

ODORE DI FUNGO

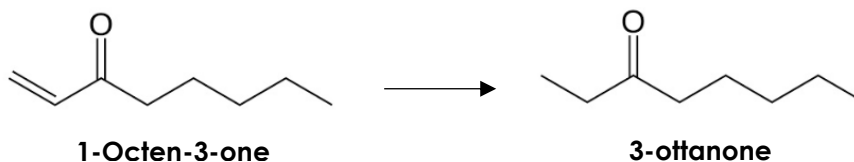
COME PREVENIRNE LA COMPARSA IN VINI OTTENUTI DA UVE COLPITE DA MUFFA

Origine dell'odore di fungo

1-Octen-3-olo e **1-octen-3-one** sono i composti volatili responsabili della presenza dell'**odore di fungo** nei vini ottenuti da uve colpite da **oidio** (*Uncinula necator*) e **Botrytis cinerea**. La loro diffusione, ed il danno economico che ne consegue, è ben maggiore di quanto si pensi. In uno studio effettuato su vini con deviazioni olfattive descritte come odore di tappo/fungo (Simpson, 1990), nell'86% dei casi il difetto è stato imputato ad una contaminazione da tricloroanisoli (TCA), ma a seguire, nel **73% dei vini** è stata riscontrata la **presenza dell'1-octen-3-one**.

Riduzione dell'odore di fungo: ruolo del lievito

Durante la fermentazione alcolica, l'1-octen-3-one **può esser ridotto** in una molecola molto meno odorosa (Darriet et al., 2002), il **3-ottanone**, ad opera dell'**enone-reduttasi**, un'attività enzimatica posseduta da ceppi di *Saccharomyces cerevisiae* come **EnartisFerm ES181** (vini bianchi) e **EnartisFerm ES454** (vini rossi e rosati). Ciò spiega come mai in alcuni casi l'odore di fungo presente nelle uve infette da oidio scompare durante la fermentazione alcolica.



Come ridurre il difetto nei vini

Nel caso in cui l'odore di fungo persista anche dopo la fermentazione, l'aggiunta di composti azotati come glutazione comporta la trasformazione del 1-octen-3-one in GS-OCT (figura a destra), un composto non odoroso derivante dalla combinazione tra le due molecole (Pons et al., 2011).

L'utilizzo di 10-15g/hL di **EnartisPro Bianco** nelle ultime fasi della fermentazione alcolica o dopo il primo travaso, riduce anche del 70% la concentrazione di 1-octen-3-one e attenua l'odore di fungo.

