Evoluzione della concentrazione in IBMP (ng/L) nei vini di pressa del Cabernet-Sauvignon (98) durante il ciclo di pressatura.

	lotto1	lotto 2
inizio pressatura (0,2 bar)	30	26
0,8 bar (60')	32	27
2 bar (120')	16	25
vino di sgrondatura	25	15

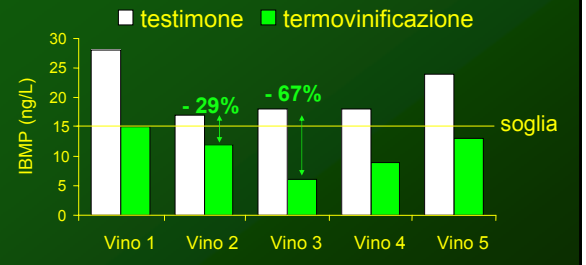
[IBMP] (vino di pressa) > [IBMP] (vino di sgrondo).

Una certa frazione dell'IBMP associata alle parti solide può essere estratta durante la pressatura.

La termovinificazione

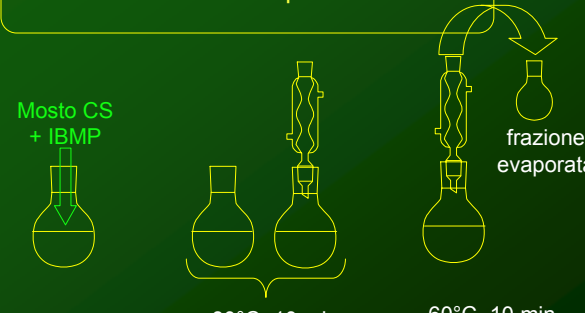
- riscaldamento della vendemmia (60 à 80°C) per un breve periodo (≈ 10 min).

↙ favorire l'estrazione dei composti fenolici e distruggere le ossidasi.



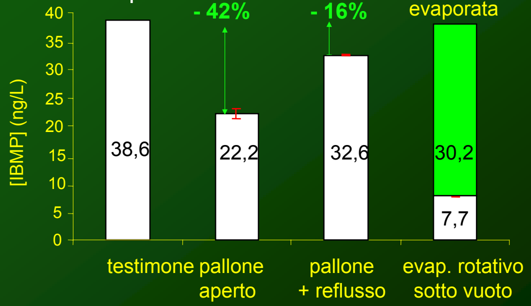
Influenza della termovinificazione sul tenore in IBMP di 5 vini di Cabernet-Sauvignon.

Modo di azione della termovinificazione sul tenore in metossipirazine dei vini



Evoluzione del carattere metossipirazine dei vini durante la vinificazione

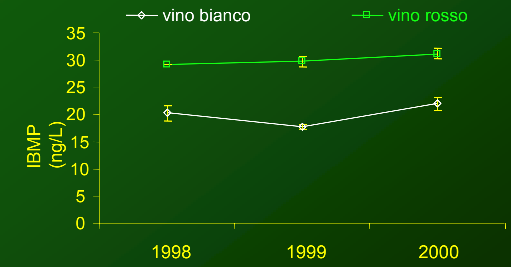
[illegible] si impedisce la volatilizzazione



Concentrazione in IBMP diun mosto di Cabernet-Sauvignon scaldato in vari modi

Evoluzione del carattere metossipirazine dei vini in bottiglia

La stabilità chimica dell'IBMP spiega questo risultato

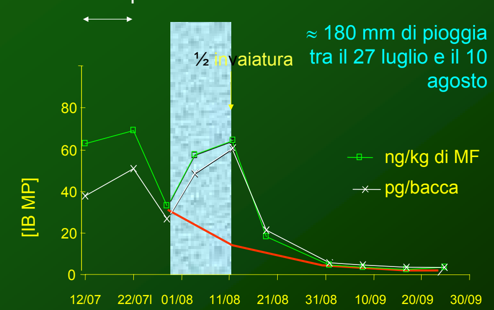


Evoluzione del tenore in IBMP di un vino bianco di Sauvignon e di un vino rosso di Cabernet-Sauvignon durante l'invecchiamento in bottiglia (ogni punto = media di 2 analisi).

Evoluzione del carattere metossipirazine dei vini dall'uva al vino

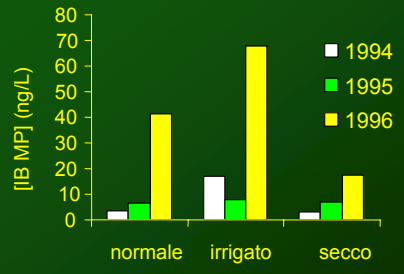
- Soglia al di là della quale il carattere peperone verde è percepito in un vin rosso di tipo « Bordeaux » è in media di **15 ng/L**
- IBMP → aroma vegetale dei vini di Cabernet-Sauvignon, Cabernet franc, Sauvignon blanc e a volte di Merlot.
- **Tenore in IBMP dei vini dipende da quello dell'uva.**
- Termovinificazione ⇒ volatilizzazione dell'IBMP.
- Nessuna modificazione del tenore in IBMP del vino durante l'invecchiamento in bottiglia.

1° fase di sintesi d'IBMP tra l'allegagione fino a 2 o 3 settimane prima della ½ invaiatura



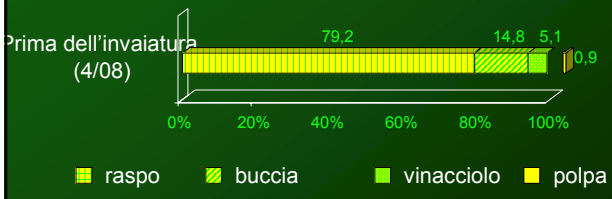
Evoluzione del tenore in IBMP dell'uva di Cabernet-Sauvignon dopo la chiusura del grappolo fino alla raccolta.

Irrigazione ⇒ + forte vigore ⇒ sintesi d'IBMP più importante (?)



Incidenza di diversi livelli di alimentazione idrica del Cabernet-Sauvignon sul tenore in IBMP dei vini.

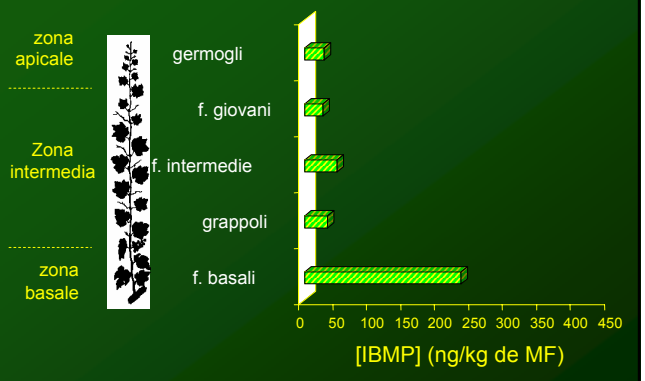
Normale : condizioni dell'annata ; irrigato : 4,6 mm d'acquaj da fine giugno a fine agosto ; secco : suolo coperto da fine giugno alla vendemmia.



Distribuzione dell'IBMP nei diversi costituenti del grappolo di Cabernet-Sauvignon prima dell'invaiatura (1999).

Evoluzione e localizzazione dell'IBMP nei diversi organi della vite

Evoluzione e localizzazione dell'IBMP nei diversi organi della vite



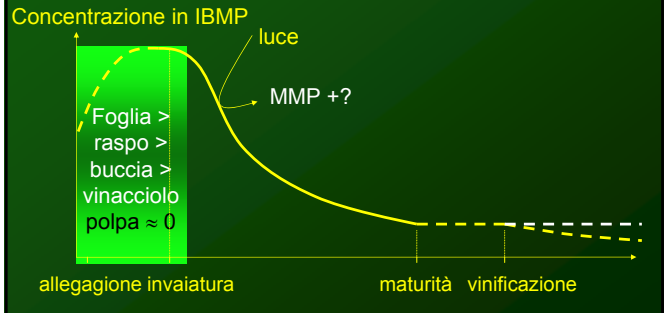
Tenore in IBMP nei grappoli e nelle foglie di Cabernet-Sauvignon a diversi livelli di inserimento sui rami il 29 luglio(1999).

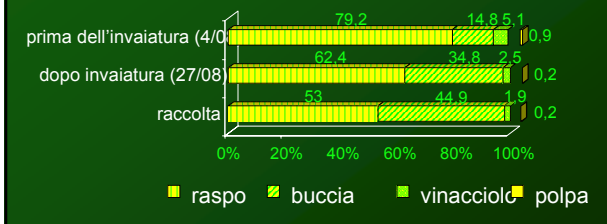
- Molti prodotti sintetizzati nelle foglie sono in seguito trasportati verso le bacche.

Esiste un trasporto dell'IBMP dalla foglia verso il grappolo

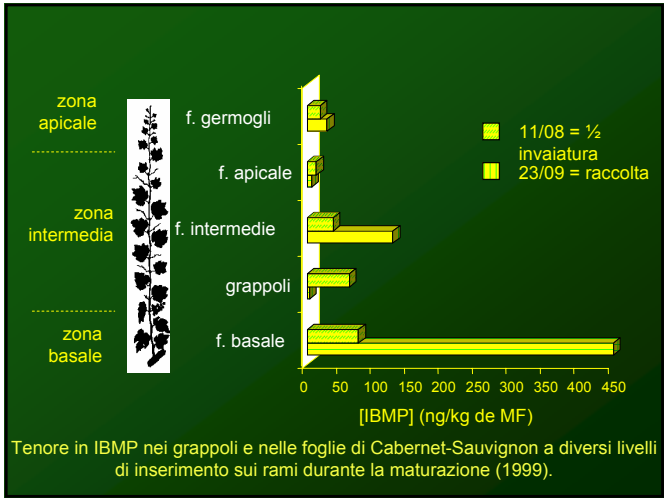
✓ Foglie = fonte in IBMP suscettibile di alimentare i grappoli durante la maturazione

Come la ripartizione d'IBMP nel grappolo e nella foglia evolve durante la maturazione ?





Distribuzione dell'IBMP nei diversi costituenti del grappolo di Cabernet-Sauvignon durante la maturazione (1999).



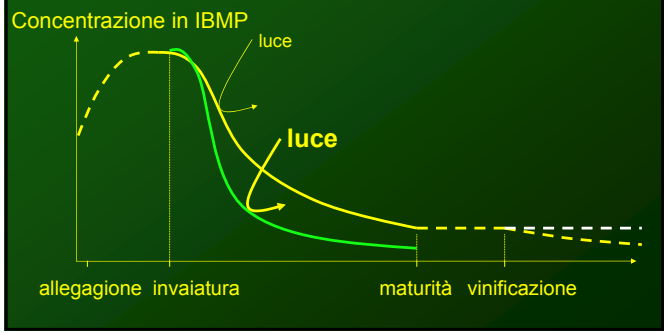
Tenore in IBMP nei grappoli e nelle foglie di Cabernet-Sauvignon a diversi livelli di inserimento sui rami durante la maturazione (1999).

Evoluzione e localizzazione dell'IBMP nei diversi organi della vite

l'IBMP si degrada durante la maturazione nell'uva mentre continua ad accumularsi nella foglia

⇒ metabolismo dell'IBMP diverso nella foglia e nella bacca

Certi lavori in verde favorendo l'esposizione dei grappoli potrebbero dunque indurre una fotodegradazione dell'IBMP più intensa



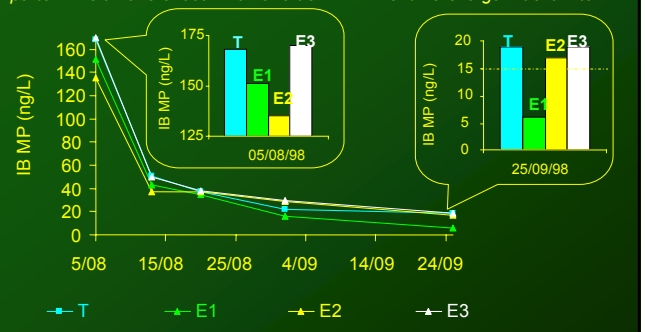
2° parte : Evoluzione e localizzazione dell'IBMP nei diversi organi della vite

Incidenza dei lavori in verde (scacchiatura, spollonatura, sfogliatura e diradamento) sul tenore in IBMP dell'uva Merlot e Cabernet-Sauvignon.

Lavori in verde ⇒ ↘ IBMP, ↗ (zuccheri+composti fenolici)

Incidenza del calendario dei lavori in verde sul tenore in IBMP dell'uva.

2° parte : Evoluzione e localizzazione dell'IBMP nei diversi organi della vite



Evoluzione del tenore en IBMP delle bacche di Cabernet-Sauvignon durante la maturazione - **particella « le Pin Franc » - 1998**

T : testimone ; **E1** : spollonata e sfogliata all'allegagione ; **E2** : spollonata all'allegagione e sfogliata dopo l'invaiatura ; **E3** : spollonata e sfogliata dopo l'allegagione.

Evoluzione e localizzazione dell'IBMP nei diversi organi della vite

✓spollonatura e sfogliatura precoce (tra allegagione e chiusura del grappolo) ⇒ ↗ [zuccheri], ↘ resa, ↘ [IBMP].

⇒ *uva di migliore « composizione enologica ».*

✓ spollonatura precoce e sfogliatura tardiva (dopo invaiatura)

⇒ [zuccheri] identico ma [IBMP] di gran lunga superiore.

⇒ *uve vegetali.*