

determinati valori. proseguendo nella sua esposizione l'oratore ha dato utili consigli per quanto riguarda la conservazione del prodotto e ricordato le principali malattie del vino ed i sistemi per prevenirli e curarli. Prima di concludere si è soffermato sui pregi e difetti del vino ricordando che questa bevanda è utile al nostro organismo quando ingerita in quantità adeguate (500-600 CC al giorno per in individuo normale, ovvero in buona salute) perchè «solo la dose fa che non diventi veleno».

Successivamente ha preso la parola il prof. Pasquali il quale ha illustrato l'azione della anidride solforosa nella vinificazione il cui uso si è esteso in Italia a partire dal 1906. Per quanto riguarda l'uso di questa sostanza l'oratore ha consigliato di usarla, appena si è ottenuto il mosto, nelle dosi 7-15 g. per q.le a seconda della sanità dell'uva. Sul problema dei lieviti vinari il prof. Pasquali ha precisato: «Il prodotto finale della vinificazione, oltre che dipendere dalla bontà del prodotto di partenza, «uva», dipende soprattutto dall'andamento fermentativo



Cantina Sociale dei Colli Ripani-Mercurio d'oro 1979-80-Ercole d'oro 1981-Premiata all'Enoconcorso offidano.

Vini DOC: Rosso Piceno-Rosso Piceno Superiore-Bianco Falerio-Vino da tavola Bianco, rosso, rosato e Trebbiano delle Marche.



operato dai lieviti. Sono essi presenti sulla bacca dell'uva e possiamo dividerli in due grandi gruppi: apiculati ed ellittici. Gli apiculati sono lieviti indesiderati perchè danno origine ad una fermentazione impura con scarsa formazine di alcool ed elevate produzioni di acido acetico. Devono, pertanto, essere inibiti per mezzo della solfora e della defecazione di mosti. I lieviti ellittici sono invece dei buoni fermentatori, producono medie ed elevate quantità di alcol e scarsa acidità volatile e sono essi i responsabili della buona fermentazione. Sono sempre presenti nel mosto, una loro eventuale assenza deve

Cantina Cooperativa di Montecarotto (Ancona) - Premiata all'Enoconcorso offidano ha presentato il Verdicchio Classico dei Castelli di Iesi.



Stand della COPROVITI di Offida - Ha presentato i vini DOC Rosso Piceno, Rosso Piceno Superiore, Bianco Falerio ed il Rosato da tavola. Premiata con medaglia d'oro al Concorso Nazionale vini tipici di Pramaggiore nel 1976 e con medaglia d'argento nel 1974. Premiata al «Bibò» di Genova nel 1978 e all'Enoconcorso di Offida.