

# WQS Color

strumenti enologici

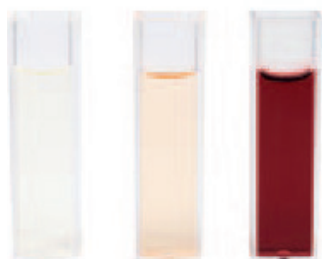
## Misurare con obiettività il colore del vino

Il colore è un parametro chiave nella determinazione della qualità dei vini ed è immediatamente percepibile da parte del degustatore o del consumatore. I metodi impiegati nella filiera viticola per controllare questo parametro si basano essenzialmente su misurazioni delle assorbanze a 420, 520 e 620 nm che non permettono tuttavia di definire in modo obiettivo il colore. Il modello di rappresentazione del colore CIELab, al contrario, permette di caratterizzare precisamente il colore così come viene percepito dall'occhio umano, grazie alle coordinate cartesiane  $L^*a^*b^*$  e alle coordinate polari  $L^*C^*h^*$ . L'analizzatore Color è un colorimetro portatile che misura il colore utilizzando proprio questo sistema di riferimento, con funzionamento in riflettanza. Questo analizzatore può essere utilizzato per numerosi scopi, come ad esempio definire un colore «target» cui puntare o ancora «pilotare» il colore nel corso dell'elaborazione del vino grazie a controlli in cantina in tempo reale.



### LE CARATTERISTICHE PREMIUM INCLUDONO:

- Tecnologia basata sul principio della riflettanza
- Misurazione precisa e in tempo reale svolta su un singolo campione o in confronto con uno standard
- Risultati espressi in coordinate  $L^*a^*b^*$  e  $L^*C^*h^*$  in base al modello CIELab
- Valori fortemente correlati con quelli ottenuti a partire dallo spettro visibile in base al metodo raccomandato dall'OIV
- Calibrazione integrata
- Una sola cuvetta di misurazione in vetro (0,5 cm) indipendentemente dal colore di vino analizzato (bianco, rosé o rosso)
- Non è necessario preparare il campione da analizzare
- Portatile, compatto, leggero, grande flessibilità
- Possibilità di registrare fino a 350 misurazioni e di catalogare fino a 30 colori di riferimento

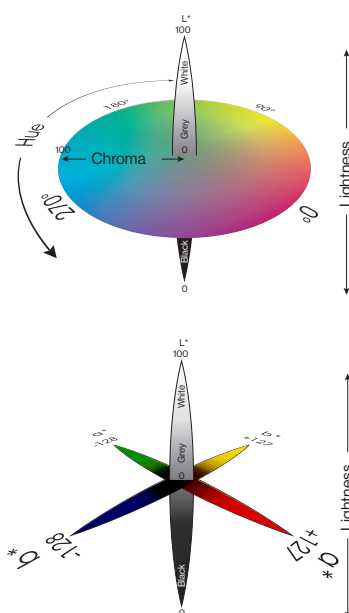




## Le coordinate del colore:

Le coordinate  $L^*a^*b^*$  e  $L^*C^*h^*$  permettono di caratterizzare diversi componenti del colore.

- $L^*$  rappresenta la chiarezza con valori da 0 (nero) a 100 (bianco). Più il valore  $L^*$  è basso, più il colore è «scuro», più  $L^*$  aumenta, più il colore «schiarisce»
- L'asse  $a^*$  va dal verde ( $a < 0$ ) al rosso ( $a > 0$ ). Più il valore  $a^*$  aumenta, maggiore è il componente rosso nel colore
- L'asse  $b^*$  va dal blu ( $b < 0$ ) al giallo ( $b > 0$ ). Più il valore  $b^*$  aumenta, più giallo è presente nel colore del vino
- L'asse  $C^*$  rappresenta la cromaticità o la saturazione che va da 0 al centro del cerchio (colore non saturo, neutro) a 100 all'estremità del cerchio (colore saturo o colore puro)
- L'asse  $h^*$  rappresenta la sfumatura. Misurazioni angolari che vanno da  $0^\circ$  (rosso) a  $90^\circ$  (giallo),  $180^\circ$  (verde),  $270^\circ$  (blu) e tornano a  $0^\circ$



## Applicazioni:

- Valutazione del potenziale colore dell'uva: millesimo, vitigno, comparazione da un anno all'altro
- Monitoraggio dell'estrazione del colore per bianchi, rosé e rossi nelle fasi pre-fermentazione: macerazione pellicolare, macerazione a caldo, termovinificazione
- Correzione del colore sui mosti o sui vini finiti: collaggi, impatto dell' $SO_2$
- Stabilizzazione del colore: test di collaggio, monitoraggio dell'invecchiamento in botte, monitoraggio della micro ossigenazione, test di aggiunta di  $SO_2$
- Ottenimento del colore finale previsto tramite comparazione con un campione di riferimento: assemblaggio, definizione di un colore obiettivo in un capitolato, negoziazione prezzo di acquisto in base all'apprezzamento del colore

### In breve

Il Color è il primo colorimetro portatile adatto al settore vinicolo, utilizzabile in tempo reale direttamente in cantina. Rappresenta quindi un'alternativa alle attuali pratiche che consistono nel prelevare un campione, portarlo in un laboratorio, analizzarlo e recuperare i risultati dopo un certo lasso di tempo. In questo modo è possibile evitare qualsiasi evoluzione cromatica legata alle fasi di trasporto e preparazione del campione.