



**Polo Territoriale Universitario di Trapani –  
Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali  
Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia**

**lunedì 23 maggio 2016**

**Aula Magna della Sede del Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia**

**Via Dante Alighieri della Circonvallazione 120 – Marsala**

**ore 16.00**

**Seminario**

**IL CONTROLLO QUALITÀ... DALL'UVA AL VINO**

**Relatrice Farida Furini**

*responsabile tecnico di Valoritalia Lab*

***[www.valoritalia.it](http://www.valoritalia.it)***

Il controllo qualità ricopre un ruolo fondamentale nella filiera vitivinicola. A partire dal vigneto fino al prodotto finito, le analisi sono importanti per il controllo di tutte le fasi produttive, al fine di ottenere un prodotto rispondente sia alle normative in materia che alle esigenze del mercato.

Le fasi produttive cruciali per il controllo sono le seguenti:

- Maturità tecnologica e fenolica sulle uve (curva di maturazione);
- Analisi tecnologica sul mosto appena spremuto;
- Controllo della fermentazione alcolica;
- Controllo della fermentazione malolattica;
- Analisi sulla massa di vino finita ;
- Analisi sul vino da imbottigliare;
- Analisi sull'imbottigliato.

In base alla fase produttiva, i controlli analitici sono differenziati, soprattutto sulle masse prima dell'imbottigliamento, perché legate alle pratiche enologiche utilizzate. Oltre ai controlli effettuati sulle uve e sul vino, vi è tutta una serie di altre analisi, di corredo, ma indispensabili da un punto di vista normativo ed utili per la corretta gestione della cantina (es. piani HACCP).