

## **MATURITA' FENOLICA**

**Stato di evoluzione dell'uva che consente l'estrazione:**

- della massima concentrazione di ANTOCIANI**
- di un adeguato contenuto di FLAVANI con caratteristiche sensoriali non aggressive**

**MATURITA' FENOLICA (Glories e Augustin, 1992)**

## **Estrazione degli ANTOCIANI e dei TANNINI:**

**I) In condizioni estreme (pH1)  
rottura della membrana  
proteofosfolipidica**

**II) In condizioni blande (pH 3.2)  
azione degli enzimi dell'uva sulla  
membrana vacuolare**

# PROTOCOLLO OPERATIVO *Glories e Augustin (1992).*

Campionamento  
400 ACINI

200 acini  
PRESSATURA

✓ Densità  
✓ Zuccheri  
✓ Acidità  
✓ pH

200 acini  
FRULLATURA

MACERAZIONE  
4 ore

✓ Antociani pH 1  
✓ Antociani pH 3.2  
✓ Abs 280

◆ pH 1

◆ pH 3.2

## Gli indici di maturità fenolica

- ✓ **Indice di Antociani potenziali (A1)**
- ✓ **Indice di Antociani estraibili (A3,2)**
- ✓ **Indice di MATURITA' CELLULARE (EA%)**
- ✓ **indice di MATURITA' dei VINACCIOLI (Mp%)**