

Stabilizzazione Tartarica dei vini mediante Elettrodialisi

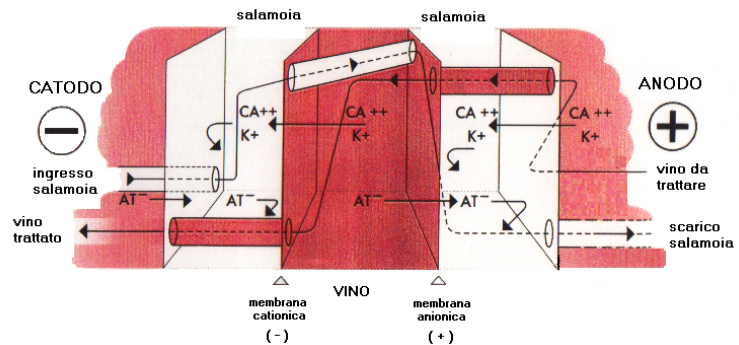
L'elettrodialisi è una tecnica di separazione che sfrutta quale driving-force un campo elettrico che opera all'interno di un sistema di membrane.

Le membrane utilizzate sono di tipo selettivo, non hanno dunque una vera funzione di filtrazione del vino ma servono solamente a separare gli ioni contenuti e ad isolare gli elettrodi utilizzati per creare il campo magnetico.

Il meccanismo di separazione degli ioni è attivato in funzione di parametri fisico - chimici (differenza di potenziale, carica degli elettroliti etc.) mentre il sistema a freddo è

legato al principio di separazione mediante cristallizzazione che può essere perturbata da diversi fattori: colloidi in genere, sostanze di matrice polifenolica, alcol etc.... Pertanto la stabilizzazione tartarica a freddo non è un sistema parametrizzabile con certezza.

Va ricordato che tutti gli agenti perturbanti la cristallizzazione, non hanno alcun effetto sui parametri che regolano l'elettrodialisi, pertanto l'elettrodialisi è perfettamente misurabile in qualsiasi situazione.



La stabilizzazione tartarica a freddo, porta un'intensità di separazione di specie ioniche che è quella consentita dalla specificità del vino trattato, mentre l'elettrodialisi può raggiungere il livello di separazione ionica desiderato dal tecnico di cantina. E' quindi possibile ottenere con l'elettrodialisi livelli di stabilità estremamente sicuri ed impensabili con la tecnica a freddo, su qualsiasi matrice enologica.

Più in generale l'elettrodialisi a differenza della stabilizzazione tartarica a freddo, stabilizza il prodotto a temperatura ambiente, non denatura i colloidali di matrice proteica, non va ad intaccare le sostanze coloranti, non modifica le strutture colloidali notoriamente importanti perché supporto dei profumi e perché parte fondamentale della struttura di un vino.

L'elettrodialisi oltre che lo ione tartrato e lo ione potassio separa, in parte, altre specie ioniche quali il calcio migliorando ulteriormente la stabilità del vino là dove la tecnica di stabilizzazione tartarica a freddo non ha alcun effetto.

Similmente di quanto avviene nella stabilizzazione a freddo, mediante adeguati accessori, il bitartrato di potassio può essere separato dalla salamoia e quindi recuperato.

Il prodotto da trattare mediante elettrodialisi non necessita di particolari pre - trattamenti, è sufficiente che lo stesso prodotto non presenti delle particelle grossolane. Al fine del trattamento con elettrodialisi non sono necessarie alcun tipo di chiarifiche.

Il servizio mobile di Corimpex mette a disposizione l'impianto di elettrodialisi ED15 che è in grado di trattare 15 hL/ora di vino.