



Vino

Caratteristiche prodotto:

Il vino è una bevanda alcolica, ottenuta dalla fermentazione dell'uva o del mosto. Per motivi tecnici legati soprattutto ai meccanismi fermentativi, il vino naturale "presta il fianco" ad eventuali problemi di stabilità e di mantenimento nel medio/lungo periodo della qualità degli aromi e dei sapori: per tenere sotto controllo gli effetti indesiderati tipicamente in enologia si fa uso di anidride solforosa (i cosiddetti solfiti, citati in etichetta se al di sopra di 10 mg/litro) che però è una sostanza di una certa tossicità.

Perché trattare il prodotto con HPP:

Il processo HPP è in grado di abbattere la carica microbica presente nel vino unitamente al vantaggio di essere un processo freddo: il vino può quindi subire il trattamento e restare identico a sé stesso ma con caratteristiche di stabilità molto più elevate (tipicamente i microorganismi che possono alterare il prodotto sono lieviti e muffe che l'HPP colpisce molto efficacemente). Inoltre, essendo un liquido, si presta benissimo ad essere trattato in HPP, con grande efficacia del processo di inattivazione microbica.

Possibili sviluppi di mercato:

I vantaggi del vino trattato con la tecnologia HPP derivano principalmente dalla possibilità di realizzare un prodotto dall'eccellente qualità organolettica senza ricorrere all'uso di solfiti aggiunti.

Caratteristiche per la lavorazione:

Esigenza imprescindibile per poter applicare l'HPP è quella di avere i prodotti confezionati in imballo flessibile, quindi non è possibile usare prodotti confezionati in vetro.

Nel caso del vino, poiché ad oggi l'uso di bottiglie di plastica è pressoché nullo, la confezione da considerare sono le bag-in-box e i fusti in PET (i cosiddetti KEG) già molto diffusi nell'ambito delle mescite alla spina (enoteche, ristoranti, ...) che sono perfettamente idonei al trattamento HPP.

LA TECNOLOGIA HPP È UTILE PER:

Garantire la sicurezza di salubrità inattivando l'eventuale presenza di Listeria sul prodotto

Mantenimento completo degli aspetti organolettici (sapore, colore, aroma, consistenza)