



Servizio Tecnico Alto Piemonte



CONTROLLO MATURAZIONE UVE 2018

QUADRO di maturità fenolica (RIF SECONDA DECADE DI SETTEMBRE)

VIGNETO RIF	GHEMME	FARA	ALTRO
	MEDIO.TARDIVO	PRECOCE	MOLTO PREC
Potenziale in antociani A1 (mg/L)	417	458	388
Estraibilità antociani %EA	30,2	30,0	31,7
D.O. 280	58,6	52,4	52,6
Contributo dei tannini dei vinaccioli %Mp	61,6	53,3	61,2

DAL CONFRONTO CO DATI STORICI VENTENNALI EMERGE

UNA DOTAZIONE IN ANTOCIANI POTENZIALE UNIFORMEMENTE BASSA
ACCOMPAGNATA DA UNA ESTRAIBILITA' UNIFORMEMENTE ALTA
(IL VALORE DI EA INDICA, CON RELAZIONE INVERSAMENTE PROPORZIONALE AL NUMERO,
L'ESTRAIBILITA' REALE DATA DAL RAPPORTO TRA POTENZIALE ANTOCIANI ESTRAIBILI A PH 1 E
QUELLO DEGLI ESTRAIBILI A PH 3,2 (nelle analisi tale valore medio è di 300)
DUNQUE Più è BASSO IL VALORE DI EA Più è CONCETTUALMENTE ALTA L'ESTRAIBILITA'
MEDIO ALTO IL VALORE DI Mp , che storicamente a questo momento, si colloca su
valori inferiori a 50

NEL COMPLESSO, SE VALUTATO NUMERICAMENTE, QUESTO è UN QUADRO DISCRETO
SUL FRONTE DEL POTENZIALE IN ANTOCIANI UN RUOLO SICURAMENTE
DETERMINANTE E' DATO DAL CARICO PRODUTTIVO ELEVATO E RELATIVO
PESO MEDIO DELLA BACCA ALTISSIMO(DIMINUISCE IL RAPPORTO BUCCE/POLPA)
INOLTRE LE TEMPERATURE ELEVATISSIME DELLA PRIMA DECADE DI AGOSTO,
NEL MOMENTO PIENO DELL'INVAIATURA, POSSONO NON ESSERE STATE
POSITIVE PER LA SINTESI POLIFENOLICA

LE ESCURSIONI TERMICHE -LEGATE ALL'ABBASSAMENTO DELLE TEMPERATURE
PREVISTO DA DOMANI- POTREBBERO ESSERE POSITIVE PER UN MIGLIORAMENTO
DI QUESTO QUADRO, MA SENZA GROSSI MARGINI
SPERIMENTAZIONI AD HOC, LOCALI!, IN TAL SENSO (su uve lasciate appositamente in
pianta ad oltranza) hanno dimostrato che il miglioramento di questi valori è marginale

VALORI DI ACIDO MALICO NEI MOSTI ATTUALE: 0,8-2,5 g/l. Acido Tartarico:oscilla uniformemente tra 6.7-7,7 g/l

Si ribadisce: Attenzione Massima all'evoluzione sanitaria.

