

Succo d'uva, la chance della microfiltrazione

In fase di brevetto la tecnologia messa a punto dal Crea -Enc di Velletri, in grado di mantenere le caratteristiche aromatiche dell'uva e nello stesso tempo assicurare la stabilità microbiologica

Arriva il succo di uva microfiltrato che fa bene a chi lo beve e a chi lo produce. A mettere a punto la nuova tecnologia in grado di sterilizzare il prodotto è l'Unità di ricerca per le produzioni enologiche dell'Italia centrale di Velletri (Crea-Enc) in un lavoro condotto insieme all'Università della Tuscia di Viterbo, con cui collabora da diversi anni. Il processo di trasformazione, spiegano dal Crea, prevede l'utilizzo congiunto di microfiltrazione del succo d'uva, estrazione a bassa temperatura e tecniche sottrattive dell'ossigeno; un tris che permette di ottenere prodotti che conservano in modo considerevole la componente salutistica, l'aroma e il gusto caratteristico della cultivar di origine.

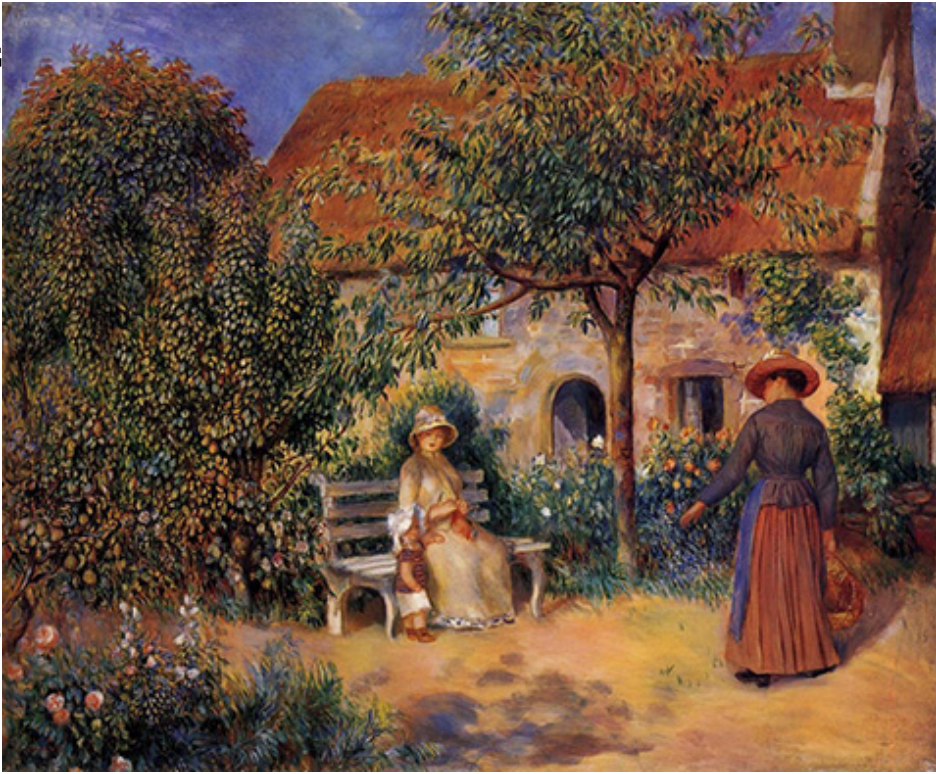
“Ci siamo voluti occupare di succhi di uva perché è un tema che rientra nel settore enologico”, spiega la ricercatrice Francesca Cecchini, responsabile del Centro di Velletri, precisando che i succhi di uva microfiltrati si differenziano da quelli comunemente in commercio per l'alto contenuto nutraceutico, poiché ottenuti con tecniche criofile, ad una temperatura di circa 8 gradi per tutto il ciclo di trasformazione e conservazione.

Si tratta di un processo semplice, sicuro e a costo contenuto, in fase di brevetto, in grado di mantenere le caratteristiche aromatiche dell'uva di partenza, e nello stesso tempo assicurare la stabilità microbiologica del prodotto finito e quindi un'adeguata shelf-life. Oggi esistono diverse tecniche di produzione di succhi che non fanno ricorso al calore, come l'high pressure processing, il pulse electrical frequencies, il Co2 supercritica, ma sono complesse e richiedono grandi investimenti economici.

“Un vantaggio del processo messo a punto dal nostro Centro - precisa Cecchini - è che, nelle fasi di trasformazione del prodotto vengono utilizzate gran parte delle normali attrezzature per la vinificazione generalmente presenti in cantina, che ovviamente vanno implementate con altri macchinari specifici che riguardano soprattutto la fase di 'imbottigliamento sterile'”...

[Vedi articolo](#)

G
a
r
d
e
n
S
c
e
n
e
i
n
B
r
i
t



tany - Auguste Renoir