



LUNEDI' 19 SETTEMBRE 2022 - ore 15.00
Seminario online (max 200 iscritti)

La chimica del vino: dalla lotta alle frodi al wine fining

(Dr.ssa Daniela Meroni e Dr.Giorgio Molteni)

In vino, veritas... Nel corso della storia, diverse civiltà hanno adottato proverbi simili data l'importanza che il vino ha avuto, e continua ad avere, in molteplici ambiti delle attività umane. Tuttavia, nonostante i suoi quasi sette millenni di storia, la comprensione della Chimica del vino (e di tutte le sue veritas) è ancora incompleta. La ragione principale di questa situazione è senz'altro legata alla complessità del vino, che è una soluzione acquoso-etanolica di centinaia di molecole assai differenti e in continua evoluzione. L'identità e la concentrazione di buona parte di questi individui chimici dipende infatti sia da fattori ambientali che legati al processo di produzione e alla tipologia di conservazione: il vino è un prodotto "vivo", che respira.

Anche se, ad un primo impatto, la Chimica del vino può apparire molto complessa, lo studio e la razionalizzazione di questa materia si avvale oggi delle conoscenze da una prospettiva analitica, chimico-organica e chimico-fisica.

Nella prima parte di questo incontro saranno brevemente illustrate le classi dei principali composti presenti nel vino, con riferimento alle principali pratiche analitiche di tipo non strumentale utili in vista della determinazione di eventuali frodi alimentari.

Nella seconda parte si parlerà della produzione del vino e, in particolare, di come la ricerca in ambito chimico possa portare a processi di wine fining, ovvero di chiarificazione e stabilizzazione del vino, più rapidi, sostenibili e... vegani! Per farlo verrà introdotto il concetto di punto isoelettrico delle proteine e di adsorbimento.

