

# LAVAGGIO SANIFICAZIONE E PULIZIA DI BOTTI E BARRIQUE.

14/01/2017 SANICLOUD LEAVE A COMMENT

LA BARRIQUE COME ANCHE ALTRI CONTENITORI DEL VINO, DOPO L'UTILIZZO CONTENGONO INCROSTAZIONI DI TARTRATI, ALTRI DEPOSITI DI NATURA ORGANICA.

E' NECESSARIO DUNQUE, PROCEDERE CON UN ADEGUATO LAVAGGIO E SUCCESSIVAMENTE CON UNA EFFICACE SANIFICAZIONE.



Il problema principale è il lavaggio dei contenitori in legno e ancor più importante è la sanificazione delle barrique che non sempre è una cosa semplice.

Il rischio maggiore è legato alla presenza di microorganismi contaminanti, lieviti e batteri, che nelle nicchie presenti nella parete porosa del legno trovano l'ambiente ideale per svilupparsi.

Il più pericoloso è sicuramente *Brettanomyces bruxellensis*, un lievito che si sviluppa in modo

Particolare nei vini rossi con i PH più alti, in grado di resistere anche a livelli di solforosa e di gradazioni alcoliche elevati e che produce, nel suo metabolismo, composti di odore sgradevole come il 4 etil fenolo, accompagnato da odori genericamente paragonabili all'odore di animale.

Come per qualsiasi altro protocollo di igiene, la rimozione dei microorganismi indesiderati con l'applicazione di una tecnica di sanificazione deve essere preceduta da una corretta e buona pulizia della superficie.

Prima di essere sanificate le barrique, che dopo il loro utilizzo come gli altri vasi vinari contengono incrostazioni di tartrati, sostanze di natura organica, devono essere adeguatamente lavate.

Un'attività non facile data la conformazione della barrique, perché occorre raggiungere lo sporco presente su una superficie interna scarsamente ispezionabile e rimuoverlo meccanicamente o chimicamente disponendo di un unico foro di accesso del diametro di pochi centimetri.

L'azione inoltre deve tenere conto del fatto che la il legno della barrique presenta una resistenza limitata alle sollecitazioni e che può essere facilmente rotta o danneggiata.

Esistono diversi dispositivi lava barrique, da quelli manuali più semplici a quelli semiautomatici o automatici in grado di lavare contemporaneamente più barrique e adatti soprattutto alle cantine più grandi.

I dispositivi sono attrezzati con testine di lavaggio mobili: dalle più semplici, azionate dalla stessa pressione dell'acqua, a quelle motorizzate dotate di un movimento autonomo e più adatte ad essere utilizzate con getti ad elevata pressione.

Nella scelta delle procedure di pulizia e di sanificazione delle barrique occorre prendere in considerazione la capacità di penetrazione dei mezzi scelti. La superficie incoerente del legno rende difficilmente raggiungibili lo sporco e i microorganismi anche a mezzi altrimenti molto efficaci su superfici lisce come l'acciaio.

Il legno è un materiale poroso e la sua superficie offre allo sporco e ai microorganismi che vi si sviluppano la possibilità di annidarsi in posizioni poco raggiungibili da mezzi anche molto efficaci su superfici lisce come ad esempio l'acciaio inox.

Tra i mezzi proposti per la sanificazione troviamo prodotti chimici e mezzi fisici come il vapore, l'ozono utilizzato in forma gassosa o in forma di acqua ozonizzata, i raggi UV e gli ultrasuoni.

L'anidride solforosa, aggiunta con una soluzione di metabisolfito o in forma gassosa o più spesso ottenuta bruciando dei dischetti di zolfo elementare, è un mezzo molto utilizzato per conservare le barrique vuote e pulite in attesa del riempimento, ma la sua durata è limitata nel tempo.

I prodotti a base di cloro, nonostante la loro efficacia al contrario, sono stati quasi del tutto abbandonati a causa del rischio elevato di formazione di cloroanisoli (TCA)

Il vapore è uno tra i mezzi più utilizzati nella sanificazione delle barrique.

Ad avere effetto su microorganismi e spore è il calore trasportato dal vapore stesso e dipende dalla temperatura raggiunta e dal tempo di esposizione.

Un'alternativa è rappresentata dall'ozono, prodotto in loco da impianti detti ozonizzatori nei quali l'ossigeno atmosferico viene attivato da un generatore di corrente elettrica; esso è utilizzabile per la sanificazione delle superfici in forma gassosa o di acqua ozonizzata. L'ozono ha le proprietà di un forte ossidante con azione germicida su tutti i microorganismi, è un battericida con potere di 3000 volte superiore al cloro, e tempi di lavoro molto più rapidi.

L'ozono è ossigeno arricchito ed è un gas naturale altamente instabile, ha notevoli capacità ossidative che neutralizzano ogni forma di contagio batterico e virale; distrugge batteri, virus, muffe, acari, oltre il 99%, elimina i cattivi odori.

L'ozono sterilizza in pochissimo tempo, è in grado di eliminare anche i più pericolosi batteri (legionella, salmonella ecc.)

In ambiente, grazie alla sua conformazione gassosa raggiunge tutti i punti anche i più remoti ed elimina infestanti, tarme, cimici, pidocchi, scarafaggi, pulci e zecche ed inoltre possiede la qualità di degradare qualsiasi inquinante, anche in sospensione nell'aria (es. fumo e cattivi odori)

L'ozono è riconosciuto dal ministero della salute Italiano con protocollo del 31 luglio 1996 n. 24482 nel trattamento dell'aria e dell'acqua come presidio naturale per la sterilizzazione di ambienti contaminati.

Al pari del vapore l'ozono presenta dei vantaggi legati all'assenza di residui e di prodotti chimici nelle acque di risciacquo (che nel caso dell'uso dell'ozono in forma gassosa non sono del resto necessarie con evidenti risparmi anche nei consumi idrici).

Una delle applicazioni più comuni è quella di utilizzare acqua ozonizzata o l'ozono in forma gassosa per la sanificazione e pulizia delle botti; il risultato si è dimostrato paragonabile a quello ottenibile con il vapore.

I tempi di contatto e i dosaggi dipendono dal livello di contaminazione e dall'età del legno usato: la International Ozone Association dopo un lavaggio con acqua raccomanda adeguate dosi di ozono con tempi variabili in base al tipo di barrique da trattare.