

OTACLEAN

Il carbone enologico contro l'Ocratossina A

Perche' bisogna ridurre i tenori in Ocratossina A ?

L'Ocratossina A (o OTA) fa parte di quelle micotossine conosciute, per essere estremamente nefaste per la salute umana (teratogene e cancerogene per il rene e il fegato degli animali). I servizi tecnici della Comunità' Europea si sono particolarmente interessati alla presenza di questa molecola nei prodotti generati dall'uva che sono stati denunciati per contenerne a volte quantità consistenti (fino a più di 10µg/l nei vini finiti).

A Gennaio 2005, **la CE ha fissato il tenore massimo dei vini sul mercato a 2µg/l** (regolamento CE N°123/2005), ma alcuni paesi come il **Canada rifiuta l'importazione dei vini il cui tenore supera 1µg/l**.

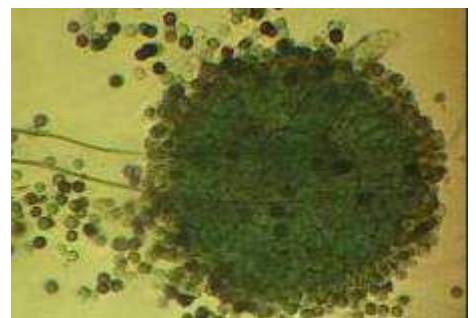
Sfortunatamente, la presenza de l'OTA nei succhi d'uva è lontana dall'essere rara. Uno studio realizzato nel 1999 dalla DGCCRF dimostrava che su 54 campioni analizzati, 10 avevano più di 1µg/l e 3 più di 5µg/l.

Qual e' l'origine dell'Ocratossina A ?

L'origine dell'OTA è ora ben conosciuta: *Aspergillus ochraceus* e *carbonarius* sono riconosciuti responsabili della sintesi d'OTA nell'uva. Come per una buona parte delle malattie crittogamiche della vigna, ogni attacco biologico o climatologico favorisce lo sviluppo di *Aspergillus*:

- danni fatti da uccelli e da insetti
- l'oidio
- i vermi del grappolo
- la spaccatura delle bacche causa forti piogge dopo un periodo di siccità...

L'OTA si sviluppa quasi in contemporanea con la maturazione delle bacche.



A. carbonarius photo FAO 2007

Per la vigna, il migliore trattamento resta l'utilizzo dei prodotti fitosanitari e poi selezionare le vendemmie colpite.

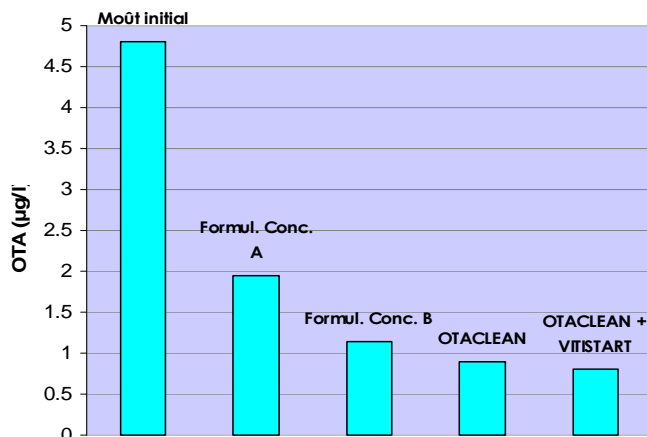
Nondimeno, e malgrado gli sforzi di alcuni viticoltori, avviene non di rado di dosare nei succhi tenori superiori ai valori legali.

Quali sono gli effetti di OTACLEAN ?

OTACLEAN e' un carbone che e' stato selezionato principalmente per le sue eccellenti caratteristiche d'assorbimento nei confronti dell'Ocratossina A. Agisce senza scarnire il vino come fa la maggior parte dei carboni. Si diminuiscono così le note *etere* e di *solvente* solitamente legate al trattamento con i carboni.

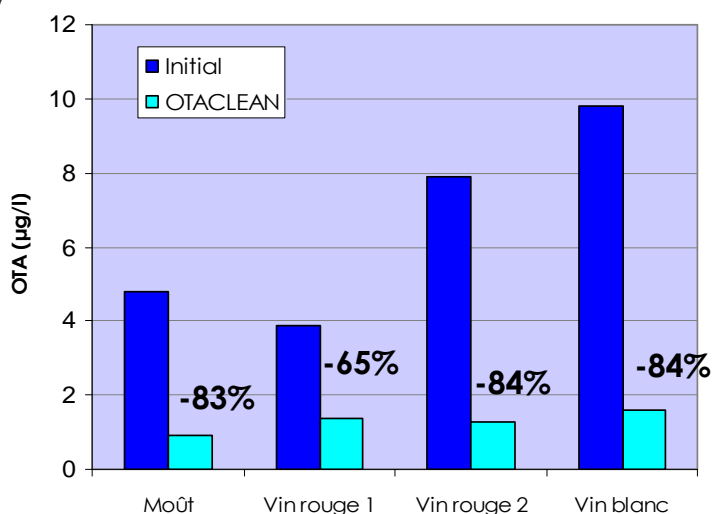
Esempio di trattamento sul mosto:

	OTA (µg/l)
Mosto iniziale	4,80
Formul. conc. A	1,95
Formul. conc. B	1,15
OTACLEAN	0,90
OTACLEAN + Vitistart	0,81



Esempio di trattamenti su vini alla fine della fermentazione alcolica :

I risultati ottenuti con OTACLEAN sono spettacolari, anche quando i livelli iniziali di OTA sono molto elevati.



	OTA (µg/l)
Vino rosso iniziale	3,90
Formul. conc. A a 20 g/Hl	1,40
Formul. conc. A a 40 g/Hl	0,75
OTACLEAN a 20 g/Hl	1,35
OTACLEAN a 40 g/Hl	0,58

	OTA (µg/l)
Vino rosso iniziale	9,81
Formul. conc. B a 20 g/Hl	2,98
Formul. conc. C a 20 g/Hl	5,73
OTACLEAN a 20 g/Hl	1,58

	OTA (µg/l)
Vino bianco iniziale	7,90
Formul. conc. A a 20 g/Hl	2,29
Formul. conc. A a 40 g/Hl	1,80
OTACLEAN a 20 g/Hl	1,26

Quali sono gli effetti sul colore dei vostri vini ?

A parte la sua efficacia contro l'OTA, OTACLEAN ha il vantaggio di **essere molto poco decolorante**. La tabella qui sotto confronta la perdita d'intensità colorante (in %) dovuta all'utilizzo dei diversi carboni presenti sul mercato.

carbone g/Hl	OTACLEAN	carbone A	carbone B
10	10,7	16,1	14,7
20	18,1	27,9	25,4
40	32,2	43,8	39,8

**OTACLEAN lotta efficacemente contro l'OTA
senza snaturare il colore del vino**



INSTITUT OENOLOGIQUE DE CHAMPAGNE

Z.I. de Mardeuil - Route de Cumières - B.P.25 - 51201 EPERNAVY FRANCE - Téléphone : 33 (0)3 26 51 96 00 - Télécopie : 33 (0)3 26 51 02 20 - e-mail : ioc@institut-oenologique.com