

# INDUSTRIE DELLE BEVANDE

Data: 08.11.2024      Pag.: 39,40  
 Size: 1041 cm2      AVE: € .00  
 Tiratura:  
 Diffusione:  
 Lettori:



PRODOTTI

## Migliorare la qualità del vino passito e la sostenibilità della sua produzione

I vini passiti rappresentano una componente significativa delle vendite di vino italiano, con l'appassimento delle uve che gioca un ruolo cruciale nell'aumento della concentrazione zuccherina nei grappoli. Tuttavia, questo processo è delicato e vulnerabile alle infezioni fungine, in particolare alla *Botrytis cinerea*, nota come muffa grigia, che può compromettere la qualità del raccolto.

Recentemente, **MET Ozone Experts**, un'azienda bolognese, ha introdotto l'uso dell'ozono con risultati promettenti. Questo agente ossidante e disinfettante si è dimostrato un'efficace soluzione per prevenire le infezioni, garantendo un appassimento più sicuro e sano. L'adozione dell'ozono ha migliorato la qualità del vino, permettendo un appassimento libero da contaminazioni fungine e preservando la purezza e le caratteristiche sensoriali del prodotto. Inoltre, l'uso dell'ozono

### Improving the quality of passito wine and the sustainability of its production

Raisin wines represent a significant component of Italian wine sales, with grape drying playing a crucial role in increasing the sugar concentration in the grapes. However, this process is delicate and vulnerable to fungal infections, particularly *Botrytis cinerea*, known as gray mold, which can compromise the quality of the harvest. Recently, **MET Ozone Experts**, a Bologna-based company, introduced the use of ozone with promising results. This oxidizing and disinfecting agent has proven to be an effective solution for preventing infection, ensuring safer and healthier wilting. The adoption of ozone has improved the quality of the wine, allowing a drying process free from fungal contamination and preserving the purity and sensory characteristics of the product. In addition, the use of ozone has reduced the need for chemicals, promoting a more sustainable ecological approach and limiting dependence on chemicals. Ozone also proved valuable in cluster storage, reducing losses and waste during the drying process.

Ozone was evenly distributed to the withering areas through a special machine supported by a controlled ventilation system. Advanced sensors constantly monitored ozone levels, humidity and temperature, allowing real-time adjustments to optimize treatment effectiveness while ensuring operator safety. Throughout the process, ozone was



ha ridotto la necessità di sostanze chimiche, promuovendo un approccio ecologico più sostenibile e limitando la dipendenza da prodotti chimici. L'ozono si è rivelato prezioso anche nella conservazione dei grappoli, riducendo le perdite e lo spreco durante il processo di appassimento.

L'ozono è stato distribuito uniformemente nelle aree di appassimento attraverso un macchinario apposito, supportato da un sistema di ventilazione controllato. Sensori avanzati monitoravano costantemente i livelli di ozono, l'umidità e la temperatura,

# INDUSTRIE DELLE BEVANDE

Data: 08.11.2024      Pag.: 39,40  
 Size: 1041 cm2      AVE: € .00  
 Tiratura:  
 Diffusione:  
 Lettori:



## PRODOTTI

*maintained at a concentration to prevent mold development without compromising the sensory qualities of the grapes. At the end of the drying process, the bunches were analyzed for fungal contamination, sugar concentration and organoleptic parameters: the ozone-treated bunches showed a significant reduction in Botrytis cinerea compared to the untreated samples, confirming the effectiveness of the treatment. Also, from the taste-olfactory point of view, wines produced from ozone-treated grapes revealed greater aromatic purity and better structure, with ideal sugar concentration to produce high-quality sweet wines. Using ozone, fungicides could be eliminated, promoting a more sustainable and environmentally friendly winemaking process. The absence of chemical treatments has prolonged cluster preservation, reducing losses due to rot and fungal infections, and improving overall production efficiency.*

consentendo regolazioni in tempo reale per ottimizzare l'efficacia del trattamento, garantendo al contempo la sicurezza degli operatori. Durante tutto il processo, l'ozono è stato mantenuto a una concentrazione tale da prevenire

lo sviluppo di muffe senza compromettere le qualità sensoriali dell'uva.

Al termine dell'appassimento, i grappoli sono stati analizzati per verificare la presenza di contaminazioni fungine, la concentrazio-

ne zuccherina e i parametri organolettici: i grappoli trattati con ozono hanno mostrato una significativa riduzione della *Botrytis cinerea* rispetto ai campioni non trattati, confermando l'efficacia del trattamento. Anche dal punto di vista gusto-olfattivo, i vini prodotti da uve trattate con ozono hanno rivelato una maggiore purezza aromatica e una struttura migliore, con una concentrazione zuccherina ideale per la produzione di vini dolci di alta qualità.

Grazie all'uso dell'ozono, è stato possibile eliminare i fungicidi, favorendo un processo di vinificazione più sostenibile ed ecologico. L'assenza di trattamenti chimici ha prolungato la conservazione dei grappoli, riducendo le perdite dovute a marciumi e infezioni fungine, e migliorando l'efficienza complessiva della produzione.

## Per assaporare il dolce gusto dell'autunno anche a casa

Ultima novità della gamma Starbucks at Home, la *limited edition*, compatibile esclusivamente con il sistema Nescafé Dolce Gusto, porta per la prima volta nelle case degli italiani il gusto iconico dello Starbucks Pumpkin Spice Latte, bevanda speziata che più di vent'anni fa ha rivoluzionato il mondo delle bevande calde, per omaggiare l'autunno. Le capsule uniscono la miscela di caffè 100% Arabica ai sapori tipici autunnali di zucca, cannella e noce moscata il tutto arricchito da un cremoso latte che dona alla bevanda una consistenza avvolgente.

### To savour the sweet taste of autumn also at home

*The latest addition to the Starbucks at Home range, the limited edition, compatible exclusively with the Nescafé Dolce Gusto system, brings the iconic taste of the Starbucks Pumpkin Spice Latte, the spiced beverage that revolutionised the world of hot drinks more than twenty years ago, into the homes of Italians for the first time, to pay homage to autumn. The capsules combine a blend of 100% Arabica coffee with the typical autumn flavours of pumpkin, cinnamon, and nutmeg, all enriched with a creamy milk that gives the drink an enveloping texture.*

