



Associazione degli Studenti e dei Laureati nelle
Scienze e nelle Tecnologie alimentari dell'Università
di Torino

C.F. 92017690048
www.tecnofood.org
info@tecnofood.org

10 marzo 2014 SEMINARIO TECNICO AD ALBA

“Utilizzo dell’ozono e dell’acqua elettrolizzata per la sanitizzazione in cantina e l’applicazione nel vigneto”.

“Utilizzo dell’ozono e dell’acqua elettrolizzata per la sanitizzazione in cantina e l’applicazione nel vigneto”. E’ stato questo il tema del primo seminario gratuito svoltosi ad Alba il 5 marzo scorso all’interno di un ciclo di giornate formative ideate dall’Università degli Studi di Torino (DIFASA) con il supporto di De Nora NEXT, Grape, Tecno.Food, Accademia Italiana della Birra e Tecnogranda. Un appuntamento che ha riscosso un notevole successo vista la presenza di circa 130 persone tra aziende, cantine, associazioni, produttori di vino e birra, Produttori di tecnologie, professori universitari, studenti e ricercatori dell’Università del CRA-ENO e di altri enti.



Al seminario hanno partecipato in qualità di relatori esponenti di alto livello del mondo della ricerca quali **Vincenzo Gerbi**, Professore di Scienze e tecnologie alimentari presso l’Università di Torino, Cristian Carboni, ozono specialist di De Nora NEXT e **Thaer Yaseen**, Ricercatore di Micologia e di biologia molecolare nel settore di Protezione Integrata delle colture frutticole Mediterranee presso lo IAMB, che hanno esposto una serie di comunicazioni scientifiche in forma di poster/relazione orale.



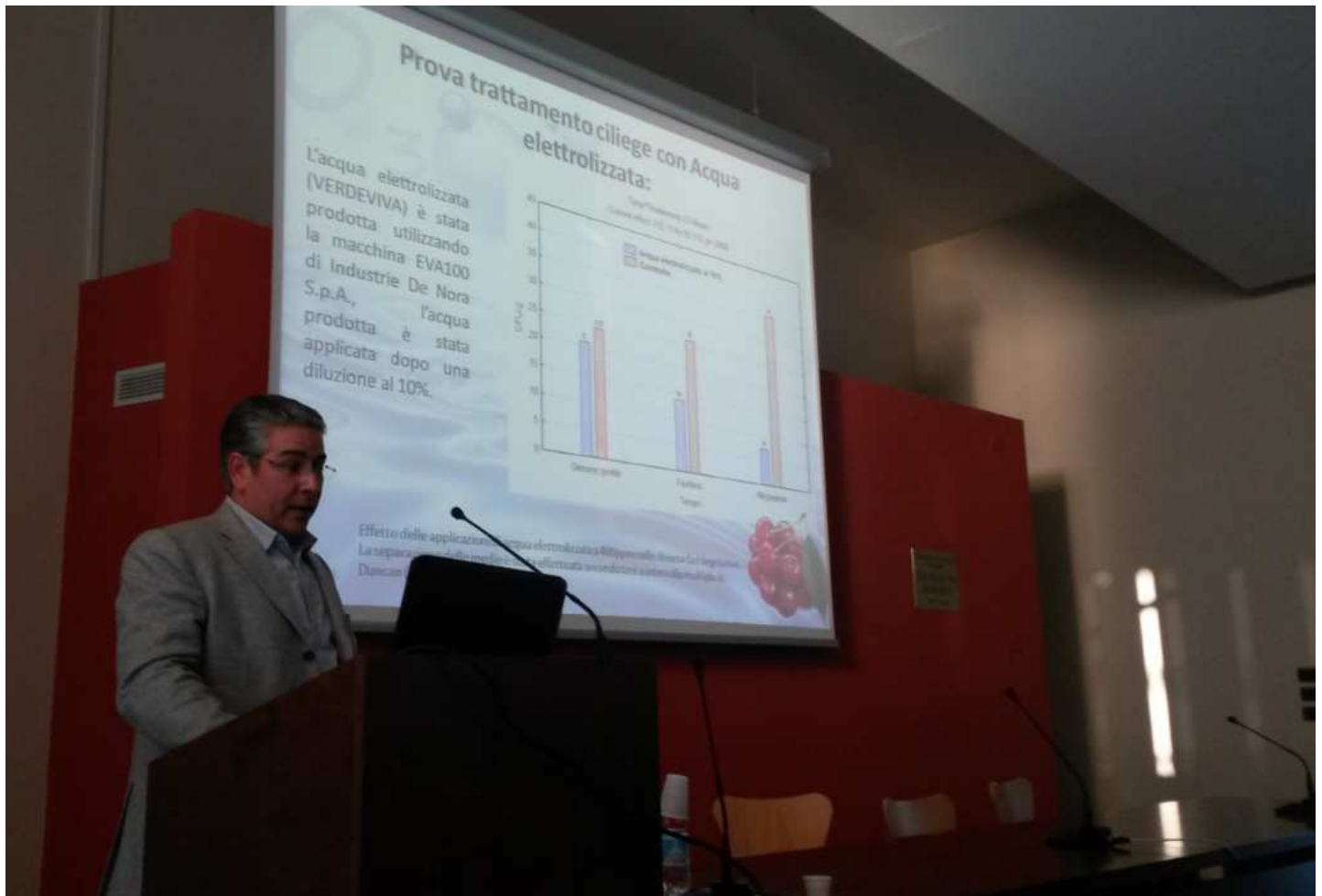
Vincenzo Gerbi ha aperto il seminario con un intervento che ha evidenziato come la raccolta di uve più mature, le temperature in vendemmia più elevate e la riduzione delle dosi di solforosa portino ad aumenti del pH ed a difficoltà di conclusione delle fermentazione alcolica riportando alla ribalta il tema della sanificazione nelle cantine. Il Professore ha sottolineato come i nuovi temi della sostenibilità ambientale impongano di riesaminare gli attuali sistemi di sanificazione, al fine di ridurre i consumi di risorse pregiate quali acqua ed energia elettrica.



Cristian Carboni è intervenuto mostrando casi concreti di cantine che ad oggi utilizzano l'ozono per la sanificazione dei tank in acciaio, cemento o resina; per il trattamento delle barriques; per la sanificazione dell'aria negli ambienti allo scopo di evitare la formazione di muffe sui muri e sulle attrezzature; nei sistemi di pulizia CIP; nella sanificazione dei semi di orzo affinché il procedimento di lavorazione avvenga senza la presenza di muffe, lieviti e batteri indesiderati. Carboni ha poi proseguito illustrando i risultati di sperimentazioni, effettuate con successo, per impedire la crescita di muffe nella passitura delle uve e nel trattamento delle acque reflue. In particolare, ha evidenziato come il trattamento di tank, barriques e botti può essere effettuato solo con l'uso di ozono gassoso, risparmiando quindi l'impiego di acqua ed energia per la diffusione e rimozione del disinfettante. In conclusione, lo specialista ha indicato i requisiti fondamentali a livello di tecnologia e di modalità di utilizzo, affinché queste metodiche siano efficaci e possano essere utilizzate in sicurezza dagli operatori.



Thaer Yaseen ha presentato invece i risultati di sperimentazioni in campo del progetto Verdenora® con l'impiego di acqua elettrolizzata Verdeviva su uva da tavolo, ciliegie e , melo, evidenziando come l'impiego di tale soluzione previene la contaminazione da parte d batteri, funghi e lieviti, riducendo le perdite di raccolto e migliorando la qualità e salubrità dei frutti. Yaseen ha poi sottolineato che le prove su uva da vino iniziate l'anno scorso sono attualmente in corso e i primi risultati ottenuti sono incoraggianti.



Verdeviva è la soluzione elettrochimicamente attivata prodotta on-site dal sistema EVA SYSTEM® e contenente come principio attivo l'ipoclorito di potassio. Queste soluzioni stanno riscuotendo forte interesse nella comunità scientifica grazie anche ai risultati che si stanno conseguendo in numerosi campi di applicazione (in campo medico, domestico, zootecnico, industriale/alimentare). Caratteristiche peculiari sono infatti un'alta efficacia, l'assenza di induzione di resistenza sui patogeni, il basso impatto ambientale e l'assenza di tossicità per l'utilizzatore.

