

L'INOCULO DI BATTERI MALOLATTICI SELEZIONATI E UNA CONSEGUENTE FERMENTAZIONE MALOLATTICA RAPIDA E REGOLARE POSSONO LIMITARE O AZZERARE LE CONTAMINAZIONI INDESIDERATE. E I RELATIVI DIFETTI OLFATTIVI

Negli ultimi anni la produzione enologica ha visto crescere considerevolmente la qualità dei suoi prodotti in funzione di una richiesta dei consumatori sempre più orientata verso una costante ed elevata qualità. In quest'ottica la produzione dei vini rossi si è indirizzata verso prodotti caratterizzati da una maggiore complessità, con tenori di alcol e di estratto in aumento e pH più elevati.

Di pari passo si è progressivamente diffusa la tendenza a non intervenire pesantemente sui vini, soprattutto con la filtrazione, per preservarne la tipicità e l'integrità.

La leggerezza degli interventi può però a volte sconfinare nell'alterazione, come nel caso

VINCENT GERBAUX\*, CAROLE BRIFFOX\*,  
ANN DUMONT\*\*, SIBYLLE KRIEGER\*\*\*

# BATTERI CONTRO IL BRETT?

L'odore di cavallo sudato è uno dei difetti organolettici risultanti dalle contaminazioni di *Brettanomyces*.