



VINO PIÙ PROFUMATO E SAPORITO CON FOLUR®

Da Tradecorp una speciale, affermata soluzione tamponata a base di urea per arricchire il mosto ed esaltare i profumi del vino.

L'azoto è l'elemento fondamentale per la crescita e lo sviluppo di tutte le piante. Nella **fisiologia della vite** si osservano **due picchi importanti di assorbimento dell'azoto**: il primo in coincidenza della **fase vegetativa** durante l'ingrossamento degli acini, ed il secondo nella **fase di invaiatura**. In questa fase, parte dell'azoto assorbito viene trasferita negli acini, mentre una parte viene immagazzinata come sostanza di riserva da utilizzare alla ripresa vegetativa dell'annata successiva.

A partire dalla fase di invaiatura, l'azoto trasferito negli acini viene trasformato in amminoacidi, proteine ed altri composti organici che svolgono diverse funzioni. Gli amminoacidi in particolare rappresentano la fonte alimentare privilegiata per il nutrimento dei lieviti *Saccharomyces cerevisiae*, responsabili della fermentazione alcolica. In particolare gli amminoacidi la cui presenza

è importante nel mosto sono arginina (l'amminoacido prevalente nei grappoli e determinante per il metabolismo dell'azoto), alanina, glutammina (che svolge un ruolo centrale nella sintesi degli altri amminoacidi necessari alla costruzione delle proteine dei lieviti), serina e valina.

Una **carenza di azoto negli acini e nel mosto ha effetti negativi sulla fermentazione** perché ne rallenta la cinetica, allunga la durata del processo sino a renderlo incompleto e provoca arresti del processo fermentativo ed il rischio di formazione di alcoli superiori non graditi e dal sapore amaro.

Il tutto si traduce in **ripercussioni negative sulle caratteristiche dei vini**, portando in particolare a vini bianchi pesanti, vini poco fruttati, gusto di terra, difetti olfattivi, invecchiamento prematuro, presenza di zucchero residuale non fermentato.

Per ovviare alla possibile carenza di azoto nei mosti e favorire la fermentazione alcolica era pratica comune l'aggiunta al mosto nel tino di fermentazione di urea agricola o di sali di ammonio, pratica ormai abbandonata in quanto i risultati sono spesso incerti, come pubblicato nel 'Trattato di enologia' (Ribéreau-Gayon et al.). Le esperienze europee maturate in questo settore sin dal 2002 nei maggiori centri di ricerca enologica hanno verificato, in collaborazione con **Tradecorp**, che grazie alla utilizzazione mirata di Folur® è possibile **migliorare il tenore in azoto e di tutti i componenti azotati utili nella uva in maturazione**.

Folur è una speciale soluzione tamponata a base di urea purificata esente da biureto ottenuta grazie ad un procedimento messo a punto da **Tradecorp**.

Grazie a questi requisiti Folur® è un formulato, unico sul mercato, che garantisce la massima selettività, efficacia e praticità per i viticoltori italiani e del resto del mondo. Folur® è pronto all'impiego in quanto è completamente solubile e grazie alla sua perfetta selettività può essere applicato anche ad alte concentrazioni (bassi volumi) ed è perfettamente **compatibile con i prodotti fitosanitari e fertilizzanti**.

Folur® s'impiega alla dose di **20 litri per ettaro in 2 trattamenti** distanziati di circa quindici giorni a partire dall'inizio della invaiatura.

Le applicazioni di Folur® in quest'epoca favoriscono un arricchimento di azoto elaborato in forme organiche negli acini e nel mosto. Ne be-

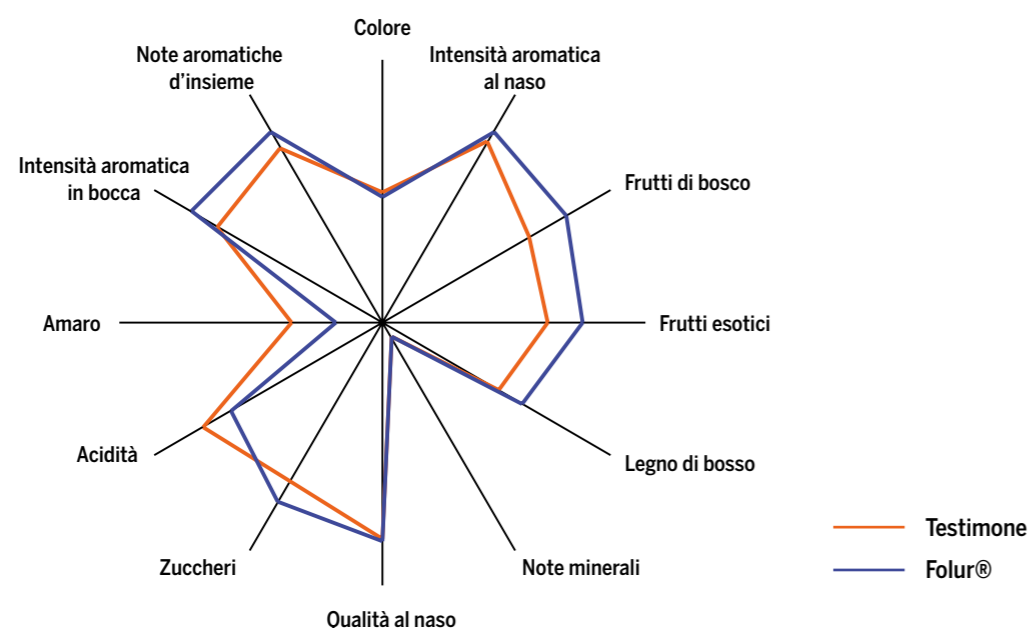
neficiano l'attività dei lieviti responsabili della fermentazione che trovano nel mosto gli amminoacidi essenziali per il loro nutrimento ed un livello di acidità totale ottimale per il loro sviluppo.

La fermentazione decorre in modo regolare ed il prodotto finale presenta un sensibile incremento degli aromi principali, tipici del vitigno e collegati al territorio ed alla tecnica colturale, che sono contenuti negli acini (aroma di frutti rossi, frutti di bosco, fiori) e degli aromi secondari prodotti dai lieviti durante la loro attività di trasformazione degli zuccheri in alcol, anche questi favoriti da una buona presenza di amminoacidi nel mosto. Il contenuto di zuccheri fermentescibili registra pure un sensibile aumento nelle uve trattate con Folur®.

L'aumento dell'acidità totale del mosto (+17%), l'aumento del contenuto di acido malico (+60%), che soprattutto per i vini rossi consente, dopo la fermentazione malolattica, di ottenere vini più morbidi ed equilibrati, più fini, dal sapore più persistente e più ricchi di corpo è stata confermata da analisi di laboratorio.

In virtù di questi risultati, consolidati dagli anni e dalle molteplici esperienze condotte da Tradecorp in collaborazione con esperti enologi ed affermate aziende viticole in tutta Europa, l'impiego di Folur® nella fase di invaiatura dell'uva è entrato come pratica usuale nella gestione del vigneto di importanti aziende vitivinicole italiane e francesi contribuendo a qualificare in modo più accentuato le caratteristiche di individuazione dei vitigni e del territorio che va sotto il nome di **Terroir**.

Valore dei differenti parametri enologici del mosto trattato e non trattato con Folur® all'invasatura ITV (France)



www.tradecorp.it

