

Il sensore d'oro giudica il vino come un sommelier

All'Università di Aarhus, in Danimarca, hanno messo a punto un nanosensore che decifra il sapore e la qualità del vino, come un sommelier. Una lingua artificiale, capace di imitare i processi chimici e le sensazioni innescati quando le papille gustative incontrano la bevanda. Il sensore — una piccola piastra rivestita con particelle d'oro su scala nanometrica — analizza i cambiamenti di alcune proteine contenute nella saliva nell'interazione con il vino. In particolare riesce a decifrarne l'astringenza, quella secchezza della bocca come dopo aver morso una banana acerba. Il sistema potrebbe aiutare i produttori di vino a controllare lo sviluppo di eventuali caratteristiche negative durante e non a fine fermentazione, dando loro la possibilità d'intervenir. Ma i ricercatori sostengono anche che il dispositivo potrebbe essere usato in medicina, perché permette di misurare con precisione l'effetto molecolare di qualunque sostanza.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

