

## CONSIDERAZIONI SUL PARAMETRO ALCOLI TOTALI NEGLI INSILATI DI MAIS

Per quanto riguarda il tenore di Alcoli totali dei silomais, in letteratura vengono proposti i seguenti valori espressi in g/kg Sul Secco:

### **INRA**

(per SS<25%) 49 g/kg

(per SS>30%) 13 g/kg

### **SUCCI e coll.**

20 g/kg

### **PICCIONI**

12-15 g/kg

### **Note del Laboratorio**

Altri autori propongono valori anche più elevati; tuttavia, dalla nostra esperienza, **la media dei valori rilevati è spesso inferiore ai 5 g/kg** probabilmente in conseguenza alle probabili perdite di alcool nelle fasi di campionamento, consegna e preparazione del campione. Tanto peggiori saranno dette condizioni tanto più elevata sarà la perdita di alcoli.

Riteniamo pertanto che, nelle condizioni ordinarie, già valori superiori a 10-15 siano anomali e rimarchino la presenza di fermentazioni alcoliche (di solito confermano una indicazione "olfattiva"), la cui esatta quantificazione necessiterebbe di tecniche di prelievo e conservazione campione più stringenti di quelle ordinariamente attuate. Semplificando, possiamo dire che valori inferiori a 5 g/kg indicano fermentazioni alcoliche nella norma, mentre valori superiori a 10 potrebbero segnalare fermentazioni anche molto più intense.

In condizione di rigoroso campionamento, sicuramente i dati proposti da INRA sono corretti.

Il **significato** da attribuire alla presenza di alcoli superiore alla norma riguarda attività dei lieviti, ovvero a fermentazioni tipiche della scarsa compattazione o dell'esposizione all'aria; in ogni caso è indice di fermentazione anomala.

Gli alcoli non sono semplici indicatori di proliferazione di lieviti ma costituiscono un fattore tossico di per sé con azione di vasodilatatori periferici oltre che potenzialmente in grado di alterare il sensorio ad alti dosaggi.

Gonzaga, 30/09/2015  
(Rev. 2)