

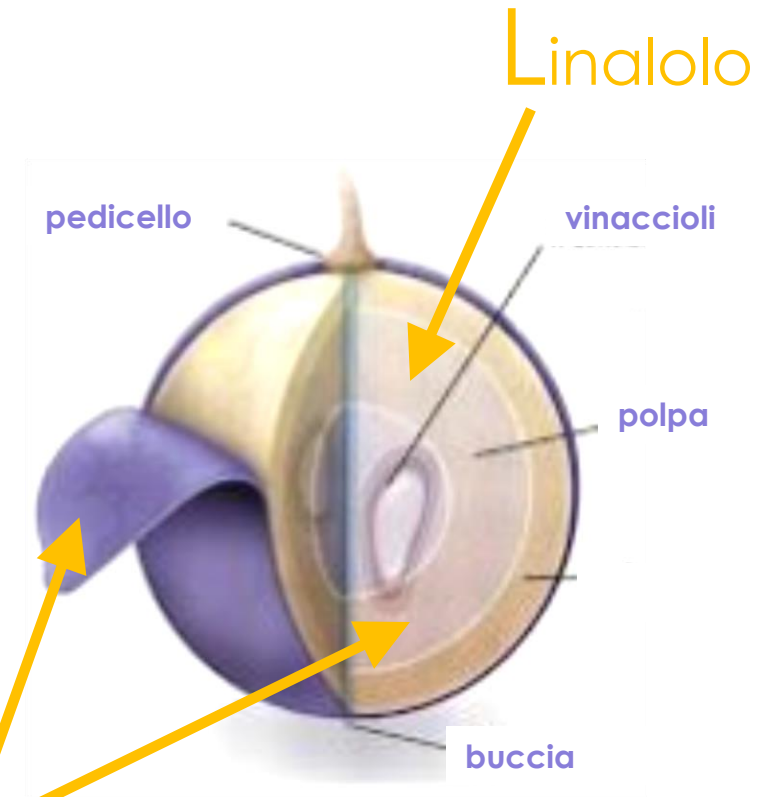
Il Laboratorio degli Aromi: le attività di routine e di ricerca



Strevi, 4 aprile 2018. Guido Bezzo



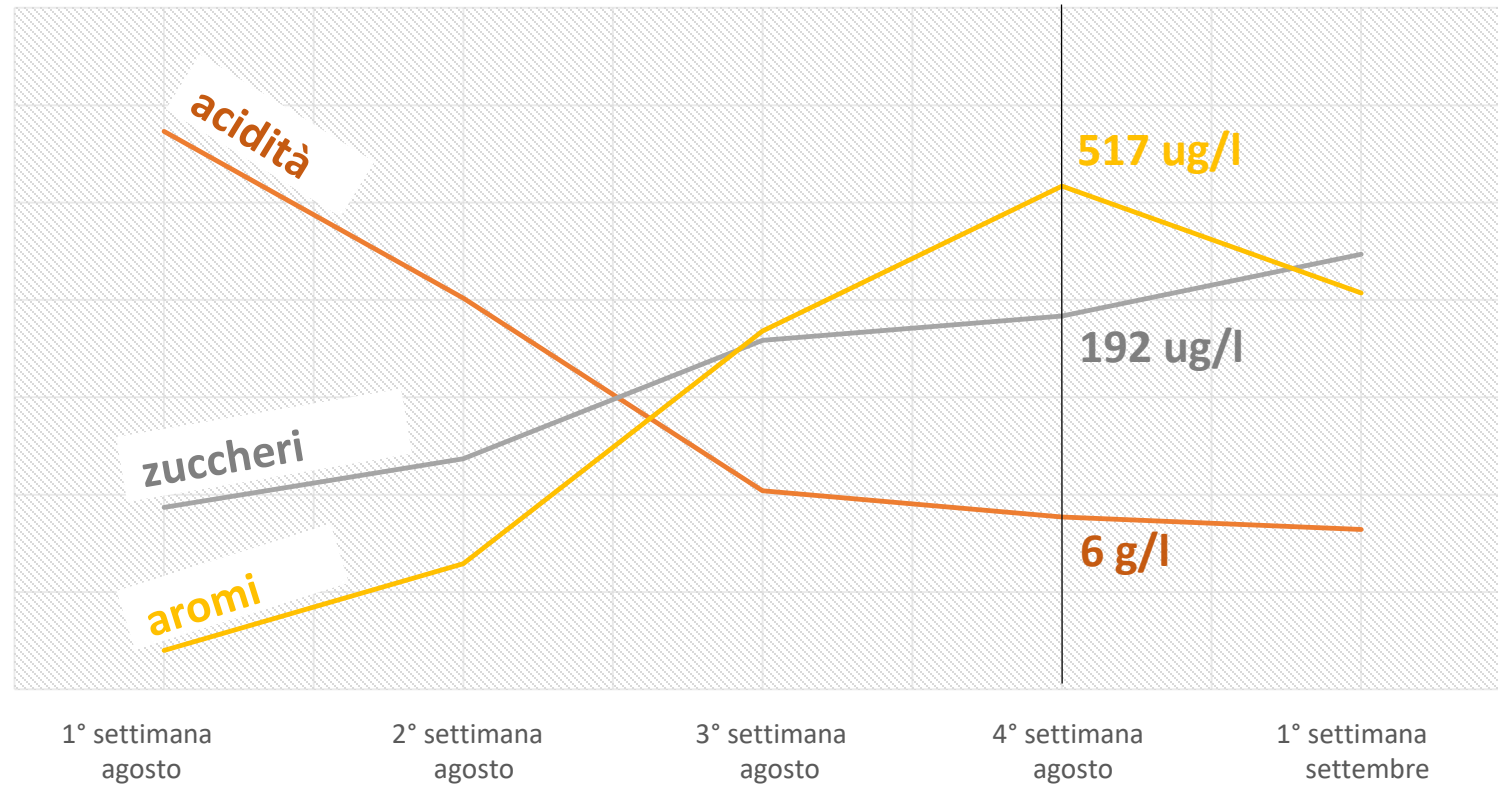
Analisi aromi in laboratorio



Linalolo-zucchero

Curve di maturazione

Maturità aromatica Moscato bianco



Analisi:

pH
acidità totale
acido tartarico
acido malico
zuccheri
alcool potenziale
linalolo
ossido C
diendiolo 1
peso 100 acini
potassio



ASTI
D.O.C.G.

45 vigneti modello x 4 campionamenti

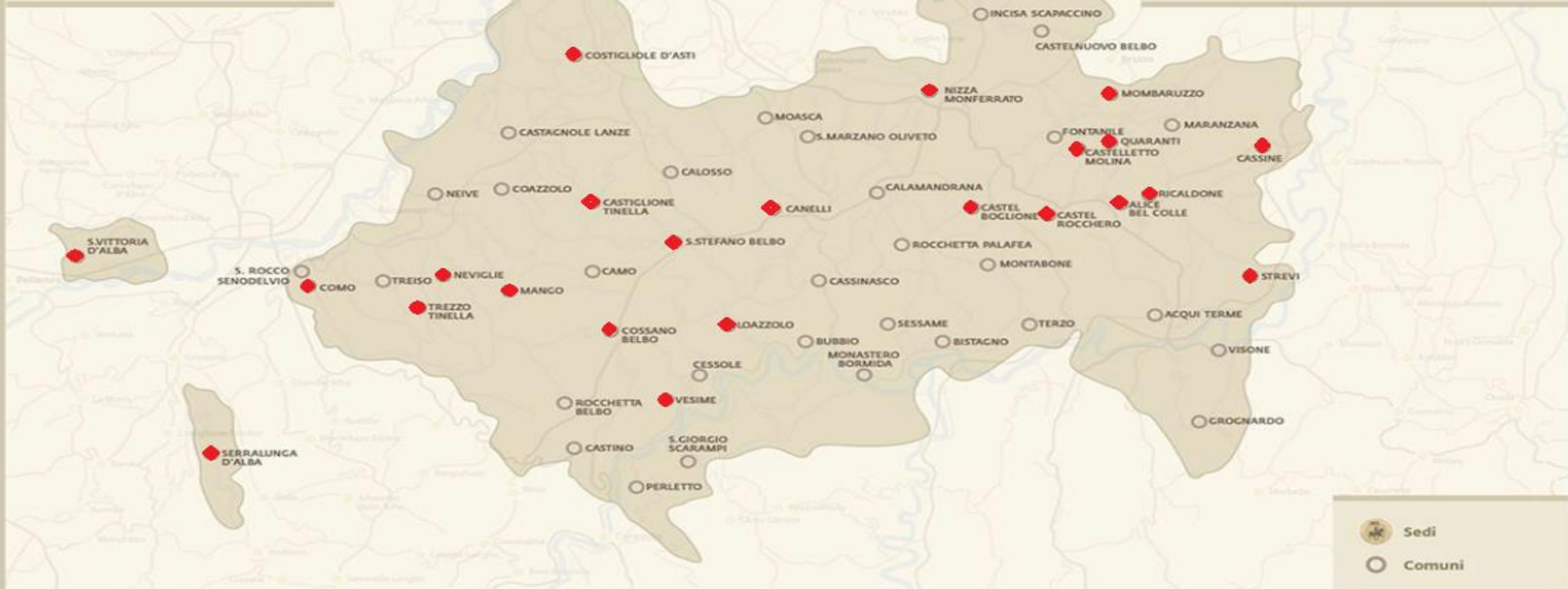
180 controlli prevendemmiali

circa 2000 parametri monitorati



I 52 Comuni dell'Asti D.O.C.G. e del Moscato d'Asti D.O.C.G.

Acqui Terme	Castino	Perletto
Alice Bel Colle	Cessole	Quaranti
Alba (Graz. Como e S. Rocco Senodelvio)	Coazzolo	Ricaldone
Bistagno	Cossano Belbo	Rocchetta Belbo
Bubbia	Costigliole d'Asti	Rocchetta Palafea
Calamandrana	Fontanile	S. Giorgio Scarampi
Calosso	Grognaudo	S. Marzano Oliveto
Camo	Incisa Scapaccino	Santa Vittoria d'Alba
Canelli	Loazzolo	Santo Stefano Belbo
Cassinasco	Mango	Serralunga d'Alba
Cassine	Maranzana	Sessame
Castagnole Lanze	Moasca	Strevi
Castel Boglione	Mombaruzzo	Terzo
Castelletto Molina	Monastero Bormida	Trezzo Tinella
Castelnuovo Belbo	Montabone	Treiso
Castel Rocchero	Neive	Vesime
Castiglione Tinella	Naviglie	Visone
	Nizza Monferrato	



Indicazioni vendemmiali



Controllo maturazione uve Moscato bianco vendemmia 2017

Il campionamento di uve Moscato bianco destinate alla produzione di Asti e Moscato d'Asti docg è stato eseguito il 9 agosto 2017 su 21 vigneti rappresentativi dell'area (vedi tabella allegata). Relativamente ai vigneti in zone precoci si evidenzia un contenuto in zuccheri con valori medi di 189 g/L (pari a circa 11.3% alcool potenziale), con un incremento di 2.5 % alcool in 8 giorni. L'incremento in zuccheri nella prossima settimana non si prevede uguale a quella passata ma sarà comunque influenzato dalle temperature previste elevate.

Il contenuto di acidi è diminuito, in particolare l'acido malico che perde 3.3 g/L, attestandosi a valori medi pari a 2.6g/L.

Da notare che i vigneti AT_053 e AT_054 sono stati colpiti dalla grandine del 24 luglio e quindi in ritardo, mentre il vigneto AT_044 ha un carico produttivo basso, a causa della grandine del 21 aprile, e quindi, benché in zona tardiva, presenta una maturazione avanzata.

Le elevate temperature della prima settimana di agosto e quelle attese per la settimana a cavallo di ferragosto hanno determinato e determineranno una forte accelerazione della maturazione, elemento da prendere in considerazione per la scelta del momento di vendemmia.

In considerazione di quanto evidenziato sopra si conferma la previsione di inizio vendemmia per l'uva Moscato destinata ad Asti docg nelle zone precoci a partire da lunedì 21 agosto, fatto salvo vigneti particolarmente esposti o in stress termico che andrebbero raccolti subito dopo ferragosto.

Il prossimo campionamento sarà eseguito su tutti i vigneti lunedì 21 agosto 2017.

Per eventuali informazioni 0141958186

Cordiali Saluti

Isola d'Asti, 10 agosto 2017

reparto tecnico
Consorzio per la tutela dell'Asti

Dati Confronto GIS Grafici Eventi pluviometrici Eventi in corso Allertamento



Giornalieri dal 19/03/2018

al 20/03/2018

AGGIORNA

Filtri e opzioni

Stazione	Data	Tmin °C	Tmax °C	Tmed °C	UMmin %	UMmax %	UMmed %	Prec mm	Bf min
Acqui	19/03/2018	2.3	8.5	5.2	76	99	94	0.8	572
Agliano	19/03/2018	3.7	9.6	6.3	75	98	91	1.6	1380
AliceBelColle	19/03/2018	2.2	9.5	5.6	72	99	93	1.2	782
AliceCastello	19/03/2018	2.9	6.0	4.6	89	100	98	0.0	583
Bagnolo	19/03/2018	0.0	7.3	4.1	75	100	90	0.2	1380
BaldisseroAlba	19/03/2018	0.9	10.5	5.1	69	95	93	5.4	629
Barbaresco	19/03/2018	4.6	12.4	7.2	75	96	91	1.2	380
Barge	19/03/2018	0.6	9.3	4.9	45	100	84	0.2	960
Barolo	19/03/2018	2.2	12.4	5.8	58	93	84	1.0	24
Bistagno	19/03/2018	1.9	9.3	5.3	68	99	89	1.0	252
BorgoDale	19/03/2018	4.0	7.5	5.5	88	100	96	0.0	164
Bossolasco	19/03/2018	-0.8	11.5	3.2	62	100	91	21.6	1140
Bra_CaDelBosco	19/03/2018	3.4	11.0	6.3	63	95	88	0.2	780
Burcina	19/03/2018	1.2	3.6	1.8	87	95	93	1.4	1440
Buronzio	19/03/2018	4.4	6.1	5.0	80	94	88	0.0	1
Busca	19/03/2018	3.8	11.1	6.4	63	99	86	0.0	840
Calosso	19/03/2018	2.4	9.2	5.3	76	100	93	1.6	1380



Bollettino consorzio
www.astidocg.it

Dati e previsioni meteo
www.regione.piemonte.it/...../agrometeo

Monitoraggio agrofarmaci



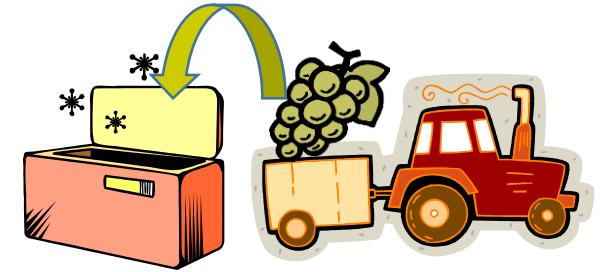
MOSTO

le aziende ed il laboratorio controllano tutte le partite di mosto, comprese quelle acquistate. In caso di anomalie si analizzeranno i campioni di uva conservati congelati

Uva

in vendemmia
le aziende

congelano un'aliquota
di uva per ogni carico conferito



Vino

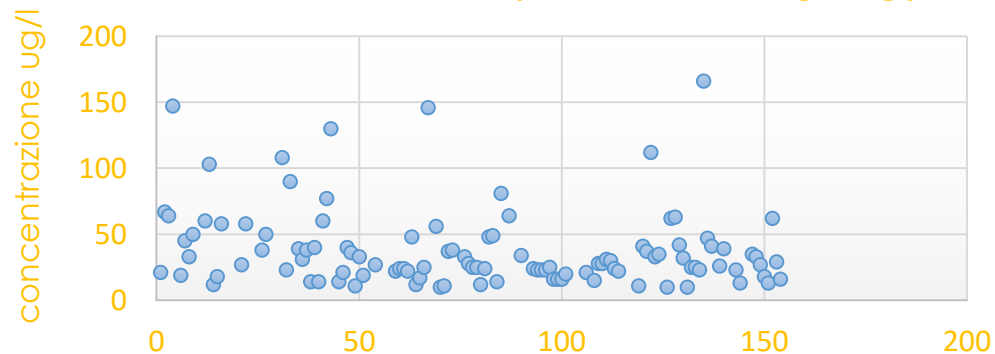


Il laboratorio controlla il prodotto finito al momento della richiesta di idoneità analitica DOCG. Questo protocollo dà garanzia alle aziende ed al consumatore, assicurando la tracciabilità a costi contenuti

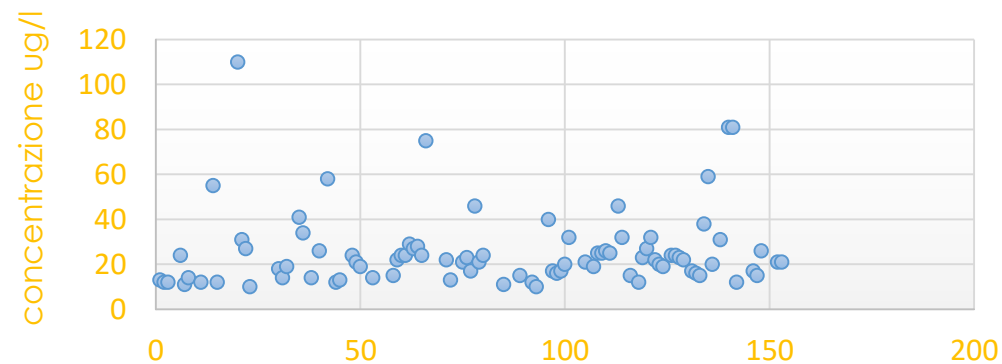
104 principi
attivi 1000 campioni
processati
oltre 50 aziende
interessate

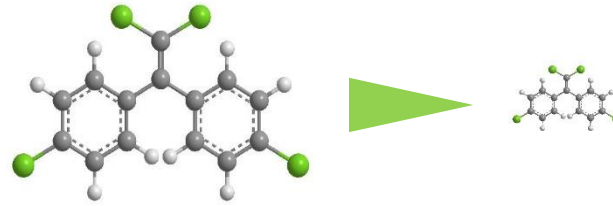


Pyrimethanil (LMR 5000 ug/Kg)



Boscalid (LMR vino 5000 ug/Kg)





Aggiornamento legislazione

(Comunità Europea,
Paesi extra CEE, PSR)

- molecole revocate
- limiti
- registrazioni
- formulati

Prove di degradazione

-studio degradazione delle
molecole su uve, ma soprattutto
sui vini, in funzione dei vari passaggi
di vinificazione dell'Asti

Elaborazione dati

- rispetto limiti
- presenza molecole non ammesse
- confronto con legislazione
- statistica utilizzo

Disciplinare di gestione del
vigneto Moscato



Sperimentazione in vigneto

Banca dati isotopi

Conduzione del vigneto per produzione uve da destinare alla vinificazione in riduzione

Monitoraggio carotenoidi come precursori di norisoprenoidi

Cimice asiatica

Supporto analitico a prove in vigneto di sfogliatura, irrigazione, concimazione, inerbimento, carico produttivo



