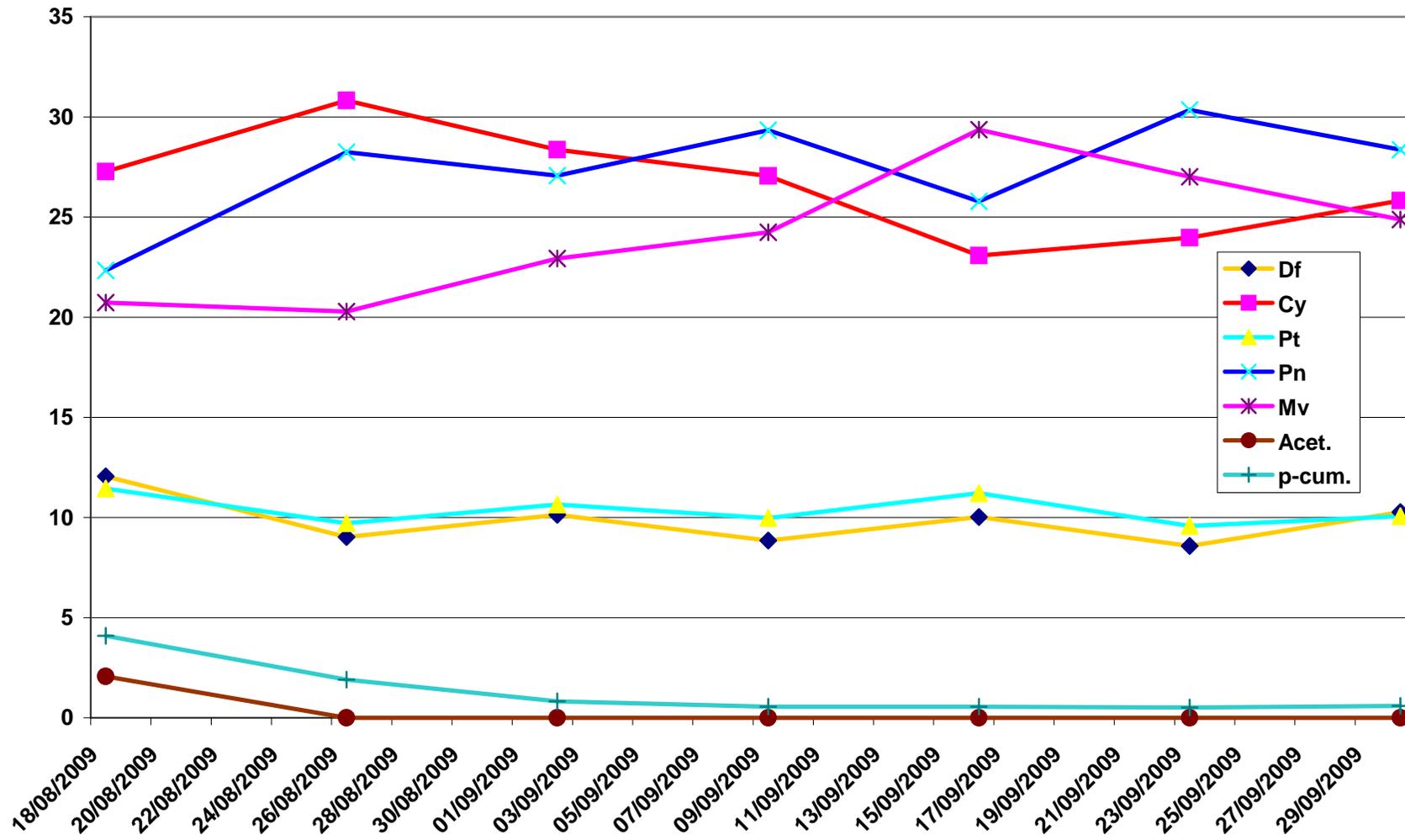
**Evoluzione del tenore in flavonoidi in mg/100 acini e in mg/kg (scala dx) di uve Nerello Mascalese dell'Etna (2009)**



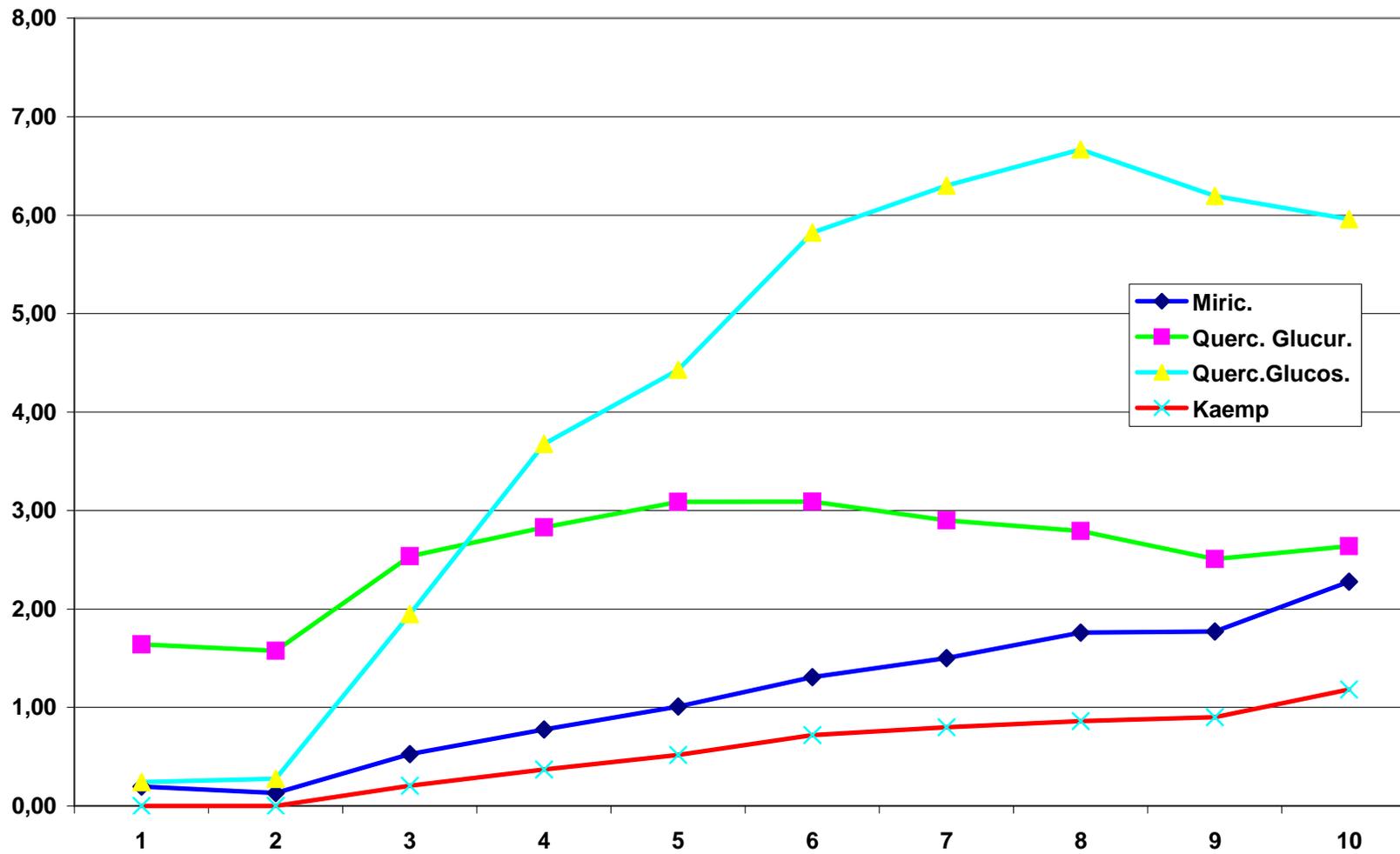
Evoluzione del tenore in antociani in mg/100 acini (scala sn) e in mg/kg (scala dx) di uve Nerello Mascalese dell'Etna (2009)



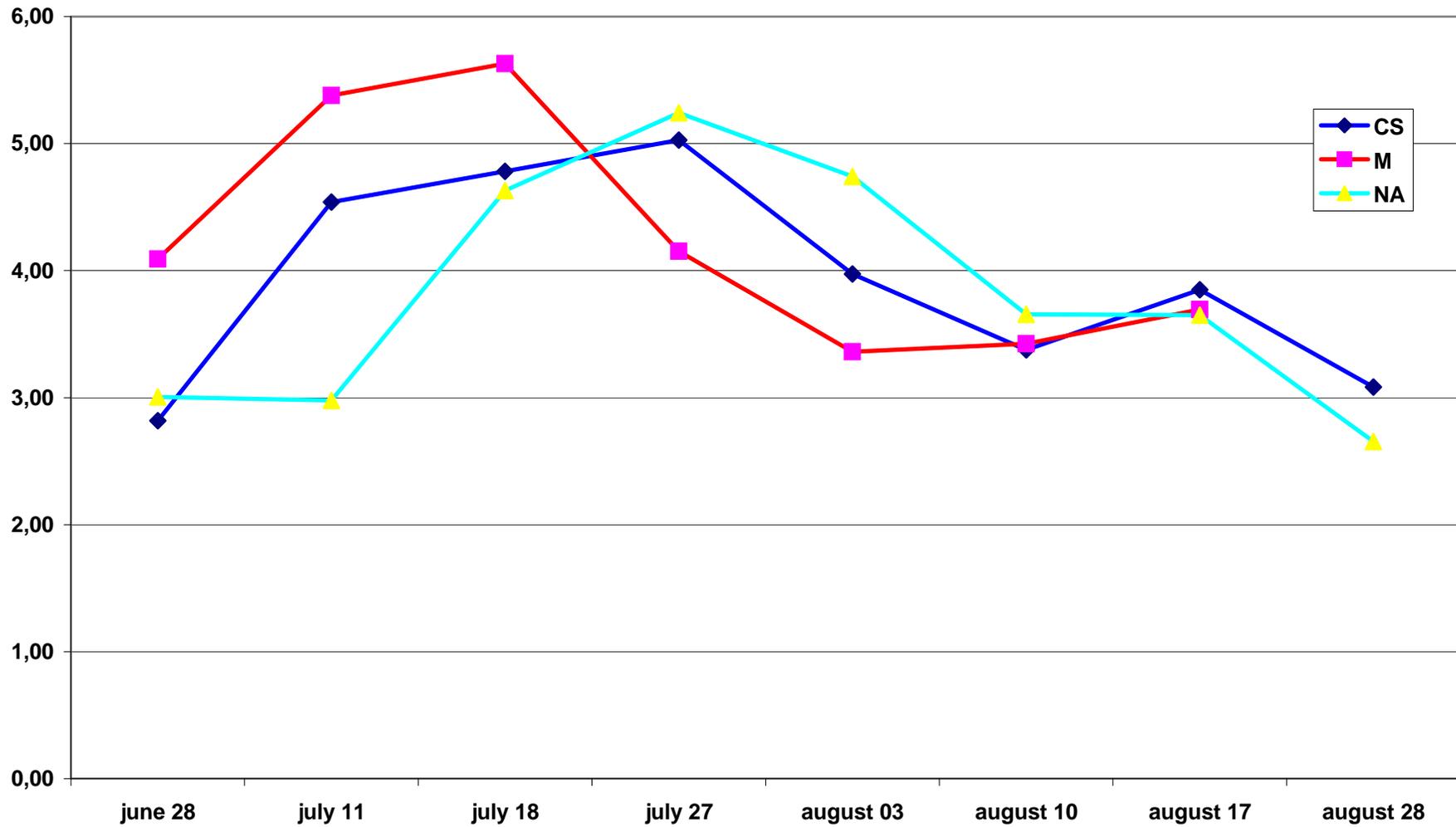
Evoluzione dei singoli antociani durante la maturazione di uve Nerello Mascalese dell'Etna (2009)  
(%)



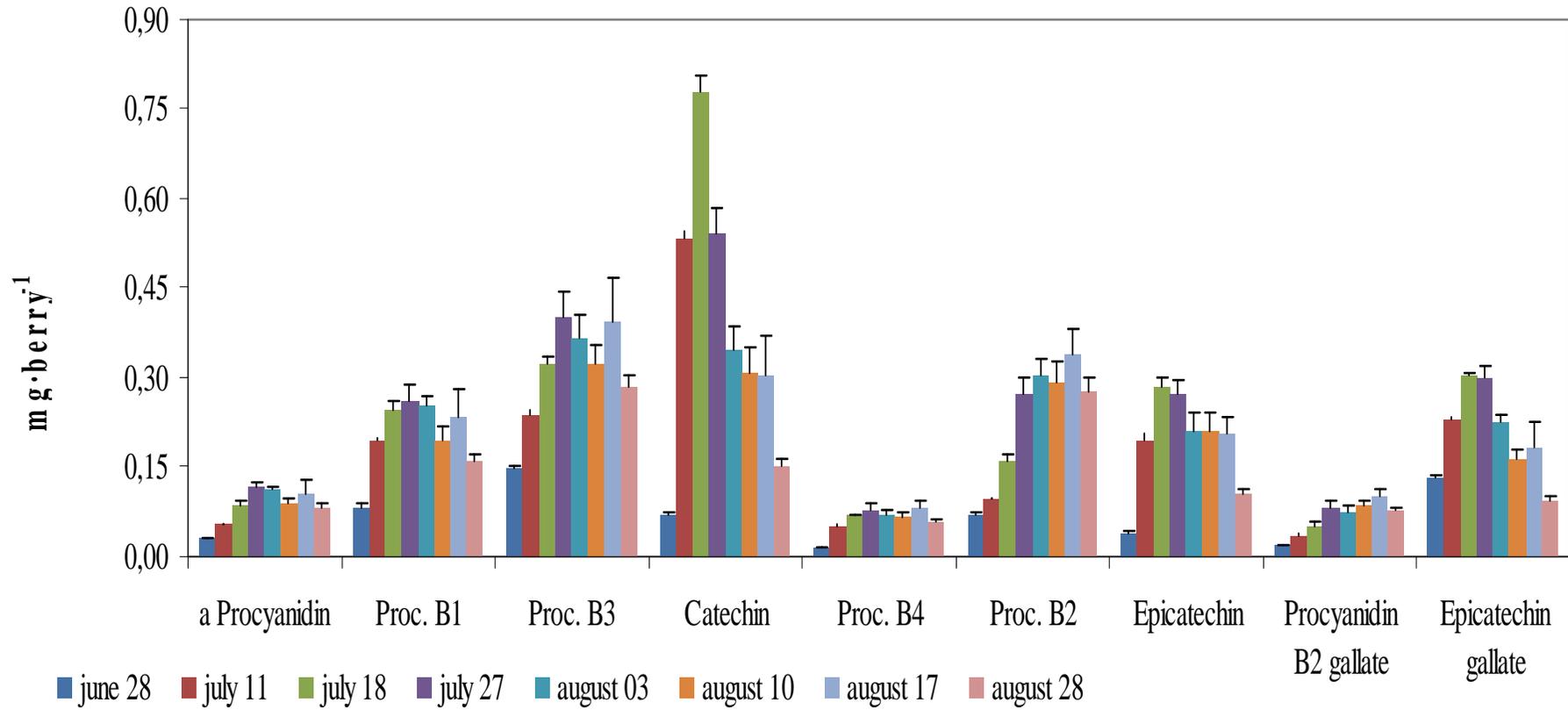
**Evoluzione del contenuto in flavonoli (mg/100 acini) di uve Nerello Mascalese dell'Etna (2009)**



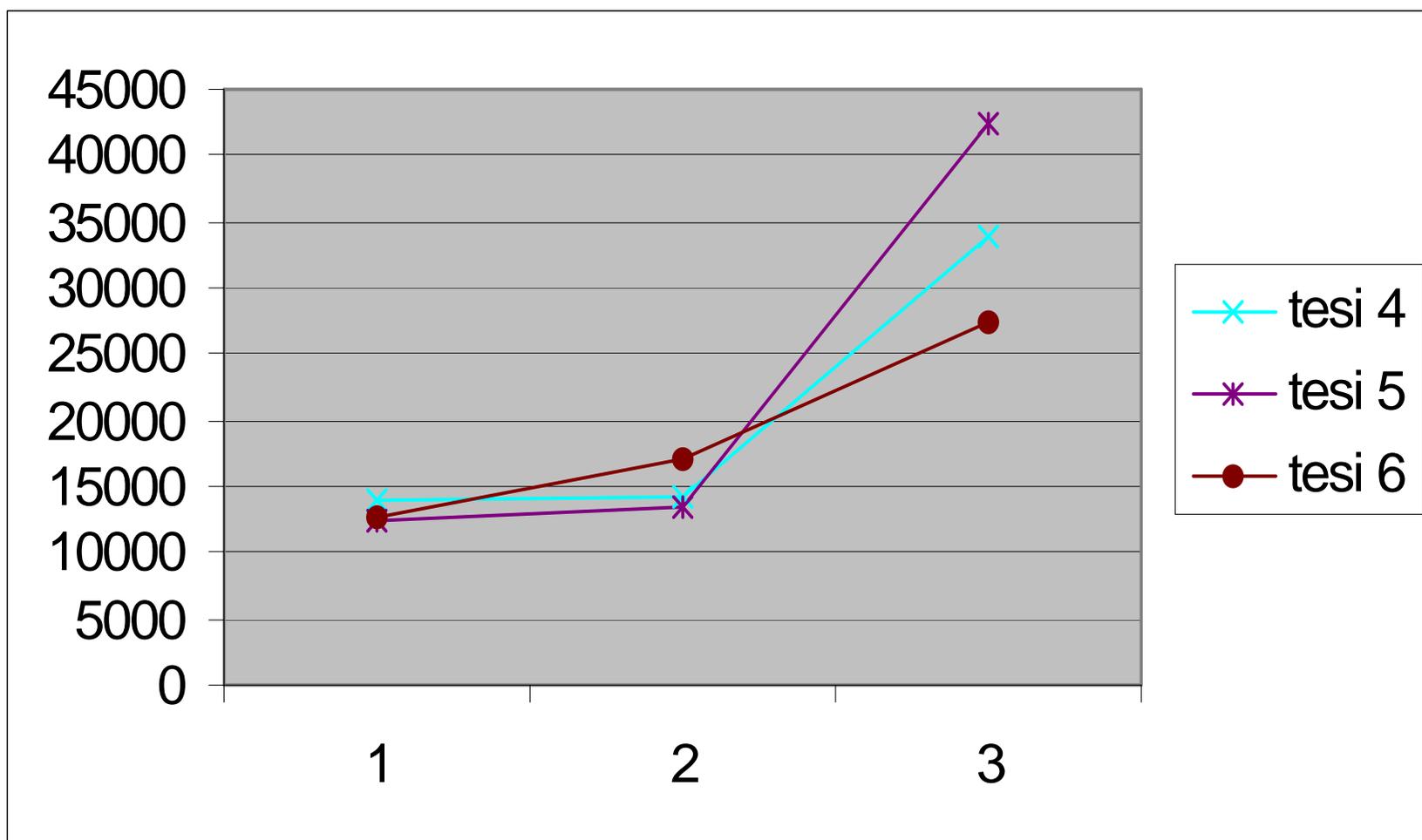
**Evoluzione dei flavonoidi totali dei semi di uve Cabernet Sauvignon, Merlot e Nero d'Avola in un territorio della Sicilia Occidentale (vigneto irrigato) (mg/acino)**



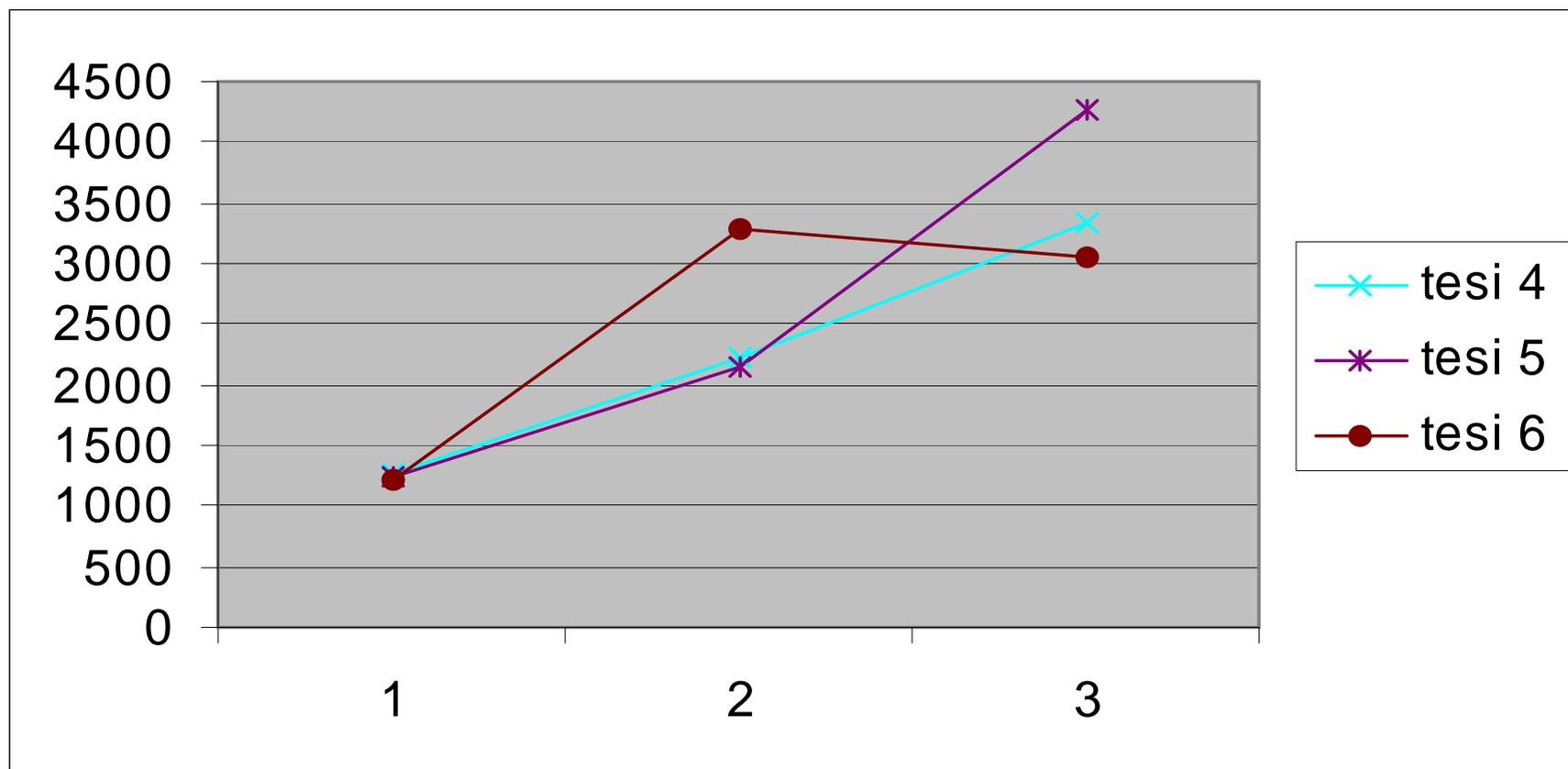
## B: Cabernet Sauvignon



Moscato bianco (prove sfogliatura 1,4,6). Terpenoli totali (mg/kg)



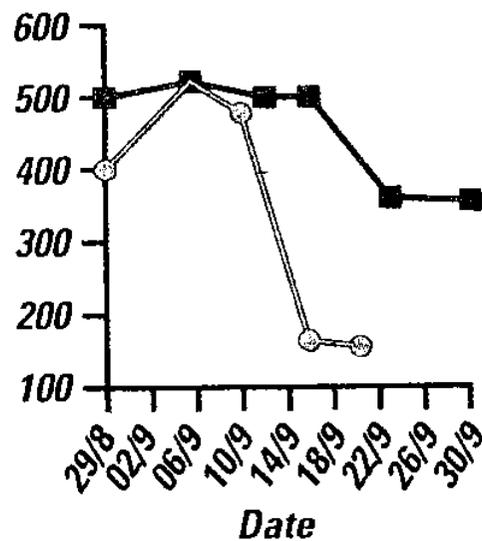
Moscato bianco (prove sfogliatura 1,4,6). Norisoprenoidi totali (mg/kg)



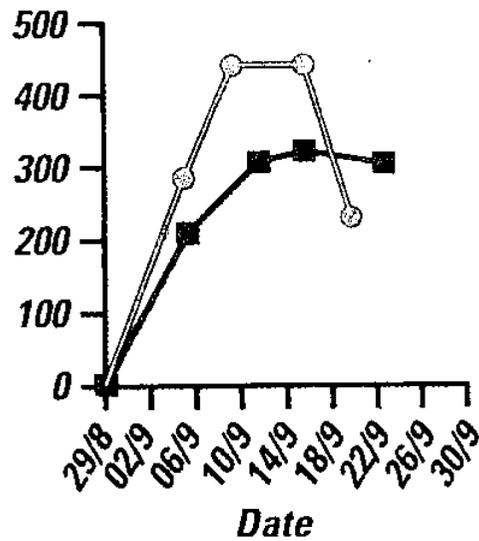


## *Evoluzione del potenziale aromatico del mosto durante la maturazione dell'uva*

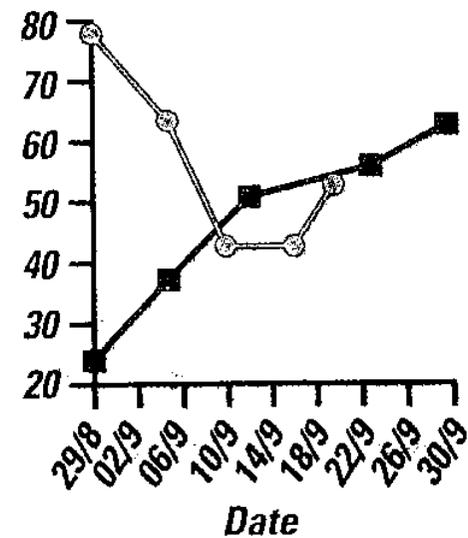
**P-4MMP**  
(ng eq.arôme/l)



**P-4MMP OH**  
(ng eq.arôme/l)



**P-3MH**  
(ng eq.arôme/l)



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

**Maturità aromatica: massimo accumulo di aromi (terpenoli) liberi o complessivi?**

**Maturità fenolica: massimo accumulo o massima estraibilità dei composti fenolici? Comporta un cambiamento di struttura dei composti fenolici?**

**È possibile la determinazione della maturità aromatica e della maturità fenolica?**

**Maturità fisiologica e maturità tecnologica: vinificazione in bianco e in rosso**

24 Analysis of tannins in Shiraz grapes

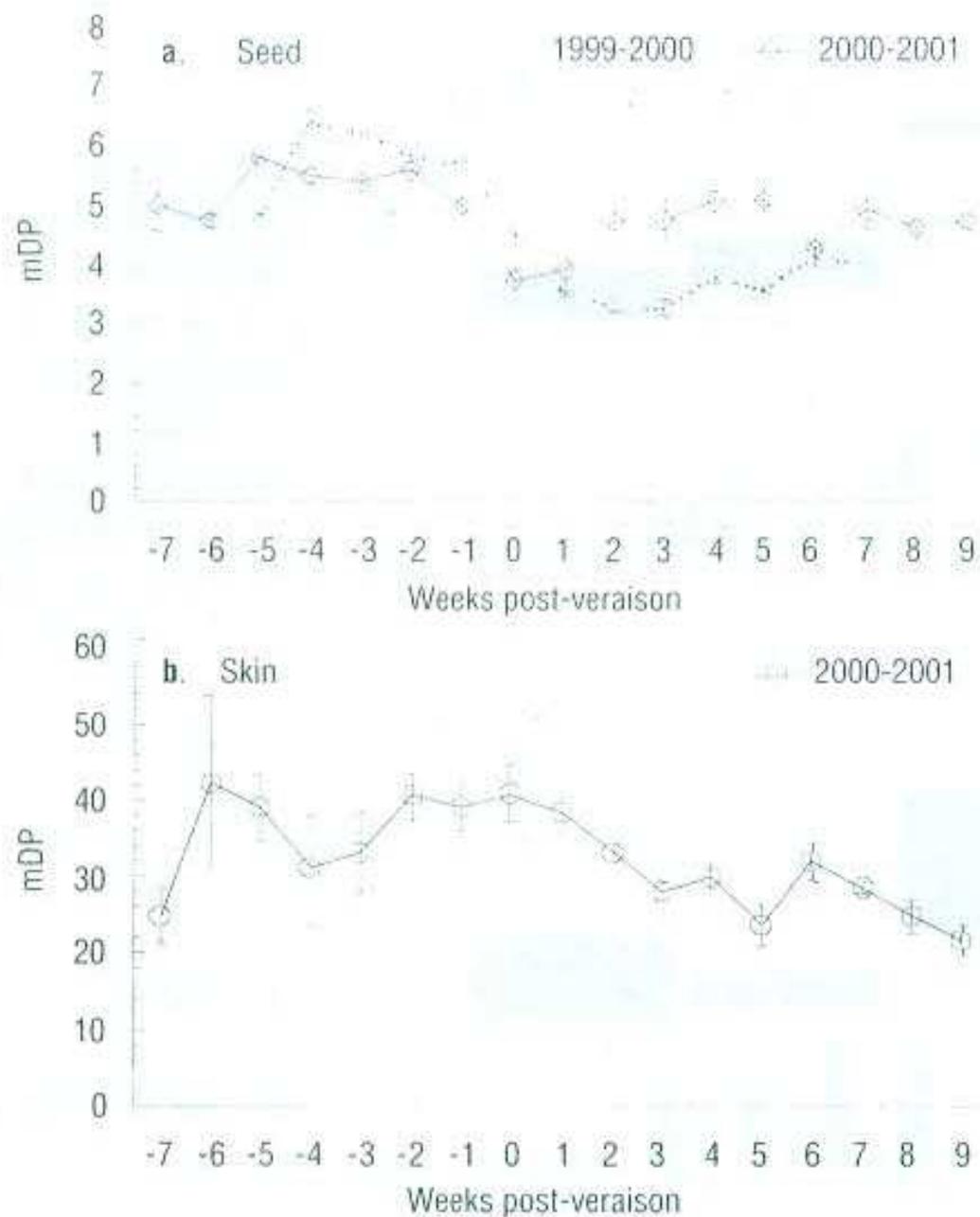
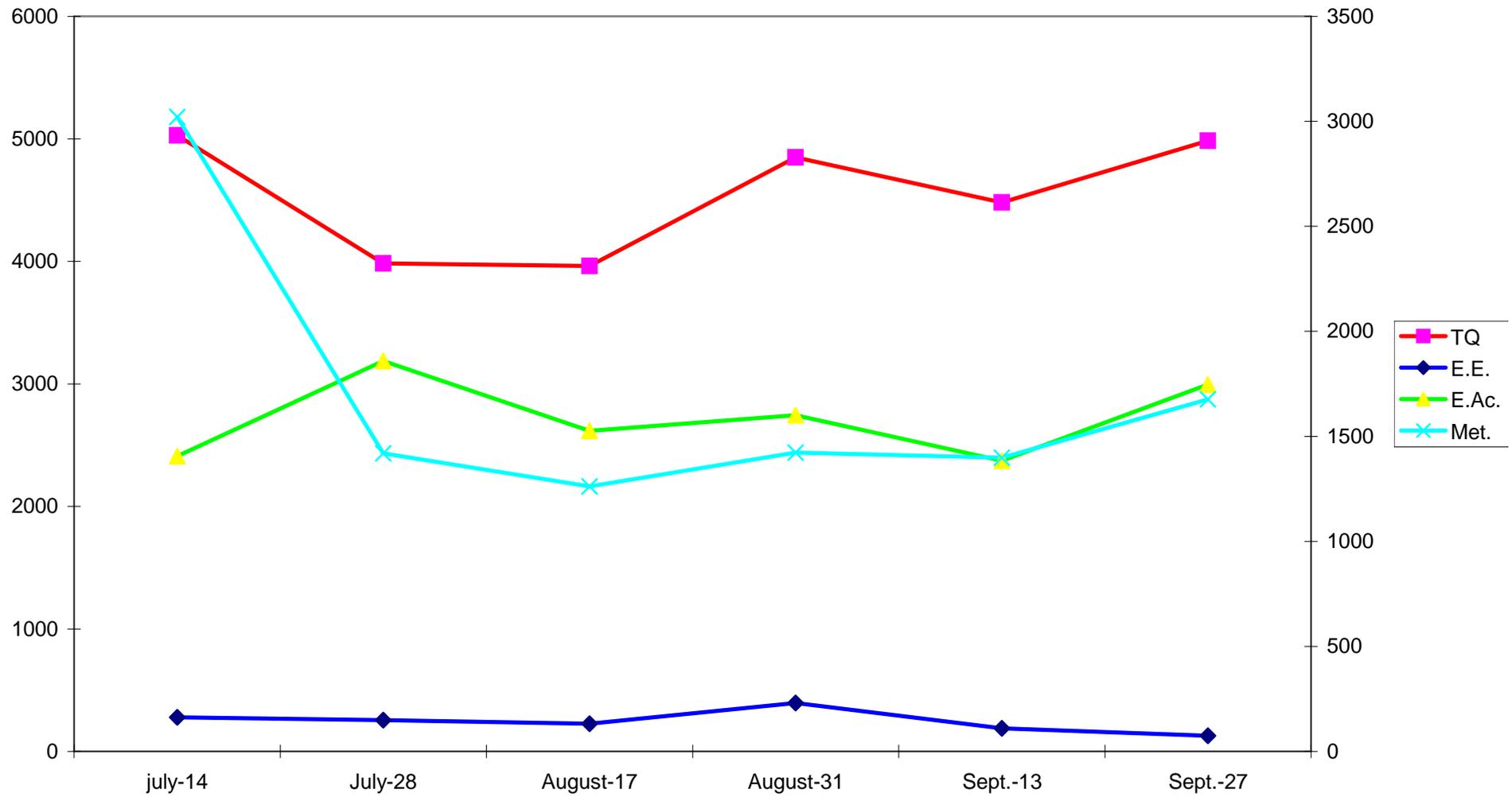


Fig. 2. Mean mDP levels in Shiraz grapes during 1999-2000 and 2000-2001.

Frazionamento su C18 delle proantocianidine dei semi di Barbera 1 (mg/100 g di semi). (TQ, scala sn; frazioni, scala dx)



Frazionamento su C18 delle proantocianidine delle bucce di uve Barbera 1 (mg/kg di acini)

