

SOMMARIO

Prefazione del Prof. Mario Bertuccioli	3
Sommario	5
Introduzione	9
<hr/>	
CAPITOLO 1 COMPOSIZIONE DEL MOSTO E DEL VINO	11
A. Generalità	13
B. Zuccheri	15
C. Acidi	21
D. Alcoli	29
E. Aldeidi e chetoni	36
F. Esteri	38
G. Composti azotati	40
H. Composti fenolici	48
I. Sostanze minerali	56
Bibliografia	60
<hr/>	
CAPITOLO 2 FERMENTAZIONI	65
A. Generalità	67
B. Chimica della fermentazione	68
C. Fattori che influenzano la fermentazione	72
D. Arresti di fermentazione	78
E. Temperatura di fermentazione	83
F. Fermentazione malolattica	88
G. Macerazione carbonica	95
Bibliografia	97
<hr/>	
CAPITOLO 3 COMPOSTI FENOLICI	101
A. Generalità sui fenoli del vino	103
B. Tannini	114
C. Colore dei vini rossi	118
Bibliografia	133

CAPITOLO 4 AROMA E FLAVOR	137
A. Gusto e olfatto	139
B. Aromi floreali	159
C. Aromi vegetali	167
D. Amaro e astringenza	171
E. Flavor specifici	178
Bibliografia	186
CAPITOLO 5 OSSIDAZIONE E INVECCHIAMENTO	193
A. Generalità sull'ossidazione del vino	195
B. Ossidazione fenolica	196
C. Imbrunimento dei vini bianchi	200
D. Invecchiamento	204
Bibliografia	212
CAPITOLO 6 PRODOTTI DELLE QUERCE (BOTTI E TAPPI)	215
A. Botti	217
B. Affinamento in botte	227
C. Sughero	242
Bibliografia	253
CAPITOLO 7 ANIDRIDE SOLFOROSA	259
A. Generalità sull'anidride solforosa come conservante alimentare	261
B. Uso dell'anidride solforosa in enologia	271
Bibliografia	281
CAPITOLO 8 OPERAZIONI IN CANTINA	283
A. Chiarifiche	285
B. Stabilizzazioni	294
C. Correzioni dell'acidità	301
D. Conservanti enologici	307
Bibliografia	316
CAPITOLO 9 ALTERAZIONI DEL VINO	321
A. Difetti chimici	323
B. Malattie del vino	330
Bibliografia	336
CAPITOLO 10 VINO E SALUTE	339
A. Generalità	341
B. Ammine biogene	346
C. «Sindrome da vino rosso»	348
D. Carbammato di etile	349
E. Piombo nel vino	351

F. Vini dealcolati	354
G. Vini biologici	356
Bibliografia	360

CAPITOLO 11 ASPETTI LEGALI	365
A. Leggi (americane) sul vino	367
B. Additivi enologici	372
C. Alcol e guida	374
Bibliografia	378

CAPITOLO 12 LA CHIMICA ENOLOGICA D'ALTRI TEMPI	379
A. Generalità sul vino	381
B. Pratiche enologiche e fermentazioni	383
C. Chimica e qualità del vino	394
D. Aromi e flavor	398
E. Alterazioni del vino	401
F. Frode, metodi illegali e «tecniche speciali»	407
G. Commenti sul vino	413
H. Vino e medicina	416
I. Tasse, politiche, diritto e commercio	419
J. Vino e cibo, cultura e società	421
Bibliografia	426

E per finire... ..	427
---------------------------	------------

Indice Analitico	429
-------------------------------	------------