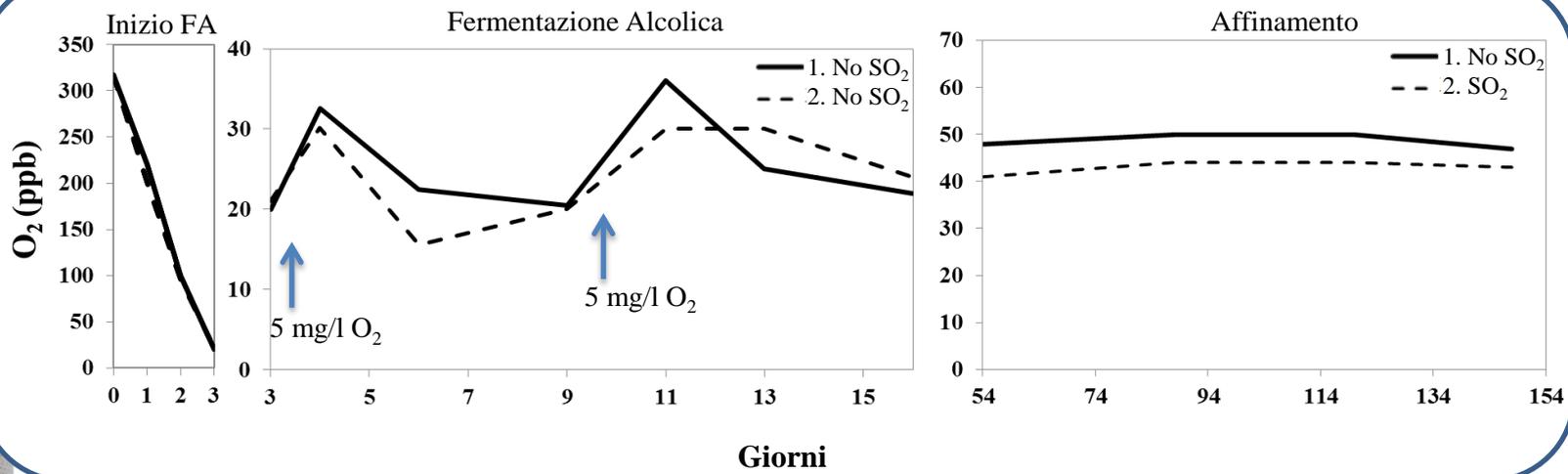
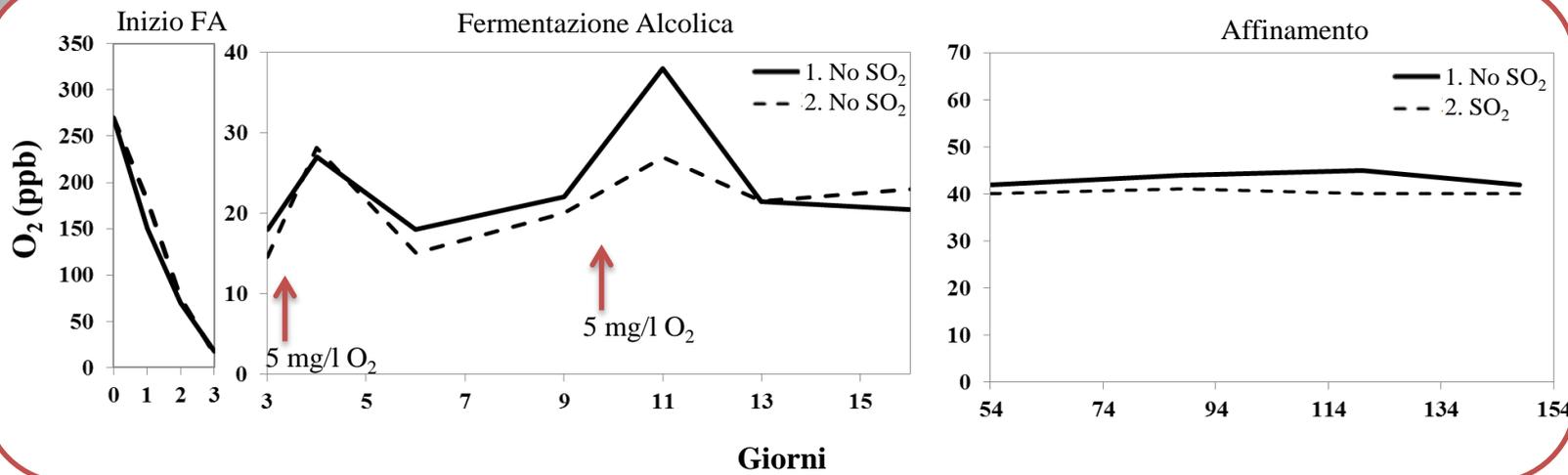


Misura in continuo di ossigeno* (ppb), in serbatoio Onda[®], durante vinificazione ed affinamento di vino bianco da uve Riesling senza solfiti aggiunti.

SPECOLA A

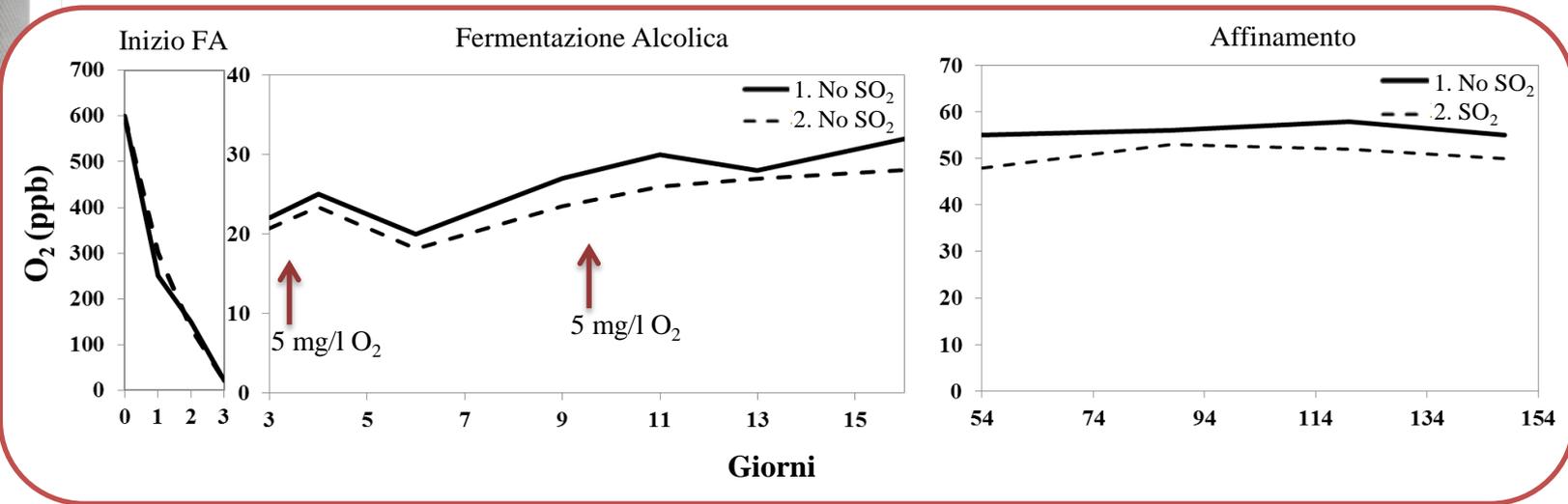
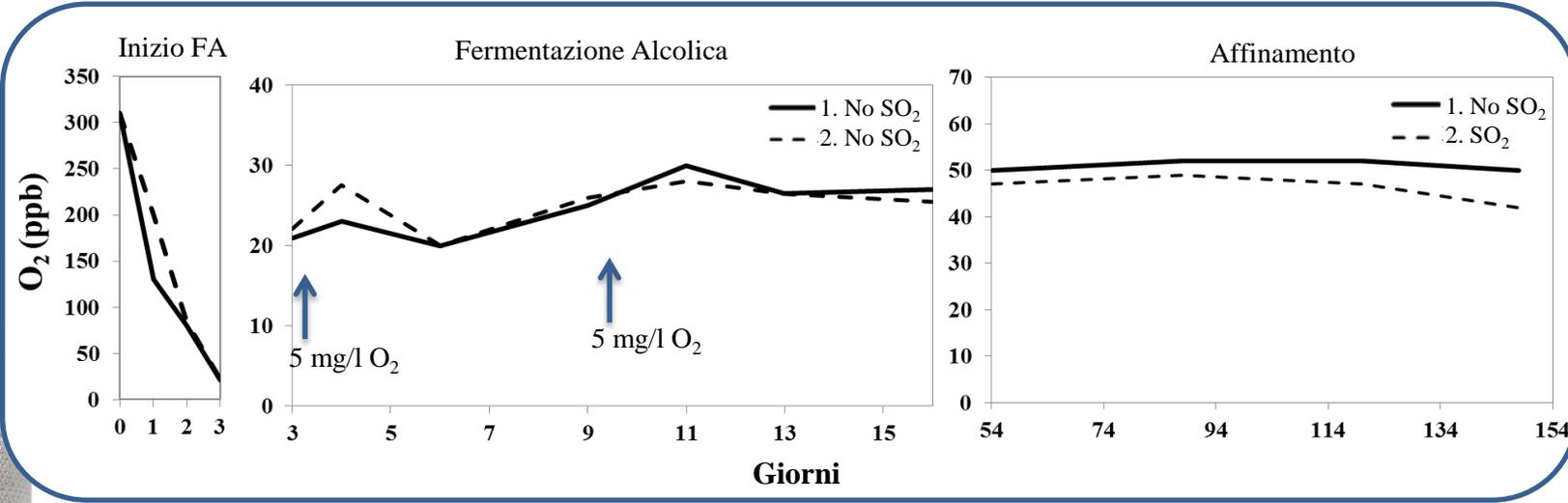


SPECOLA B



*Fibox 3 LCD trace – PreSens (Fibra ottica a luminescenza)

Misura in continuo di ossigeno* (ppb), in serbatoio Onda®, durante vinificazione ed affinamento di vino bianco da uve Riesling senza solfiti aggiunti.



*Fibox 3 LCD trace – PreSens (Fibra ottica a luminescenza)

Con la tecnologia Onda® è stato prodotto un vino da uve Riesling senza solfiti aggiunti (No SO₂) con parametri chimico- fisici ed organolettici analoghi a quelli del vino controllo (SO₂).

Grazie alle specule poste a differenti altezze dal fondo del serbatoio Onda®, è stato misurato in continuo l'ossigeno disciolto e regolato il dosaggio nel mosto e nel vino, durante la fermentazione alcolica e l'affinamento su fecce.

Si è constatato che:

- ✓ Nei primi tre giorni dall'inizio della fermentazione alcolica l'ossigeno presente è stato metabolizzato dai lieviti in tutta la massa omogeneamente;
- ✓ Dal confronto tra le concentrazioni di ossigeno alle diverse altezze, non risultano variazioni significative, garantite dall'ottima capacità saturante dell'erogatore posto nello spazio di testa;
- ✓ In corso di fermentazione alcolica molto evidenti risultano le aggiunte regulate di ossigeno (5 mg/l), a circa 3 e 9 giorni dall'inizio della fermentazione, atte a favorire la biosintesi dei fattori di sopravvivenza dei lieviti;
- ✓ In affinamento, nella tesi senza solfiti aggiunti (No SO₂), si è registrato un contenuto di ossigeno disciolto leggermente superiore rispetto alla tesi controllo (SO₂).