

ZCZC4102/SX4

XSP81896

R CRO S04 QBJA

Naso tech contro il vino che 'sa di tappo'

Rileva presenza nel sughero di muffe nocive

(ANSA) - ROMA, 20 MAR - Un 'nasò' tecnologico per evitare che il vino sappia di tappo: è l'obiettivo, attraverso lo sviluppo di un sofisticato sensore elettronico, di un progetto di ricerca europeo coordinato dall'Università di Tor Vergata e presentato in occasione della tre giorni di RomeCup.

"Il cosiddetto problema del vino che 'sa di tappo' - ha spiegato Francesca Dini, del dipartimento di Chimica di Tor Vergata - è dovuto alla contaminazione del sughero da parte di un particolare tipo di muffa. Questi microrganismi rilasciano infatti una sostanza chimica che entrando in contatto con il vino ne modifica le caratteristiche dandogli un sapore sgradevole". Proprio per limitare questo problema alcuni produttori di vino hanno abbandonato da alcuni anni l'uso del sughero in favore di materiali plastici che garantiscono una maggiore sterilità. "Non si tratta certo della stessa cosa però - ha spiegato Dini - e per questo stiamo cercando di realizzare un dispositivo capace di verificare pochi istanti prima dell'imbottigliamento che il tappo di sughero non sia contaminato". Si tratta di un sensore inserito lungo la catena di imbottigliamento capace di sentire l'"odore" di trichloroanisolo, la sostanza caratteristica prodotta da questa muffa 'nemica' del vino. Il progetto è ancora nelle fasi

**Agenzia:** Ansa  
**Data:** 20 marzo 2014

iniziali, il primo dispositivo-prototipo sarà testato con la collaborazione di due aziende vinicole, una di Modena produttrice di lambrusco e una portoghese produttrice di porto.(ANSA).

Y28-SAM

20-MAR-14 14:48 NNNN