

# LightOak

IL GIUSTO   
**LEGNO**  
PER LO STILE  
DEL TUO  
**VINO**



## TORREFAZIONE

Sistema di tostatura dei chips a correnti d'aria calda. Risultati costanti di intensità aromatica e cessione tannica.

### Vantaggi

- Profili aromatici specifici
- Risultati ripetibili
- Intensità aromatica
- Possibili ricette e combinazioni con più tipologie di legni per ottenere il risultato desiderato



## TOSTATURA A FUOCO

Sistema di produzione brevettato che replica la tradizionale tostatura con il braciere della barrique e permette di conservare la ricchezza in polifenoli e polisaccaridi del legno di quercia.

### Vantaggi

- Ampio spettro aromatico
- Facile gestione in affinamento: le diverse pezzature permettono di gestire tempi e velocità di cessione in base alla tipologia di vino in affinamento
- Similitudine con la barrique



**A NATURE**  
**F NATURE**



**F 15**  
**A 18**



**F 21**  
**A 21**



**F 29**  
**A 29**



**DOGHE**



**LISTELLI**



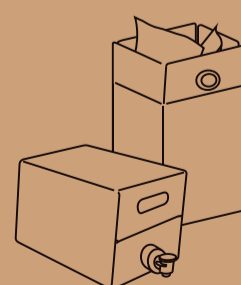
**BARRETTE**  
M - AROMA  
M - STRUCTURE



**CHIPS**  
M - AROMA  
M - STRUCTURE  
PIÙ INTENSE  
PIÙ LONGUE **NEW!**

# Tebaldi.it

Cognola ai Colli (VR)  
Tel. 045 7675023 - Fax 045 7675380  
tebaldi@tebaldi.it - www.tebaldi.it



Richiedi il tuo KIT LIGHTOAK per scegliere il giusto legno per lo stile del tuo vino  
Chiedi consigli e protocolli dedicati per ottimizzare l'affinamento con la MICRO-OSSIGENAZIONE

UIV-LAB

ENTRATO IN VIGORE IL NUOVO REGOLAMENTO EUROPEO

# “STRETTA” SUL BISFENOLO A

**L**a scorsa settimana è entrato in vigore il nuovo Regolamento UE 2018/213 con cui la Commissione europea si esprime in modo più restrittivo sull'impiego del Bisfenolo A nei materiali e negli imballaggi a diretto contatto con gli alimenti. Il bisfenolo A (BPA) è utilizzato per la fabbricazione di oggetti in plastica, stoviglie e tazze, rivestimenti e vernici, nella carta chimica degli scontrini fiscali e nel packaging alimentare come materiale di rivestimento. “Il bisfenolo A - come ha spiegato **Jean-Claude Ruf**, coordinatore scientifico dell'Oiv - è usato nella fabbricazione di resine epossifenoliche, utilizzate per il rivestimento della superficie dei serbatoi di vino e può migrare in piccole quantità come conseguenza ad errori di applicazione di questa resina”. Grazie alle sue proprietà chimiche e alla facilità con cui può essere polimerizzato per creare plastiche economiche, resistenti, trasparenti, colorate, inalterabili nel tempo e facili da stampare, dagli anni 50 ha conosciuto un successo mondiale, nonostante fosse stato riconosciuto come estrogeno sintetico. Il BPA è ubiquitario e

può venire assorbito attraverso la pelle, o respirato, ma la maggiore fonte di contaminazione risulta essere l'ingestione. Il BPA può infatti migrare dai contenitori utilizzati per cibi e bevande e venire ingerito, in quanto ad alte temperature le resine possono decomporsi e accentuare la migrazione del BPA dal contenitore al cibo. Sia l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (European Food Safety Authority - EFSA) che l'Agenzia europea per le sostanze chimiche (European Chemicals Agency - ECHA) lo considerano una sostanza che altera il sistema endocrino (EDC, endocrine-disrupting chemicals): un interferente endocrino è in grado di alterare l'equilibrio ormonale e il metabolismo dei soggetti che la assumono. In particolare l'EFSA, a seguito di accurate analisi sugli animali e sull'uomo, ha concluso che livelli elevati di esposizione al BPA sono probabile causa di effetti nocivi su reni e fegato e che è possibile che il BPA abbia effetti sui sistemi riproduttivo, nervoso, immunitario, metabolico e cardiovascolare, oltre alla possibilità di indurre il cancro. Il nuovo regolamento conferma la necessità di porre un limite all'assunzione indiretta

**Dal 6 settembre è stato abbassato il limite di migrazione consentito da 0,6 a 0,05 mg/kg. L'obbligo di monitoraggio e verifica è in capo al produttore, che è tenuto al controllo dei parametri prima della commercializzazione dei prodotti**



del Bisfenolo A poiché la stessa Commissione parla di “situazione di incertezza sul piano scientifico, anche se il rischio per la salute umana non ha ancora potuto essere pienamente dimostrato”. Dal 6 settembre, quindi, si applicano le nuove norme: è stato abbassato il limite di migrazione di bisfenolo consentito che

scende da 0,6 a 0,05 mg/kg. L'obbligo di monitoraggio e verifica è in capo al produttore, che è tenuto al controllo dei parametri prima della commercializzazione dei prodotti. Il regolamento introduce anche novità in termini di nuovi requisiti in merito alla documentazione comprovante la conformità, ovvero le “dichiarazioni di conformità”, che in caso di controlli dovranno essere consegnate alle autorità competenti.

## Laboratorio UIV, messo a punto metodo adeguato alle esigenze della nuova normativa

**P**er supportare il settore vitivinicolo italiano nell'affrontare temi delicati e complessi, il laboratorio di Unione Italiana Vini svolge costantemente un'attività di monitoraggio del mercato e di Ricerca & Sviluppo finalizzata a soddisfare le nuove richieste analitiche. L'Unità Strumentale, coordinata da Silvia Marchesini e coadiuvata dal tecnico Francesco Dotto, ben prima dell'introduzione del nuovo Regolamento europeo sul Bisfenolo A, ha avviato un progetto sperimentale e messo a punto di un metodo affidabile e adeguato alle esigenze di determinazione analitica richiesti dalla normativa. “Lo studio è stato

articolato ma il risultato eccellente. - commenta **Francesco Dotto** -. Il bisfenolo, probabilmente a causa del suo largo utilizzo, risulta infatti essere ubiquitario. La sua determinazione in tracce diventa problematica a causa della presenza riscontrabile nei solventi, condizioni che possono portare ad una scarsa riproducibilità. È quindi necessario l'utilizzo di una tecnica che riesca ad eliminare le contaminazioni del background e il nostro laboratorio ha identificato la LC-MS/MS. Con il nostro metodo possiamo garantire l'affidabilità del risultato e supportare le aziende nel produrre le dichiarazioni di conformità”.

## MCRs Premium Crystalline MUST GRAPE INNOVAZIONE NATURALE

**MCR SOLIDO**  
UN CONCENTRATO DI VANTAGGI:

- prodotto purissimo
- **stabilità microbiologica**
- facilità di utilizzo e dosaggio
- preserva colore, struttura e concentrazione aromatica
- migliore gestione del magazzino
- **nessuna aggiunta di frazione acquosa e senza effetto diluizione.**

“Finalmente il mosto rettificato si è fatto solido”

Naturalia Ingredients S.r.l.  
Via del Trionvirato 13 • 40132 Bologna (Bo) • Italy  
Tel. +39 051 0227300 • Fax. +39 051 3780728  
info@naturaliaingredients.com • www.naturaliaingredients.com  
www.naturaliaiwine.it



**Naturalia**  
Fruit natural sugars