

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?**

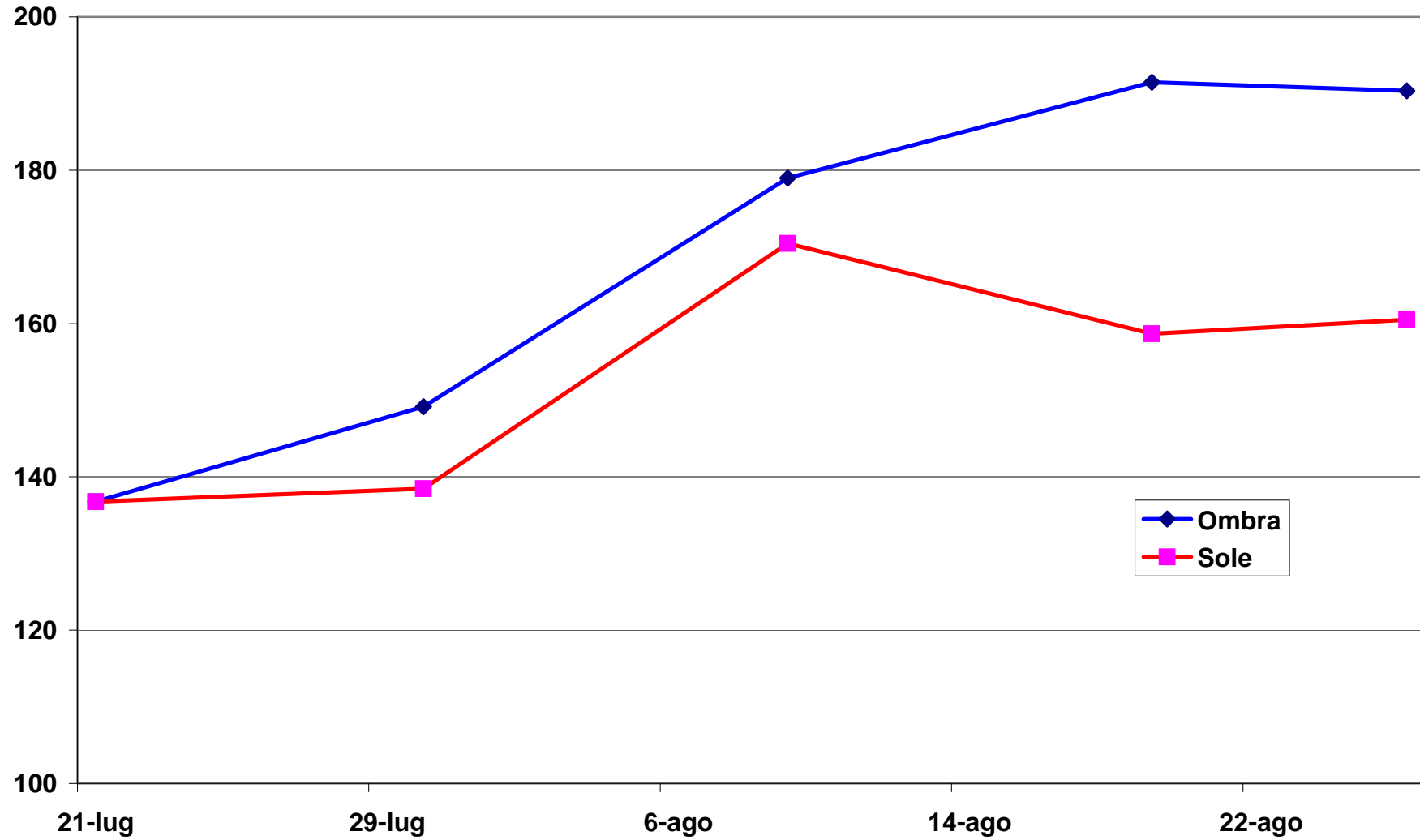
**Come viene influenzata la sintesi delle diverse classi di polifenoli dalle condizioni climatiche e colturali?**

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

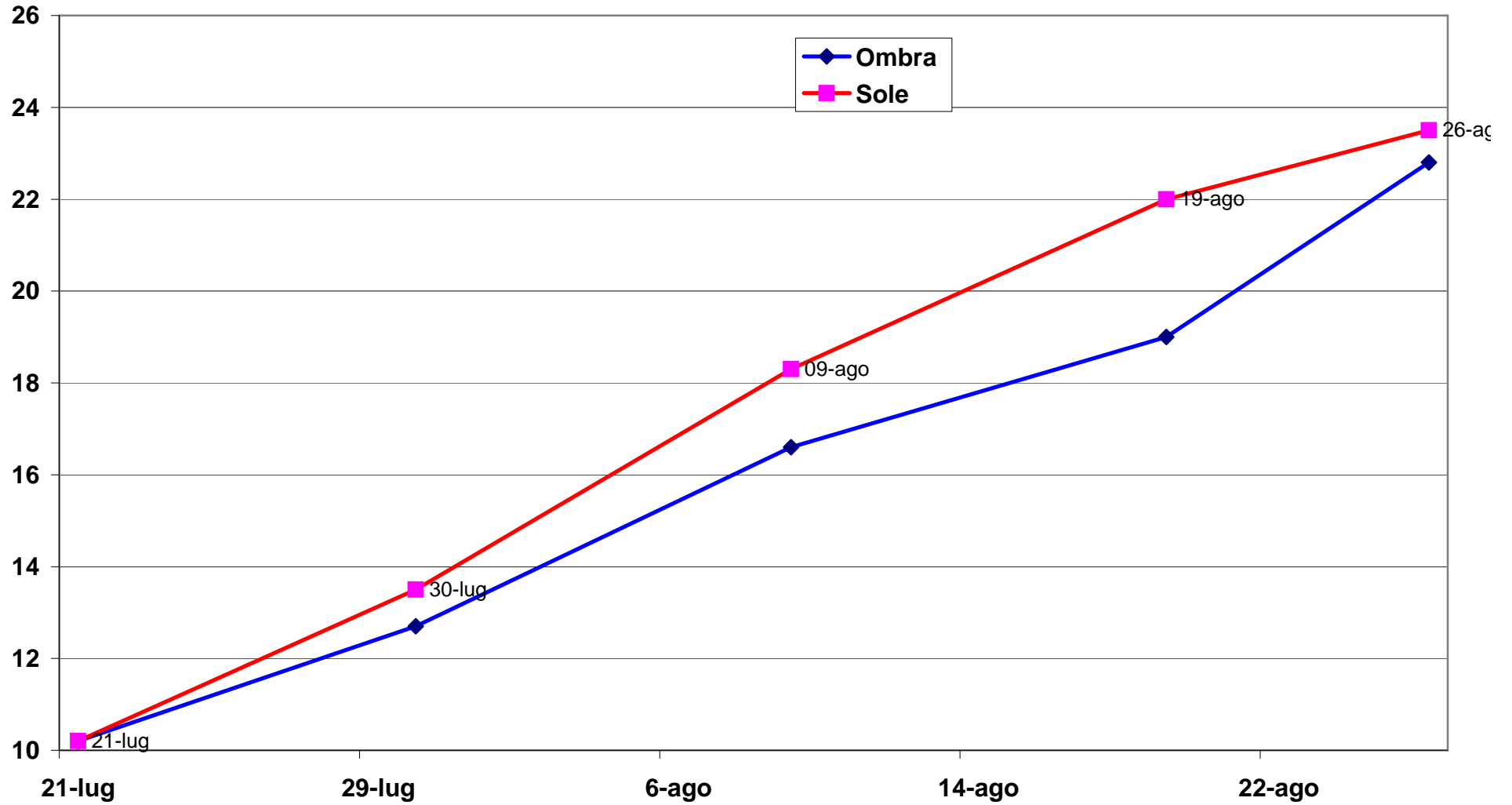
**È possibile ottenere vini dotati di aromi varietali?**

**Come viene influenzata la stabilità dei polifenoli?**

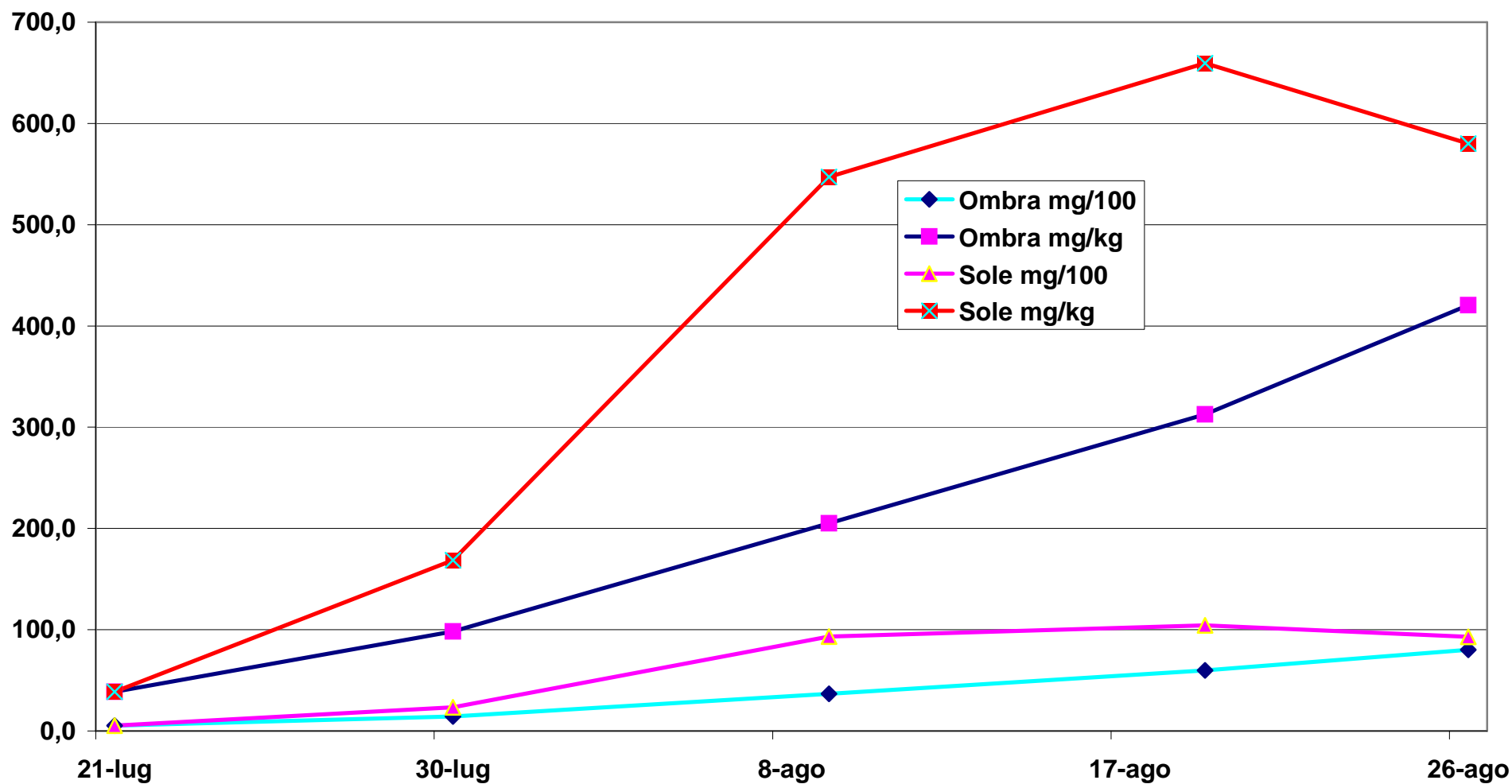
**Evoluzione del peso di 100 acini di uva Nero d'Avola da grappoli oscurati ed esposti al sole (g/100 acini)**



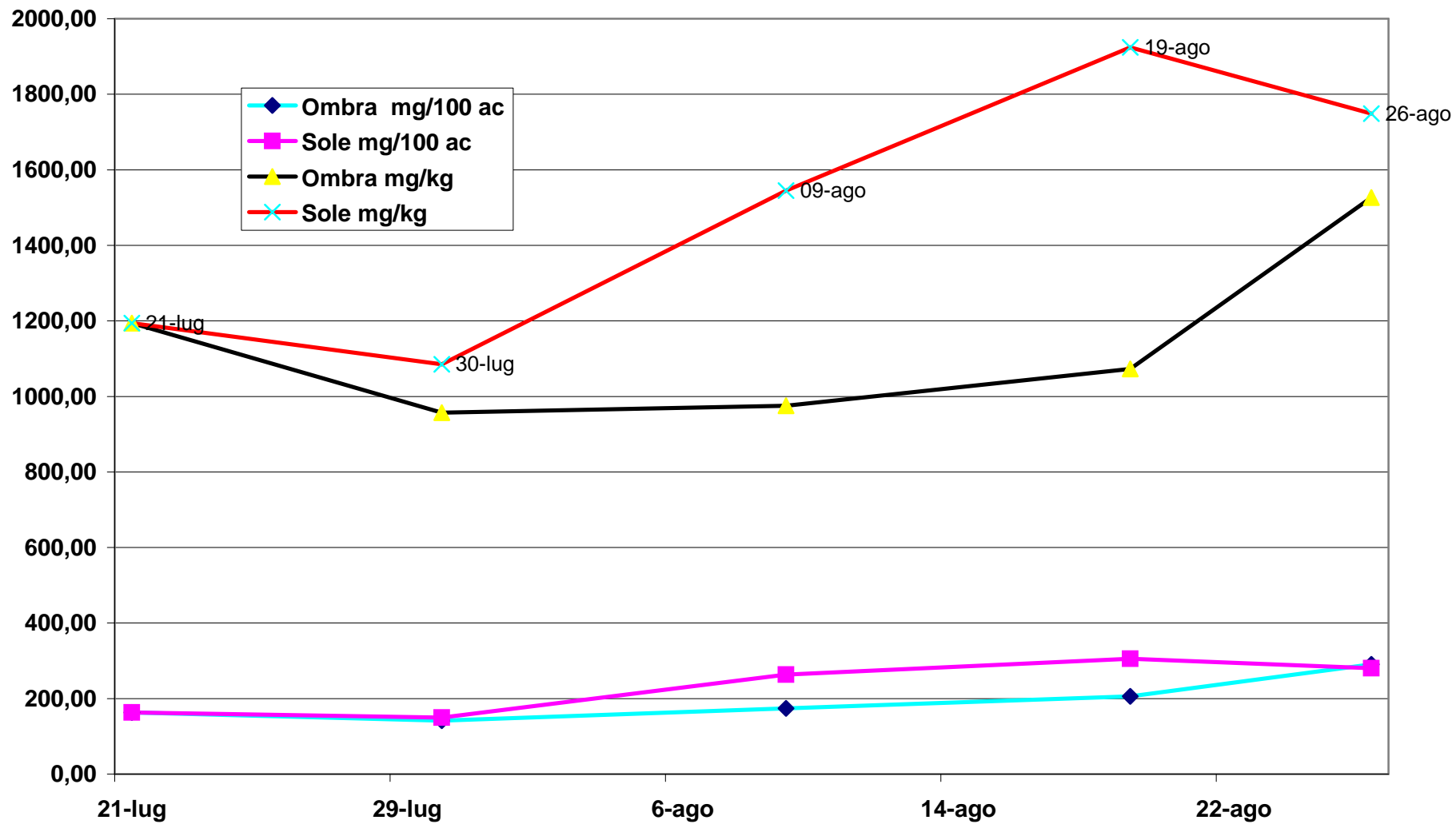
**Evoluzione del Brix del mosto da uve Nero d'Avola oscurate o esposte al sole.**



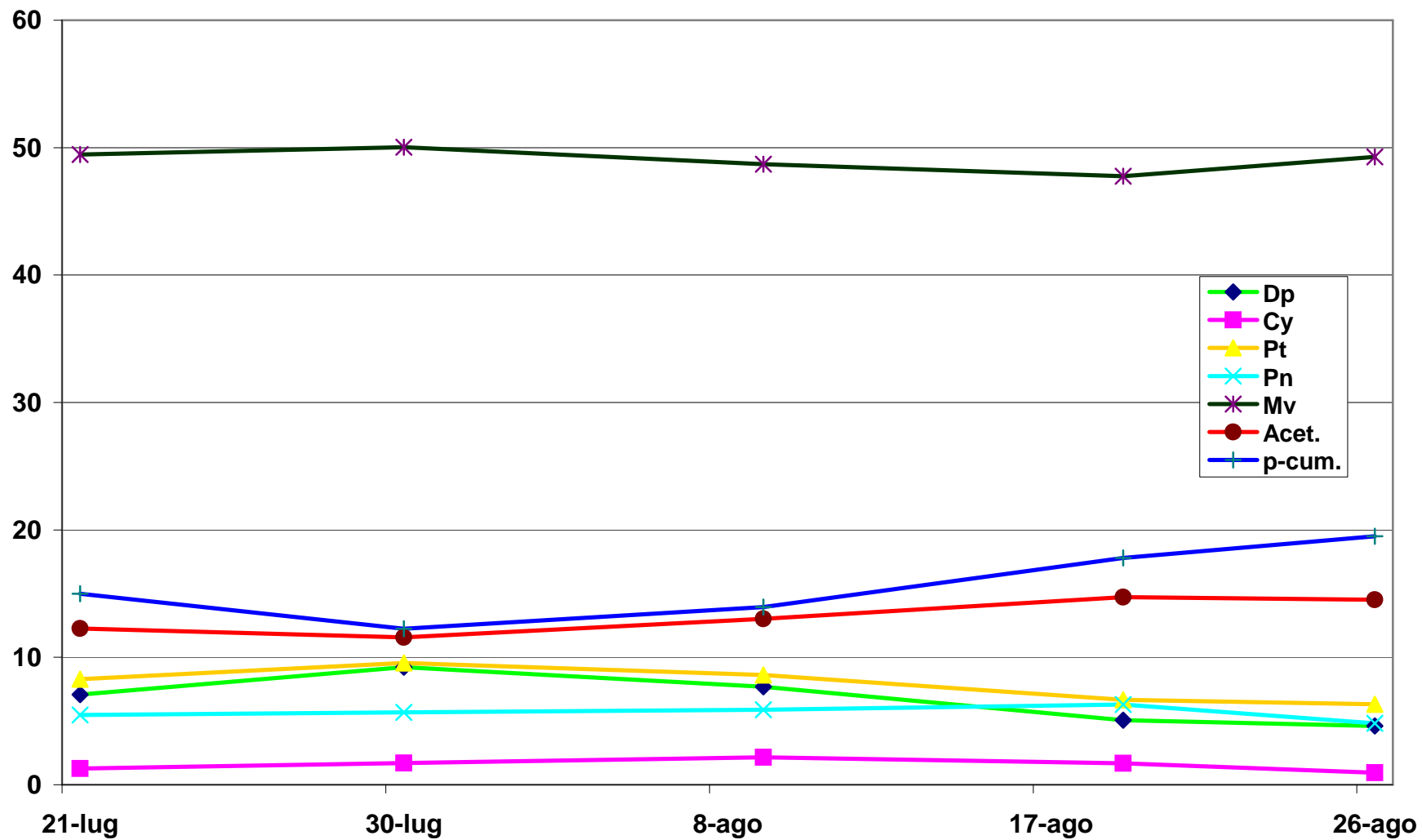
**Evoluzione degli antociani di acini di uva Nero d'Avola da grappoli oscurati ed esposti al sole (mg/100 acini e mg/kg)**



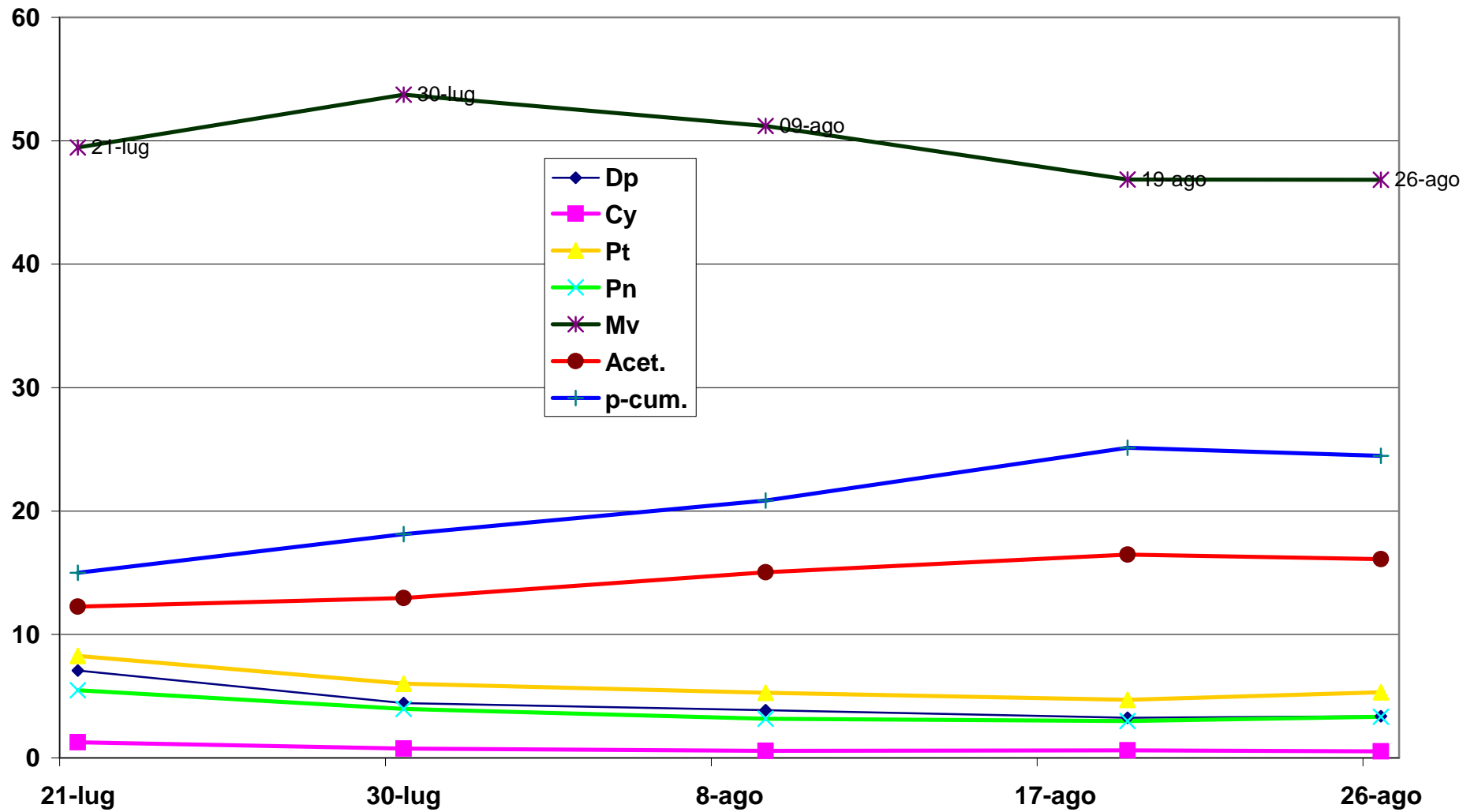
**Evoluzione dei flavonoidi totali di acini da grappoli di uve Nero d'Avola esposti al sole e oscurati. mg/100 acini e mg/kg**



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

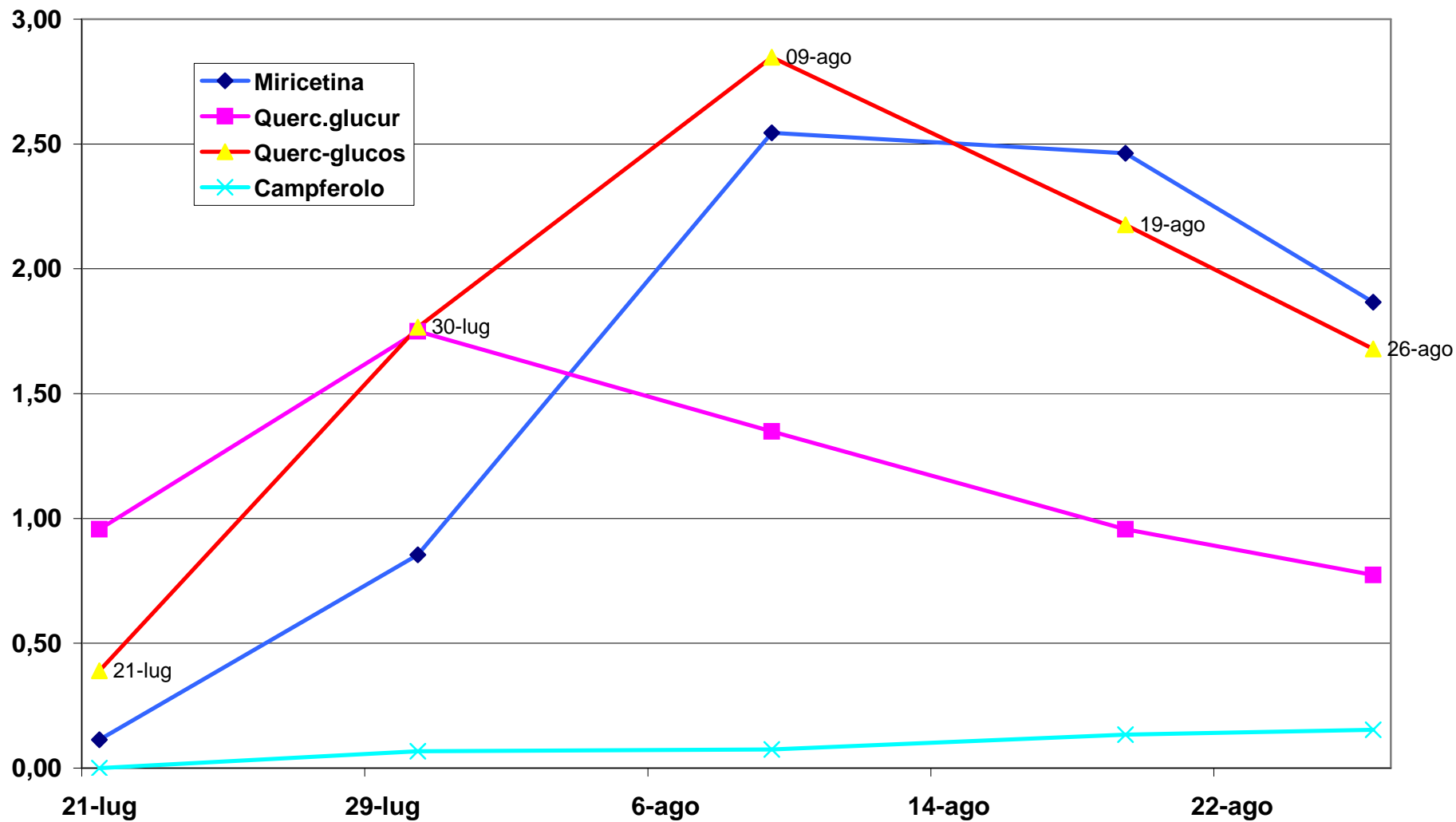


Evoluzione dei singoli antociani di acini di uva Nero d'Avola da grappoli oscurati (%)

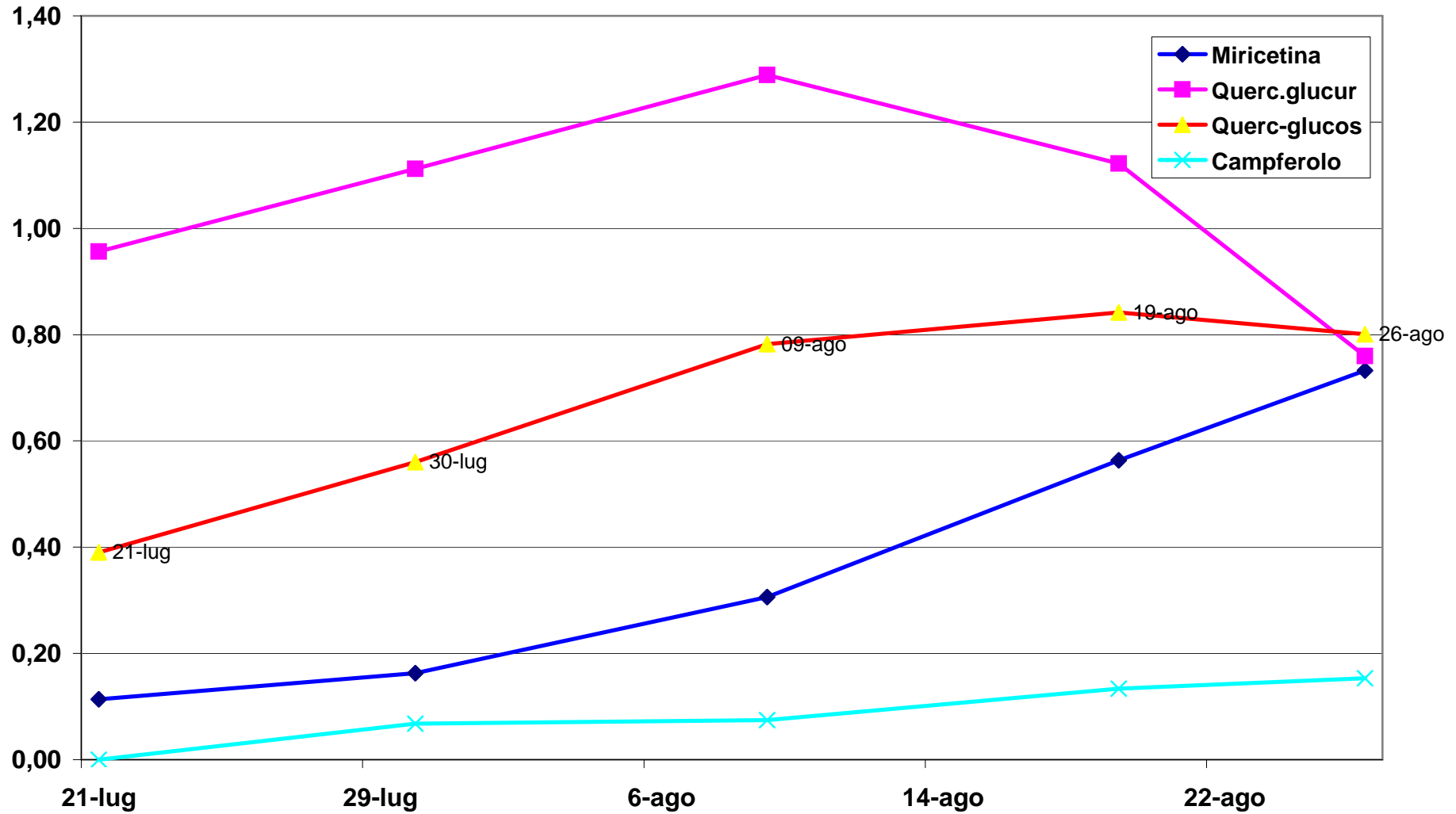


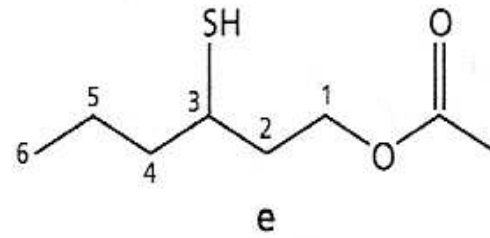
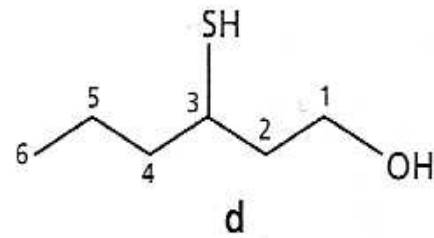
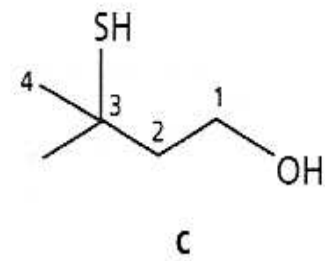
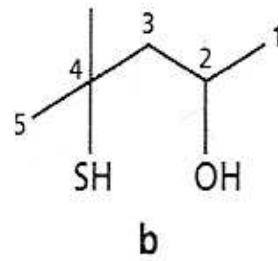
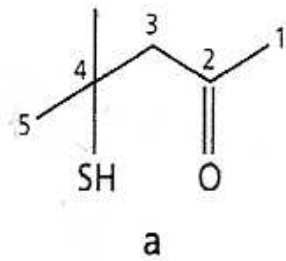


**Evoluzione dei flavonoli di acini di uva Nero d'Avola da grappoli esposti al sole  
(mg/100 acini)**



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



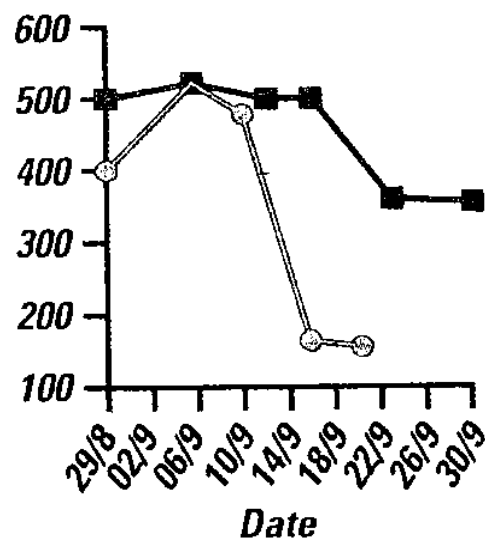


**a:** 4-mercapto-4-metilpentan-2-one (4 MMP); **b:** 4-mercapto-4-metilpentan-2-olo (4 MMPOH); **c:** 3-mercapto-3-metilbutan-1-olo (3 MMB); **d:** 3-mercaptoesan-1-olo (3 MH); **e:** acetato del 3-mercaptoesan-1-olo (A 3MH).

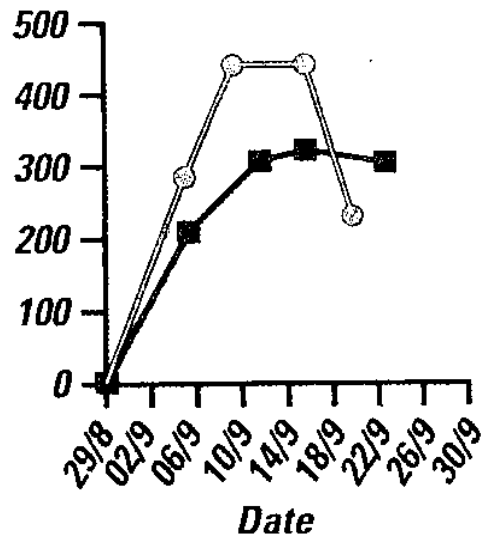


## *Evoluzione del potenziale aromatico del mosto durante la maturazione dell'uva*

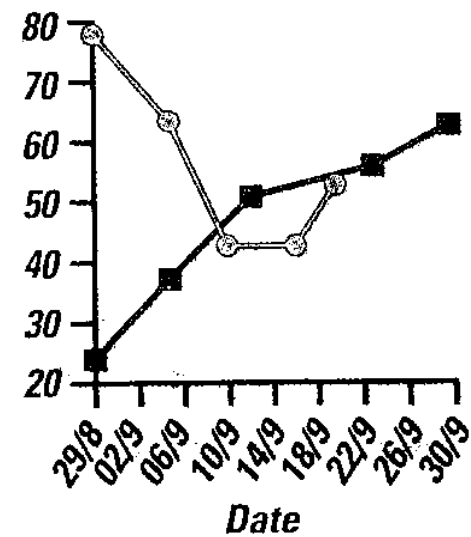
**P-4MMP**  
(ng eq.arôme/l)



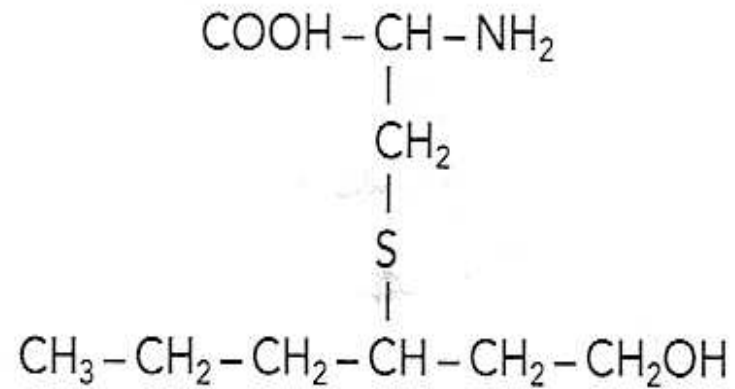
**P-4MMP OH**  
(ng eq.arôme/l)



**P-3MH**  
(ng eq.arôme/l)

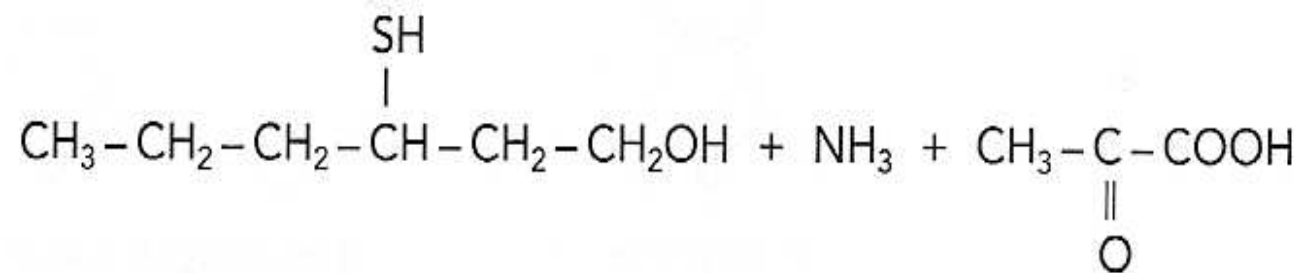


**Terroir A** —■— **Terroir B** —○—  
**TARDIVO** **PRECOCE**



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

$\beta$ -liasi ↓



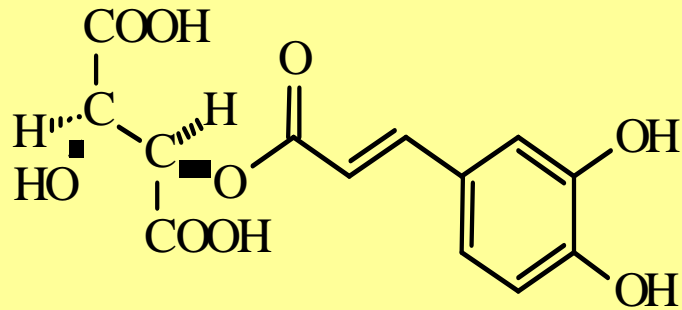
**3-mercaptoesan-1-olo**

**Acido piruvico**

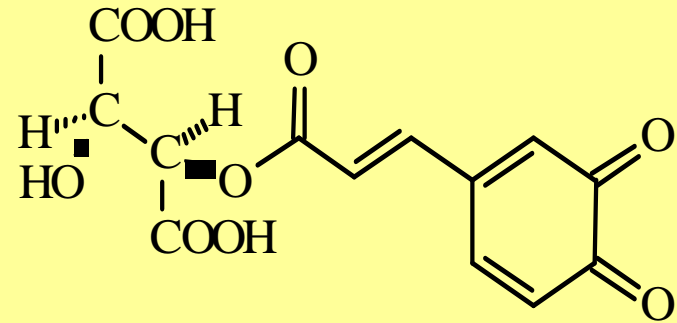
## Reazioni complessive



CTAch, GRPch, PPch = polimeri bruni

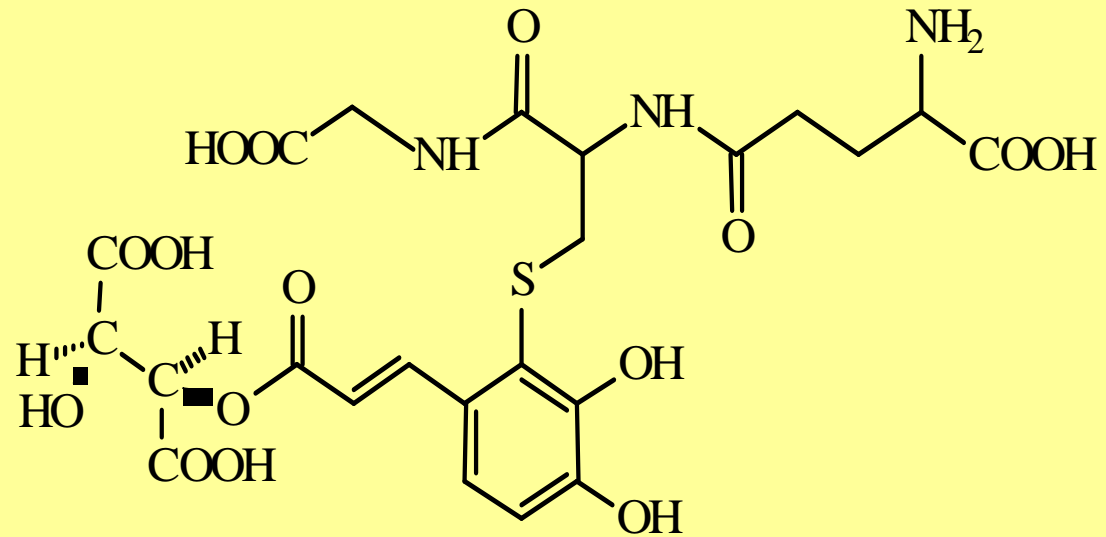


Acido caffeiltartarico

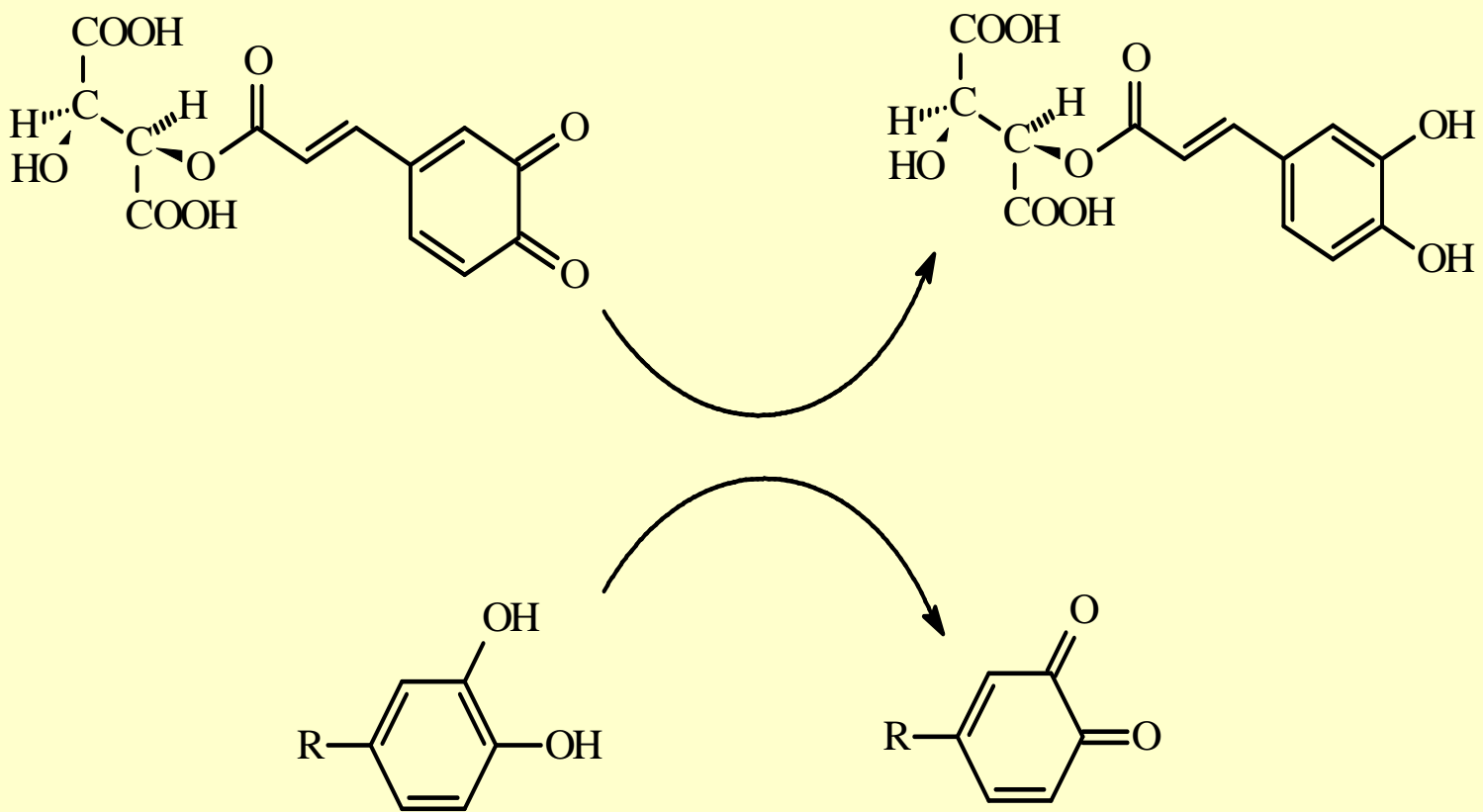
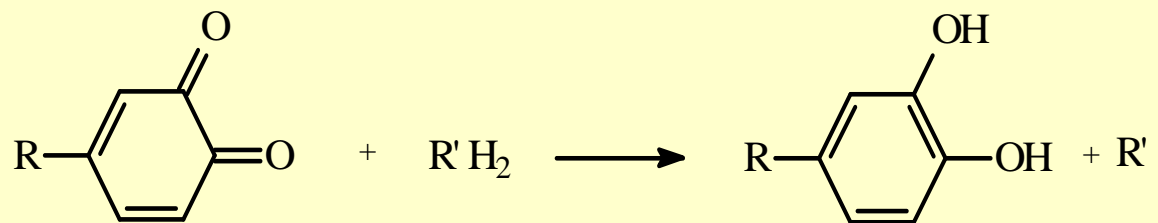


o-chinone dell'ac. caffeiltartarico

Glutation

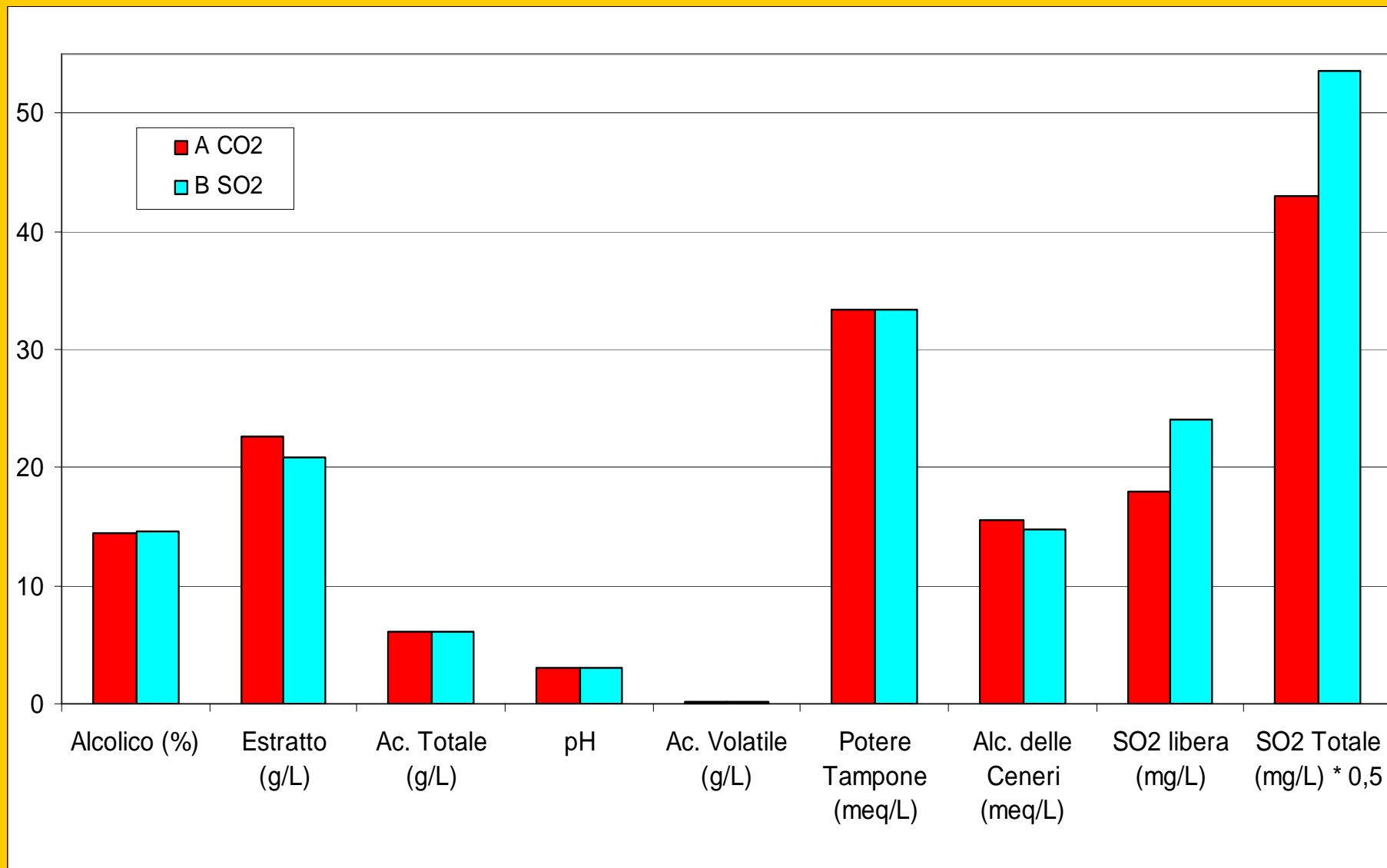


Acido 2-S- glutationilcaffeiltartarico

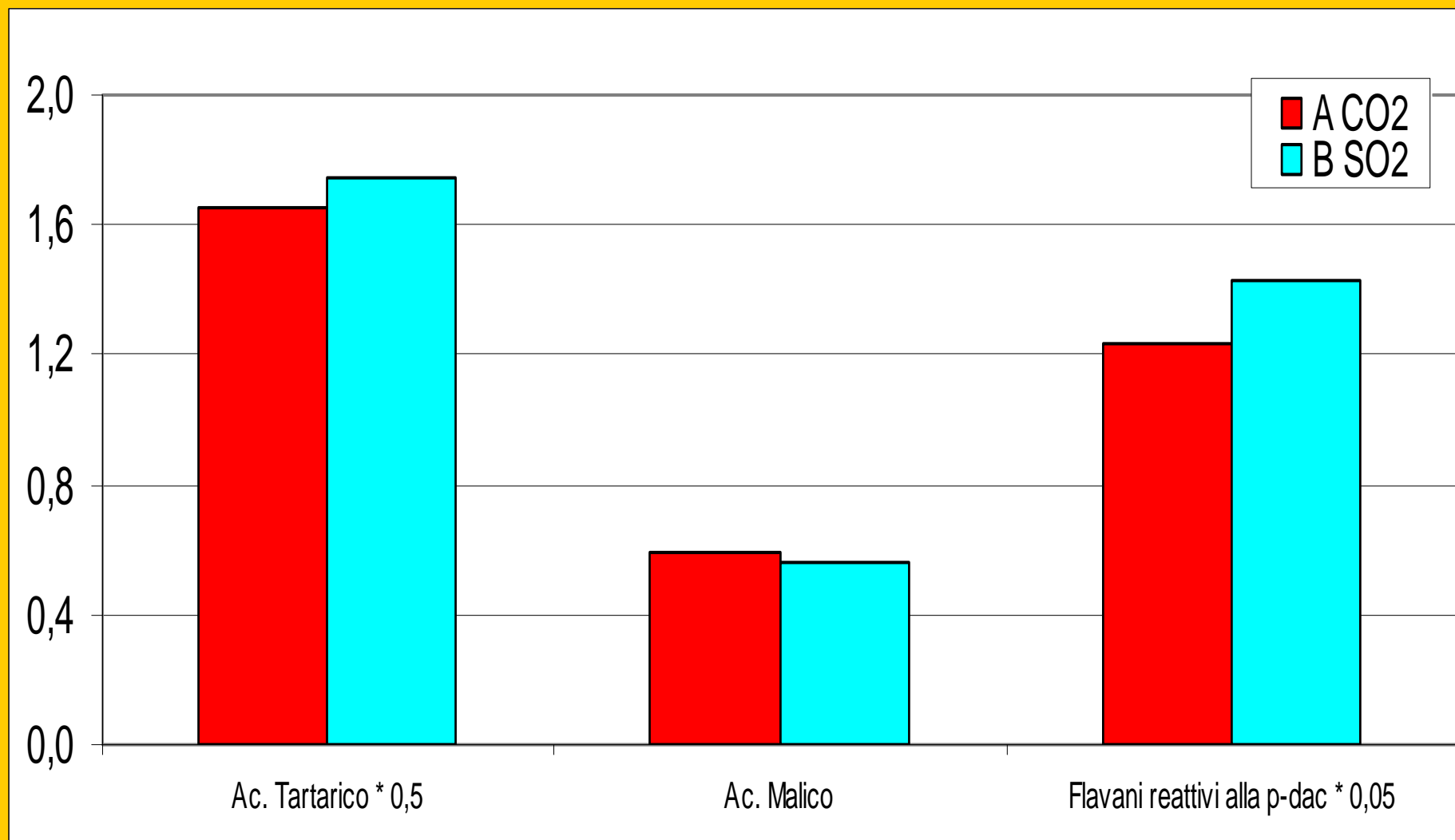




## Composizione dei vini ACO2 e BSO2

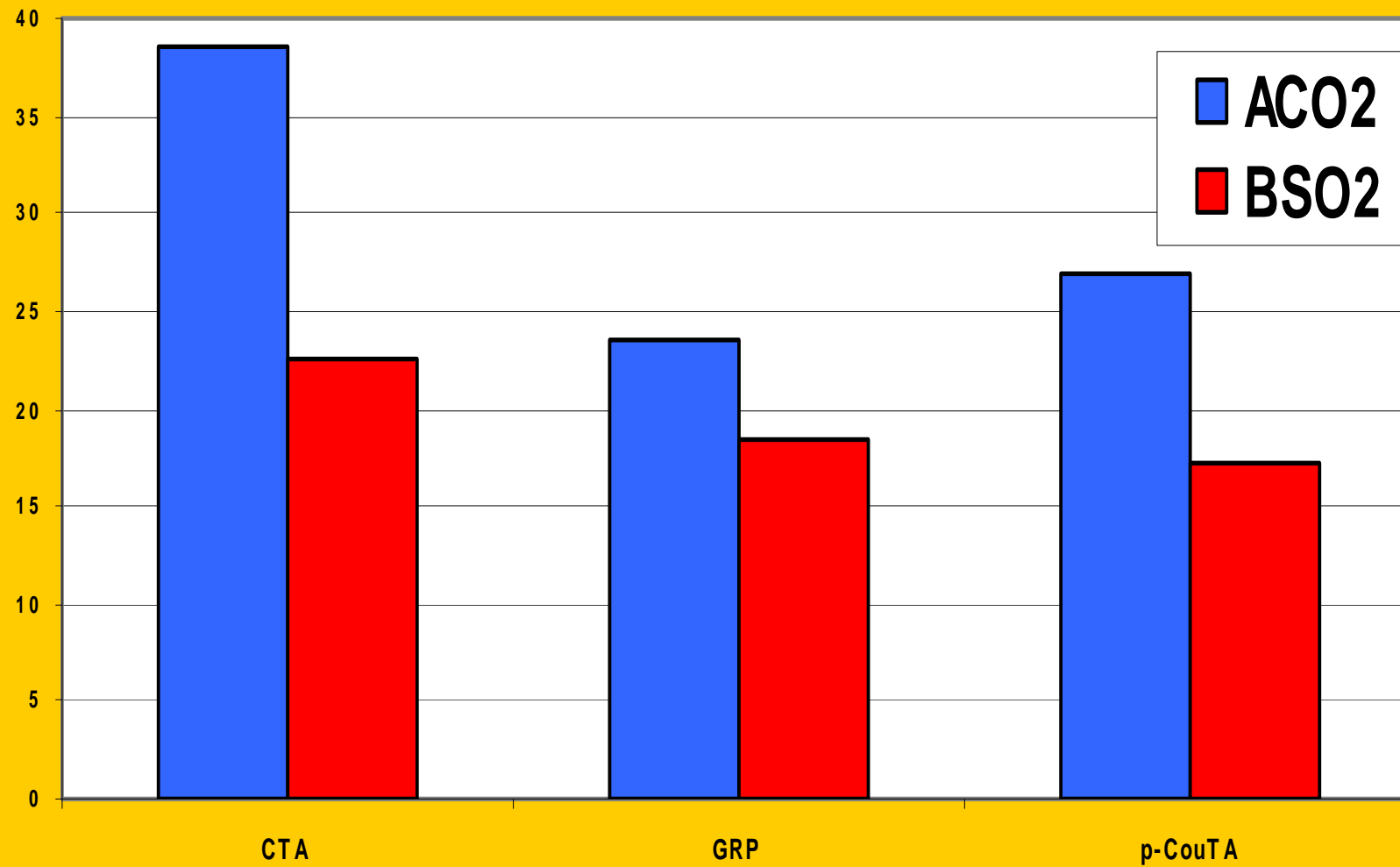


## Acidi fissi e flavanoli reattivi alla DAC dei vini ACO2 e BSO2

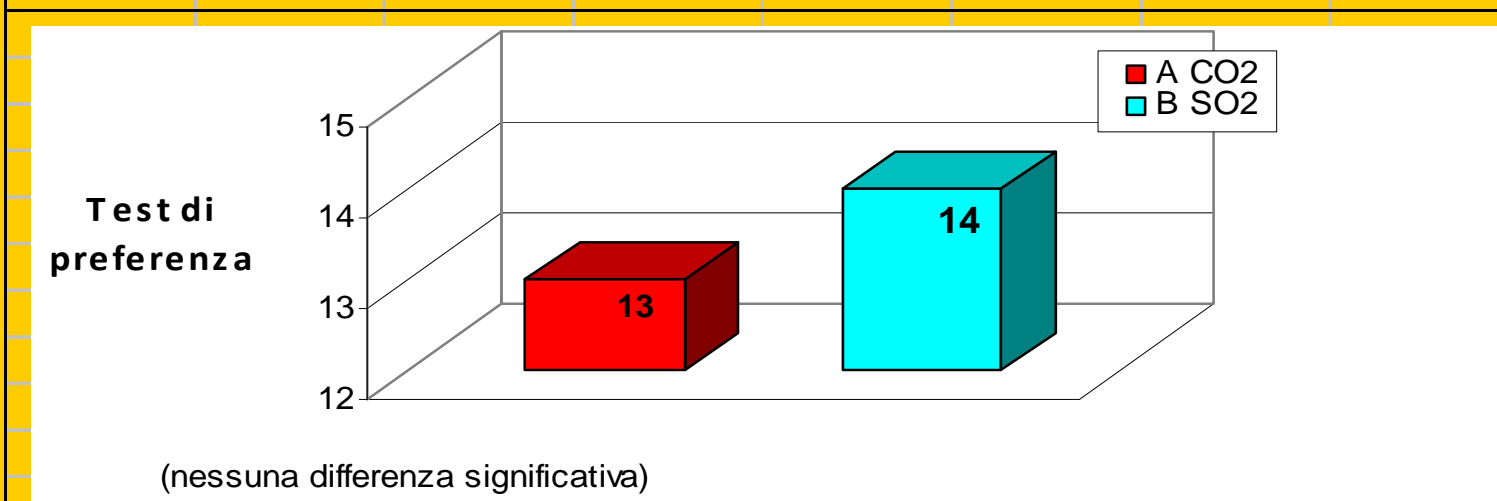
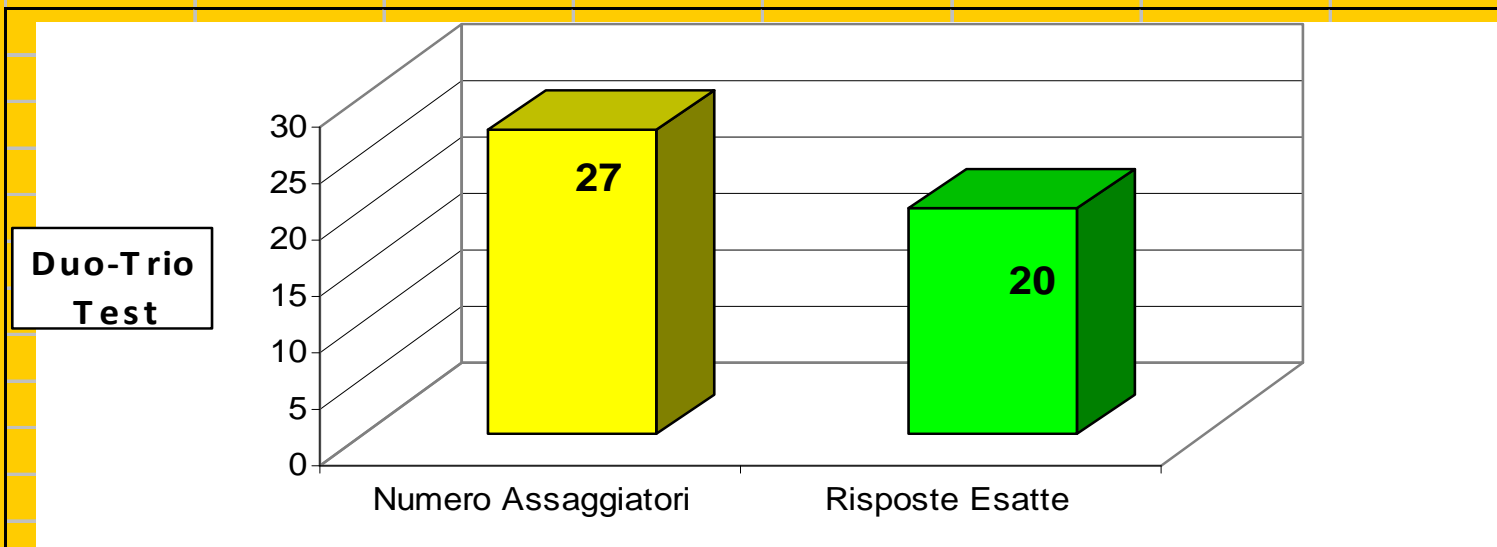


<b>Composti volatili di ACO<sub>2</sub> e BSO<sub>2</sub> (ug/L)</b>	<b>A CO<sub>2</sub></b>	<b>B SO<sub>2</sub></b>
<b>Isoamil acetato</b>	<b>2670,4</b>	<b>3045,9</b>
<b>Etil esanoato</b>	<b>1046,6</b>	<b>1030,6</b>
<b>Esil acetato</b>	<b>183,3</b>	<b>187,0</b>
<b>3-metil-pentan-1-olo</b>	<b>73,4</b>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

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



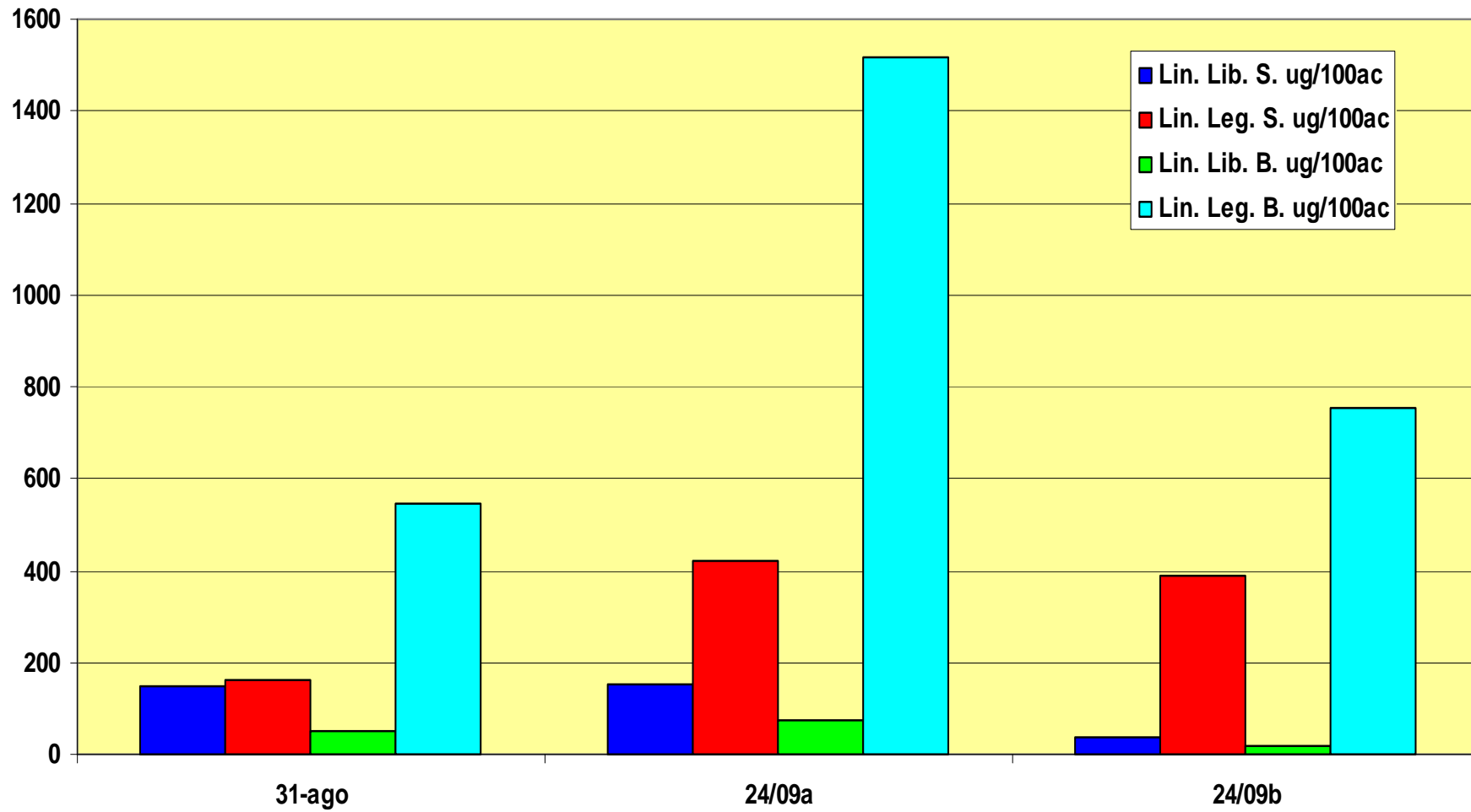
## Risultati dei test di Analisi Sensoriali effettuati sui vini A CO2 e B SO2



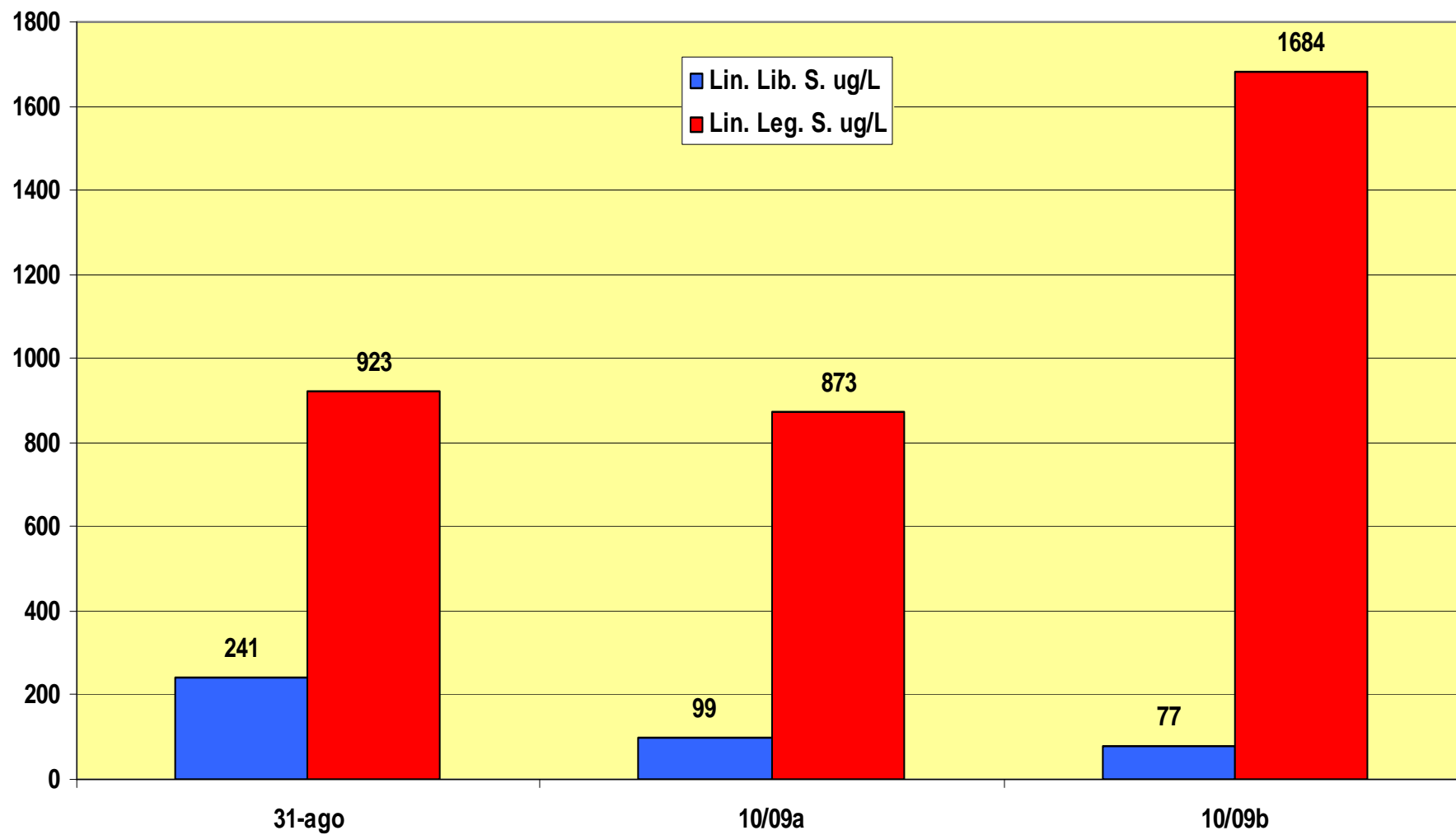
**Descrittori citati dal panel  
(numero di citazione)**

**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

