

Relazione di interpretazione cristallogrammi campioni vino

Maciot - Anno 2016

Riferimento cliente: Paolo Macchia

Campioni:

Campione	file	ind. Q.tà
Maciot - Vino Bianco	R0014886	93
Maciot - Vino Rosso	R0014887	96

Cristallizzazione sensibile al cloruro di rame

Principio

L'analisi si basa sullo studio qualitativo delle forme di cristallizzazione che appaiono a seguito dell'evaporazione di una soluzione acquosa di cloruro di rame, dopo l'aggiunta della sostanza da analizzare. La formazione e la disposizione dei cristalli durante il processo di cristallizzazione sono notevolmente influenzate dalla natura di tale sostanza e consentono di evidenziarne le qualità vitali più "sottili", legate alle forze formatrici, e quindi di valutare il prodotto nella sua totalità (metodi di analisi olistici).

Metodo

Si lascia evaporare in una cabina a condizioni termogravimetriche stabilite la soluzione al 10% di cloruro di rame (CuCl_2 diidrato forma II) con la sostanza da analizzare in opportuna concentrazione dentro una capsula petri. A cristallizzazione avvenuta (12-15 ore) si valutano i risultati.

Interpretazione

L'interpretazione si effettua comparando la singola immagine del campione con quella della sua forma-tipo (immagine "ideale" di riferimento nell'archivio del laboratorio) o per comparazione tra i diversi campioni. Si valutano separatamente la struttura e la tessitura dell'immagine ottenuta.

Struttura

Con riferimento all'immagine ideale della sostanza analizzata si divide il reticolo cristallino in tre parti:

1. Zona centrale dalla quale partono i fasci di cristallizzazione (caratterizzata dai vacuoli)
2. Zona mediana
3. Zona periferica (anello circolare esterno)

Tessitura

Si valuta l'aspetto globale dell'immagine, la forma e intensità dei fasci cristallini, la loro omogeneità, la morfologia degli aghi e l'eventuale presenza di forme particolari o di anomalie.

Un'ulteriore strumento quantitativo di classificazione delle immagini è costituito dall'indice di Qualità, che è funzione della media aritmetica delle caratteristiche dell'immagine.

Valutazione

Campione: Vino Bianco

Concentrazione: 0,6ml camp. – 2ml CuCl₂ – 2,4ml H₂O

La cristallizzazione mostra una struttura unicentrata, molto ben centrata e molto proporzionata.

I vacuoli centrali sono ben sviluppati, chiusi, asimmetrici e parzialmente pieni ad evidenziare un'ottima espressione e complessità della componente aromatica.

Il campo mediano ha una buona simmetria con uno sviluppo dei fasci regolare verso l'esterno, senza evidenziare asimmetrie dovute alla crescita preferenziale lungo direzioni specifiche.

La zona periferica è rappresentata da una corona circolare uniforme di discreta dimensione, ad evidenziare un buon legame cultivar/terroir.

La tessitura nel campo mediano è compatta e ben cesellata, i cristalli germinano in modo regolare ad angolo acuto e con una buona intensità.

Anche nella zona periferica i cristalli sono omogenei con un'ottima intensità e riprendono la tessitura del campo mediano, ma con maggiore fittezza.

Non sono presenti anomalie.

Complessivamente il campione risulta dotato di notevoli forze vitali e ottima armonia.

Mostra quindi un eccellente equilibrio senza evidenziare segni di decadimento precoce.

Indice di qualità: 93/100

Campione: Vino Rosso

Concentrazione: 0,8ml camp. – 2ml CuCl₂ – 2,2ml H₂O

L'immagine ottenuta evidenzia una struttura unicentrata, molto ben centrata e abbastanza proporzionata con una leggera prevalenza della corona periferica.

I vacuoli centrali sono presenti, chiusi, asimmetrici e parzialmente pieni ad evidenziare una buona espressione della componente olfattiva.

Il campo mediano ha un'ottima simmetria con uno sviluppo dei fasci regolare verso l'esterno, senza evidenziare asimmetrie dovute alla crescita preferenziale lungo direzioni specifiche.

La zona periferica è ben rappresentata da una corona circolare uniforme. In proporzione alle altre zone, la sua dimensione marcata evidenzia un ottimo legame cultivar/terroir che si esprime nelle caratteristiche organolettiche del vino.

La tessitura nel campo mediano è molto compatta e ben cesellata, i cristalli germinano in modo regolare ad angolo acuto e con un'intensità notevole.

Anche nella zona periferica i cristalli sono omogenei con un'ottima intensità e riprendono la tessitura del campo mediano infittendosi.

Nonostante l'esuberanza vitale del vino che si esprime principalmente nella tessitura molto fitta, questa non comporta la presenza di anomalie e squilibri. Possiamo quindi definirlo un prodotto giovane per la sua potenza, ma aggraziato ed equilibrato quindi con una maturità completata e nonostante questo longevo.

Indice di qualità: 96/100