

CONSULTANT

Christian MARCEL

« La Marne »

N°387 chemin des Anduès
83210 SOLLIÈS-PONT

FRANCE

N° SIRET : 40764710600027

APE :748K

Téléphone : 04.94.28.74.54

Mobile : 06.13.25.13.58

Courrier électronique : contact@vinimage.com

Site Web : www.vinimage.com

24 août 2011

Interpretazione delle prove con Cristallizzazione Sensibile

Riferimento cliente : lag Electronics sas.

Campioni : Chianti MASSONERO - Tenuta SAN VITO di Montelupo Fiorentino.

La descrizione delle immagini prende in considerazione quattro aspetti che sono oggettivamente osservabili nella cristallizzazione.

1) La struttura : *Divisione in 3 zone: centro, zona mediana, zona periferica.*

2 La tessitura : *Aspetto della rete cristallina.*

3) Vacuoli centrali : *Punto di partenza della germinazione della cristallizzazione, generalmente situato al centro dell'immagine, che forma uno o molti vacuoli.*

4) Anomalia : *cristallizzazioni secondarie, o forme specifiche che appaiono nella rete cristallina.*

INTERPRETAZIONE :

Valutazione della qualità globale del campione N°4 per il metodo di cristallizzazione sensibile : *(campione n. 4 Chianti docg Massonero senza l'utilizzo del "Riequilibratore di Campo elettromagnetico" e senza l'utilizzo del "Rigeneratore d'acqua e liquidi alimentari"...)*

La cristallizzazione ha una struttura con un unico centro. Il campo mediano è ampio, la zona periferica è stretta.

La tessitura è omogenea, ricca, densa, stretta e parzialmente ramificata. Le correnti di cristallizzazione perdono intensità nella zona periferica.

I vacuoli sono asimmetrici, mescolati all'interno, decentrati - a destra o a sinistra.

Non ci sono segni specifici legati ad una malattia della vite o del vino che hanno danneggiato questo campione.

Questo vino è di buona qualità ma la posizione e la forma dei vacuoli indica il rischio di perturbazione dell'equilibrio aromatico durante l'invecchiamento. La sensazione di acidità potrebbe anche aumentare durante l'invecchiamento. Questo pronostico può eventualmente essere verificato da parte del produttore...

Influenza del « Riequilibratore di Campo elettromagnetico » e del « Rigeneratore di acqua e liquidi alimentari »:

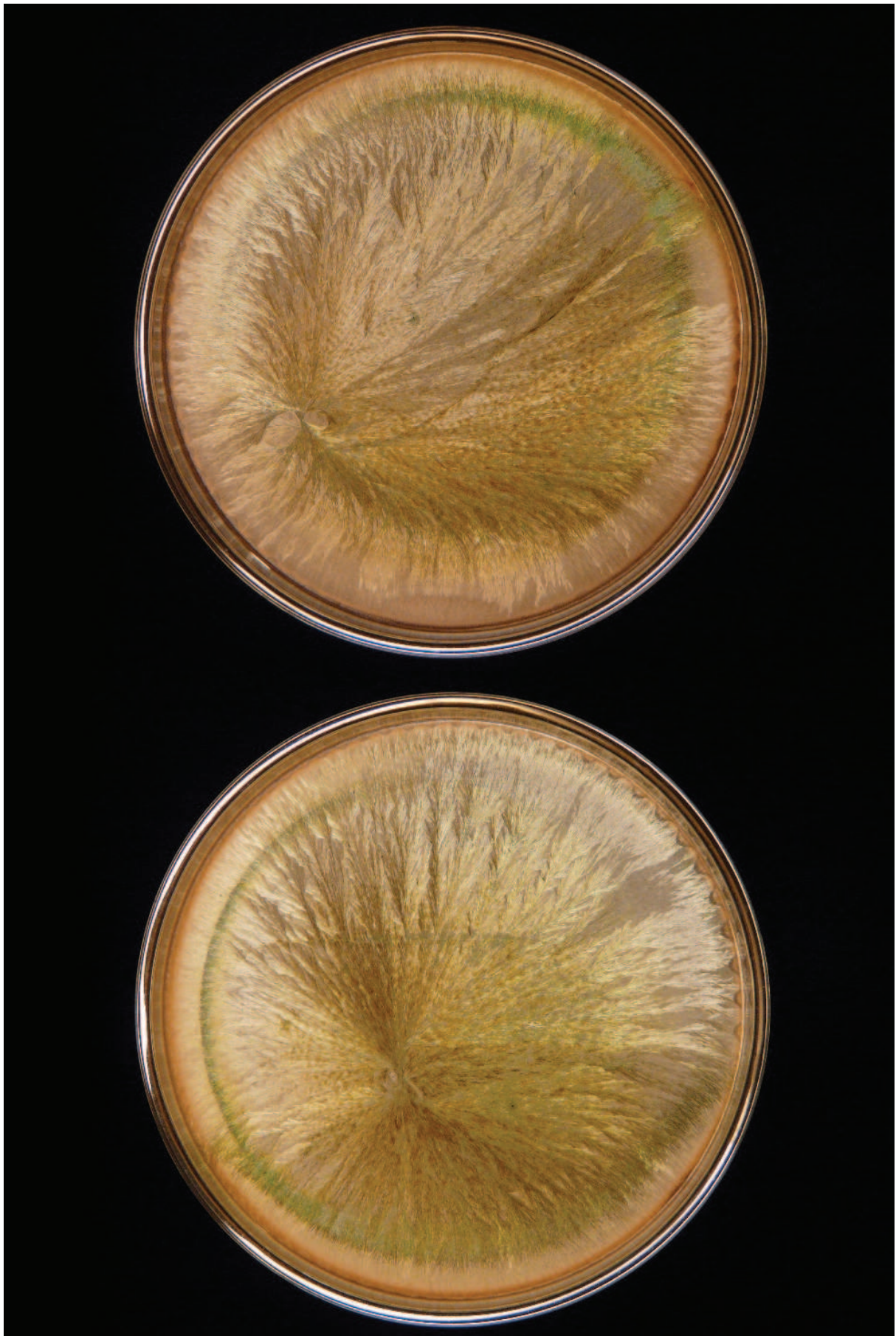
È giocoforza constatare come l'utilizzo di questi dispositivi influenzi la cristallizzazione di questo vino :

- 1) In tutti i casi la forma e la posizione dei vacuoli sono modificate. In una cristallizzazione sensibile, i vacuoli sono prodotti dalla presenza di molecole aromatiche o volatili (vini chiusi o poco aromatici hanno vacuoli piccoli). **Per i campioni n. 1, n. 2 e n. 3** i vacuoli sono molto più rotondi, più simmetrici e più centrati in confronto alla cristallizzazione di n °4. Questo cambiamento dei vacuoli suggerisce un migliore equilibrio aromatico ed una maggiore stabilità.
- 2) In tutti i casi c'è una tessitura leggermente più fine e più uniforme. Le correnti di cristallizzazione mostrano più intensità e non c'è cristallizzazione con depositi verde scuro - come nella seconda immagine del **campione n. 4**. Il vino sembra guadagnare in vitalità ed offrire una migliore conservabilità.
- 3) **Per il campione n. 1** (con l'utilizzo del "Riequilibratore di Campo elettromagnetico" funzionante in sala d'imbottigliamento) è un segno specifico : una fessura del tessuto di cristallo. Questo indica una sensibilità agli shock, fisici e termici. Questo non è un difetto, significa solo che il vino ha bisogno di riposare prima di essere consumato. L'effetto del "Riequilibratore" è di affinare la sostanza del vino ma, temporaneamente, il vino è anche più fragile.
- 4) **Per il campione n. 3** (con l'utilizzo del "Rigeneratore d'acqua e liquidi alimentari", posizionato, durante le operazioni d'imbottigliamento, dopo della pompa e dei filtri e prima dell'imbottigliatrice e dell'etichettatrice) un'immagine dei due ha una cristallizzazione secondaria, la cristallizzazione è probabilmente l'espressione di questo vitigno in piccole quantità nella miscela. Sembra che l'effetto vitalizzante del dispositivo crei una distensione tra le due varietà.
- 5) **Per il campione n. 2** (con l'utilizzo del "Riequilibratore di Campo elettromagnetico" funzionante in sala d'imbottigliamento e con l'utilizzo del "Rigeneratore d'acqua e liquidi alimentari", posizionato, durante le operazioni d'imbottigliamento, dopo della pompa e dei filtri e prima dell'imbottigliatrice e dell'etichettatrice) la cristallizzazione ottenuta con questo campione ha le stesse caratteristiche principali. La ripetibilità delle immagini mostra un prodotto stabile con vacuoli nella stessa posizione, una tessitura cristallina fine e omogenea. I segni specifici (fessure o cristallizzazione secondaria) sono scomparsi. Apparentemente la combinazione dei due dispositivi favorisce il miglioramento della sostanza del vino (tessitura più fine, vacuoli equilibrati e rotondi). L'espansione della rete cristallina nella periferia è più regolare e suggerisce una più forte vitalità, una migliore capacità d'invecchiamento ed una minore sensibilità all'ossidazione.

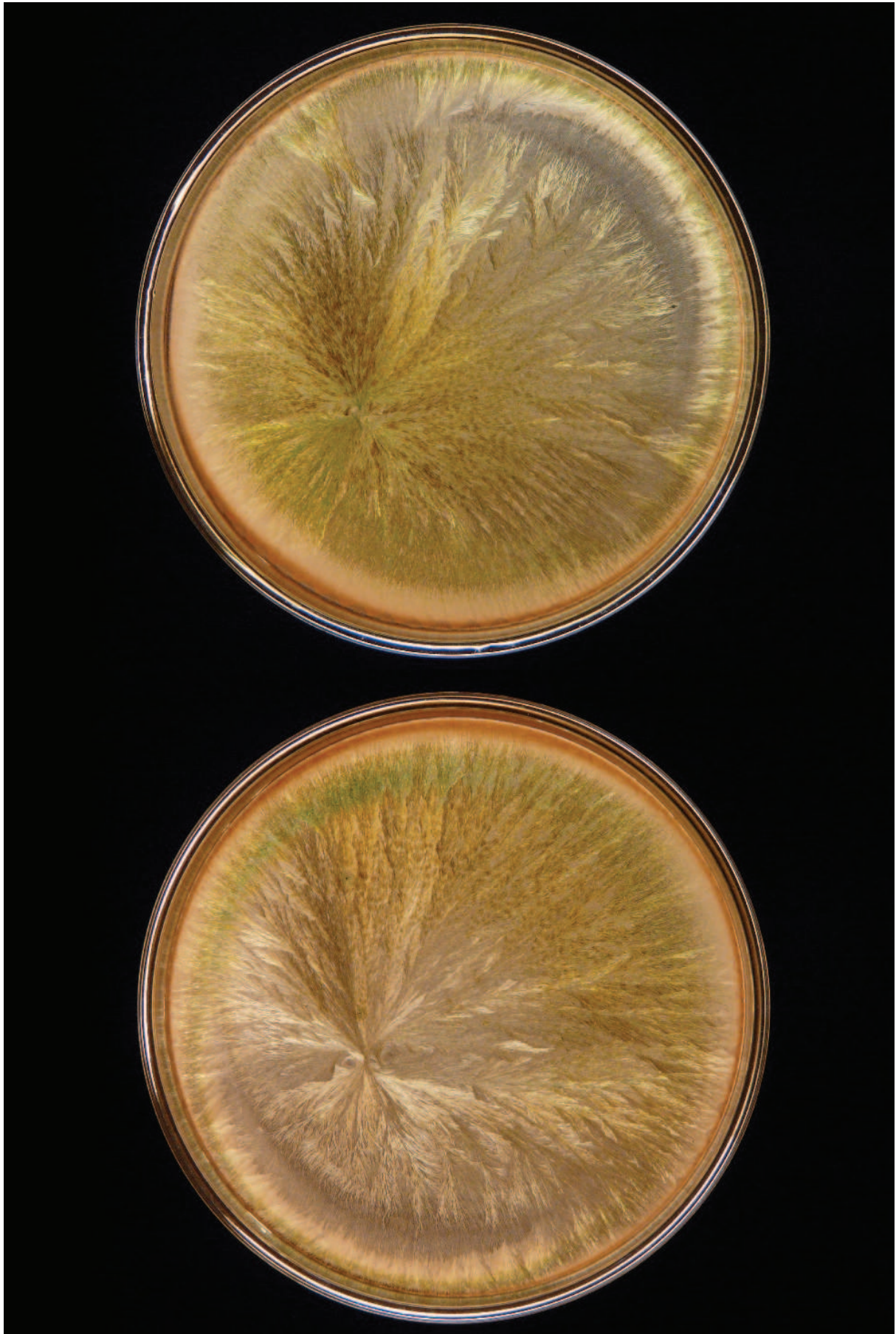
I risultati sono, per quanto riguarda la cristallizzazione sensibile, a favore dell'uso combinato dei due dispositivi : « **Riequilibratore di Campo elettromagnetico** » e « **Rigeneratore di acqua e liquidi alimentari** » .

Christian MARCEL

I campioni n. 1 Chianti docg Massonero ***con l'utilizzo del***
"Riequilibratore di Campo elettromagnetico" funzionante in sala
d'imbottigliamento.



I campioni n. 2 Chianti docg Massonero con l'utilizzo del "Riequilibratore di Campo elettromagnetico" funzionante in sala d'imbottigliamento e con l'utilizzo del "Rigeneratore d'acqua e liquidi alimentari", dopo della pompa e dei filtri e prima dell'imbottigiatrice e dell'etichettatrice.



I campioni n. 3 Chianti docg Massonero con l'utilizzo del "Rigeneratore d'acqua e liquidi alimentari", posizionato, durante le operazioni d'imbottigliamento, dopo della pompa e dei filtri e prima dell'imbottigliatrice e dell'etichettatrice.



I campioni n. 4 Chianti docg Massonero senza l'utilizzo del "Riequilibratore di Campo elettromagnetico" e senza l'utilizzo del "Rigeneratore d'acqua e liquidi alimentari"..

