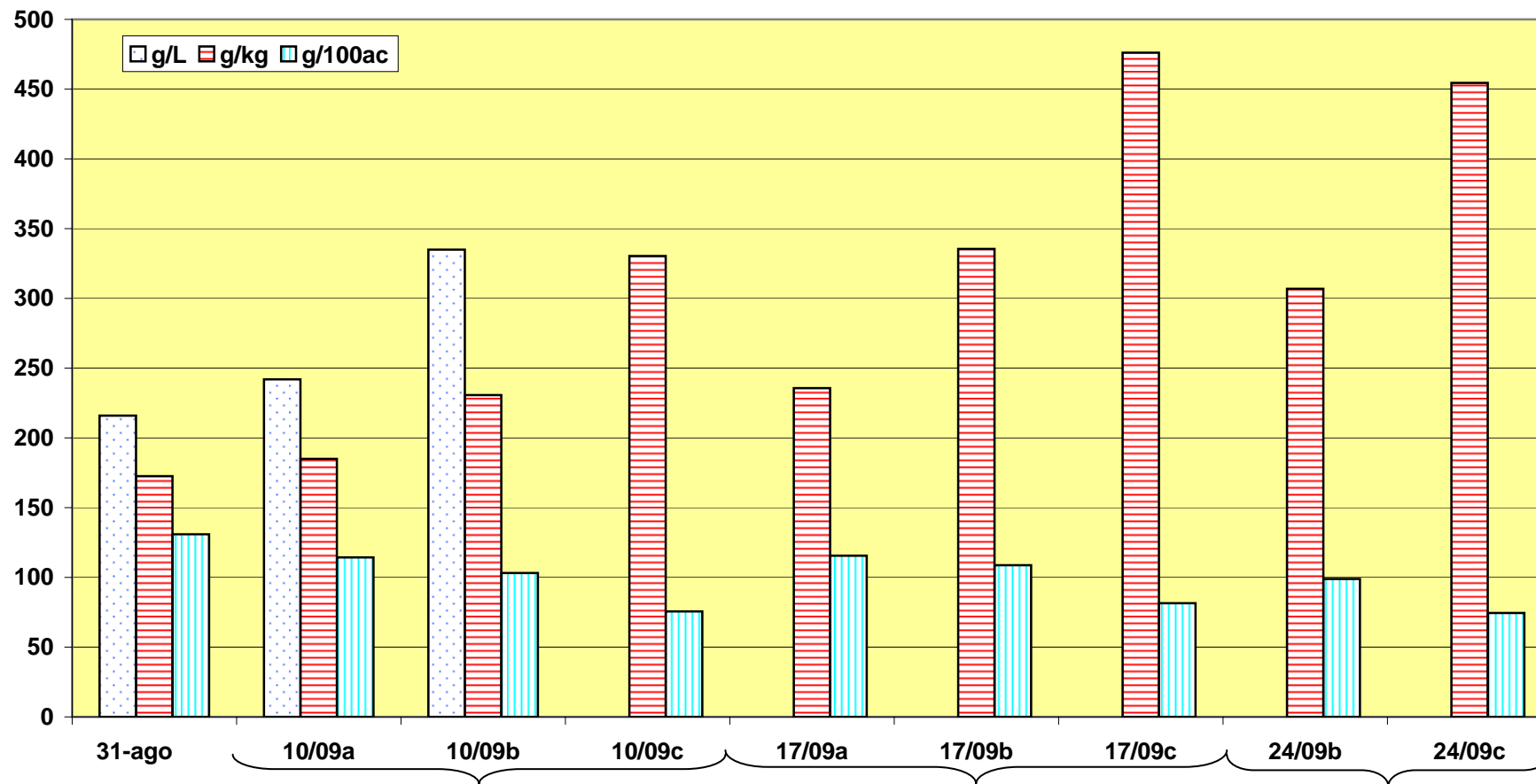
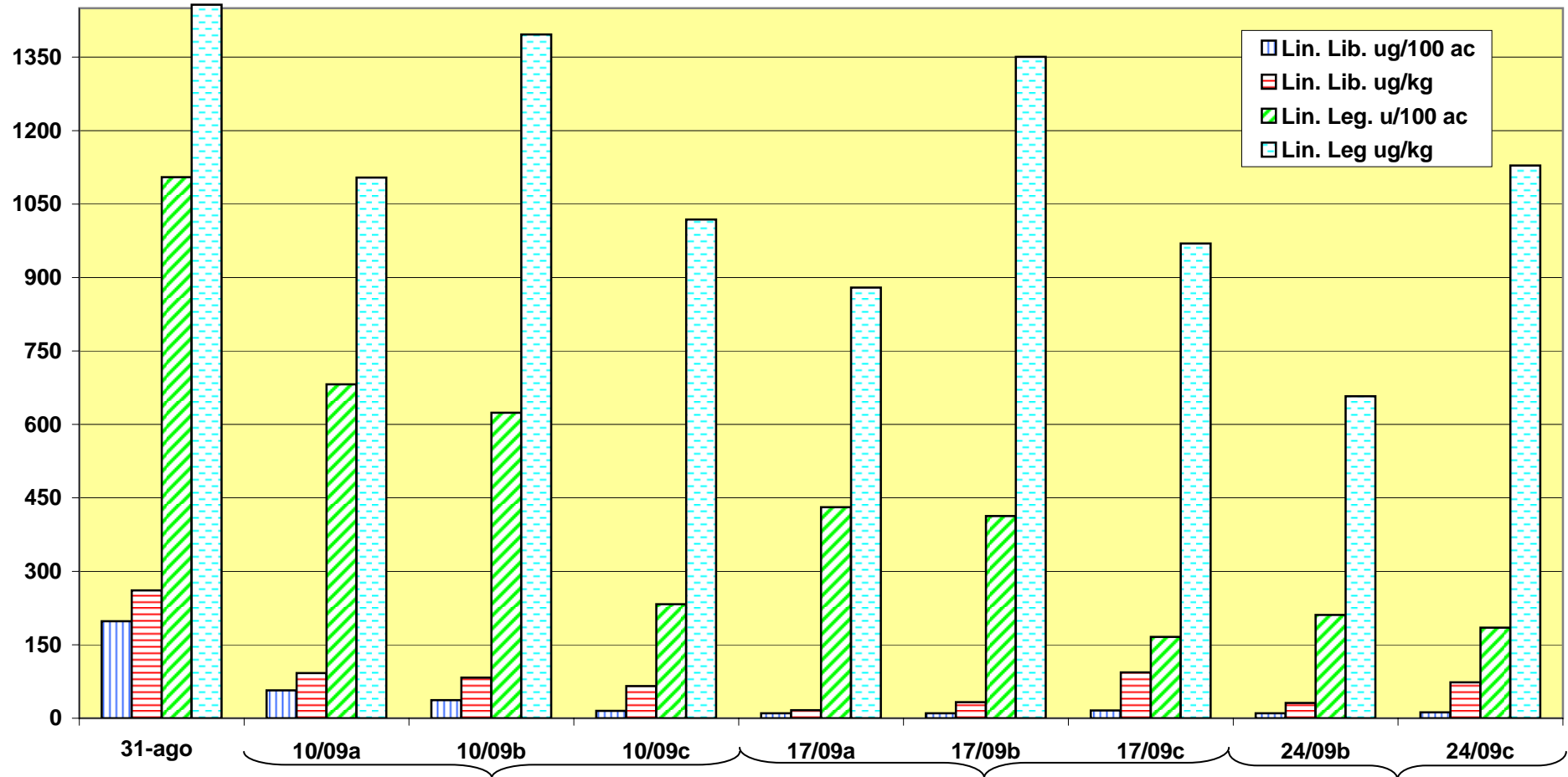


Fig. 1 - Evoluzione del tenore in zuccheri in g/L, g/kg, g/100 acini durante l'appassimento di uve Zibibbo di Pantelleria al sole.
a, acini meno passiti; b, acini mediamente passiti; c, acini più passiti.



(Di Stefano R. *et al.* 1995a)

Fig. 2- Evoluzione del linalolo libero e legato dell'acino durante l'appassimento al sole di uve Zibibbo di Pantelleria in $\mu\text{g}/100$ acini e in $\mu\text{g}/\text{kg}$ di acini



(Di Stefano R. *et al.* 1995a)

Fig. 3 - Evoluzione del linalolo libero del succo (S)($\mu\text{g}/100\text{ ac}$) e delle bucce (B) ($\mu\text{g}/100\text{ ac}$) durante l'appassimento dell'uva Zibibbo su pianta

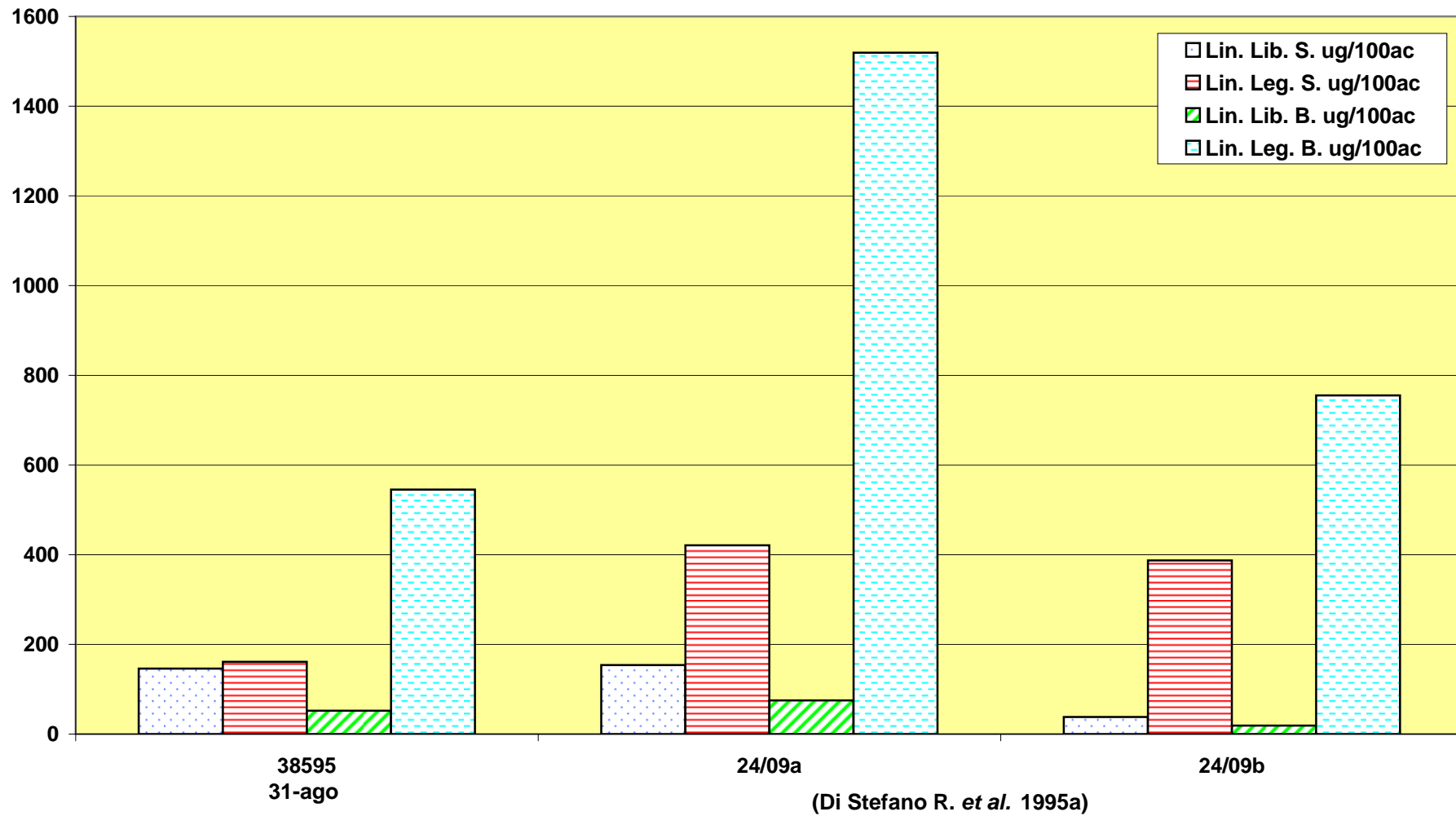


Fig. 4 - Evoluzione del peso di 100 acini e della perdita di peso dell'uva nell'appassimento al sole

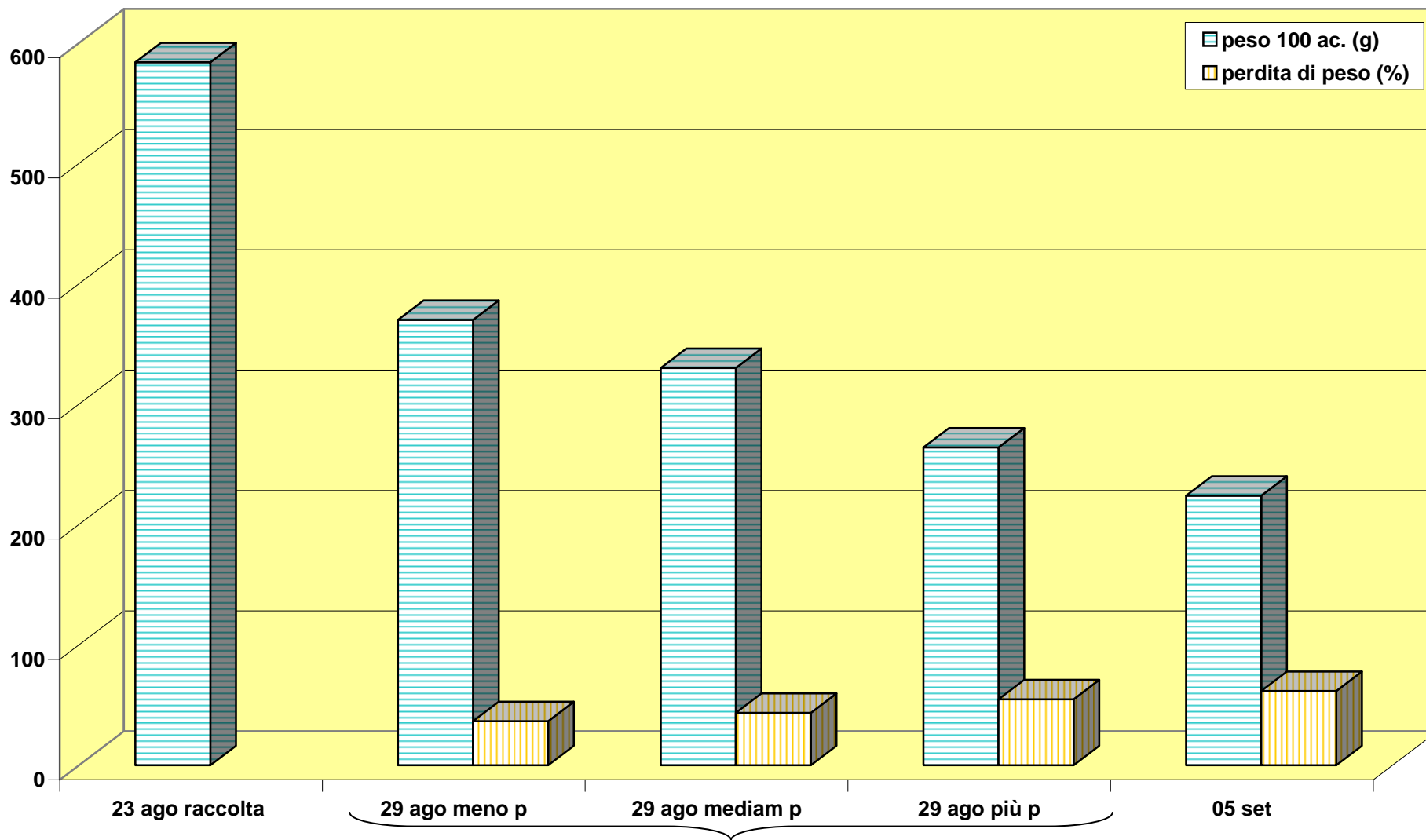


Fig. 5 - Evoluzione del peso di 100 acini e della perdita di peso dell'uva nell'appassimento in fruttajo

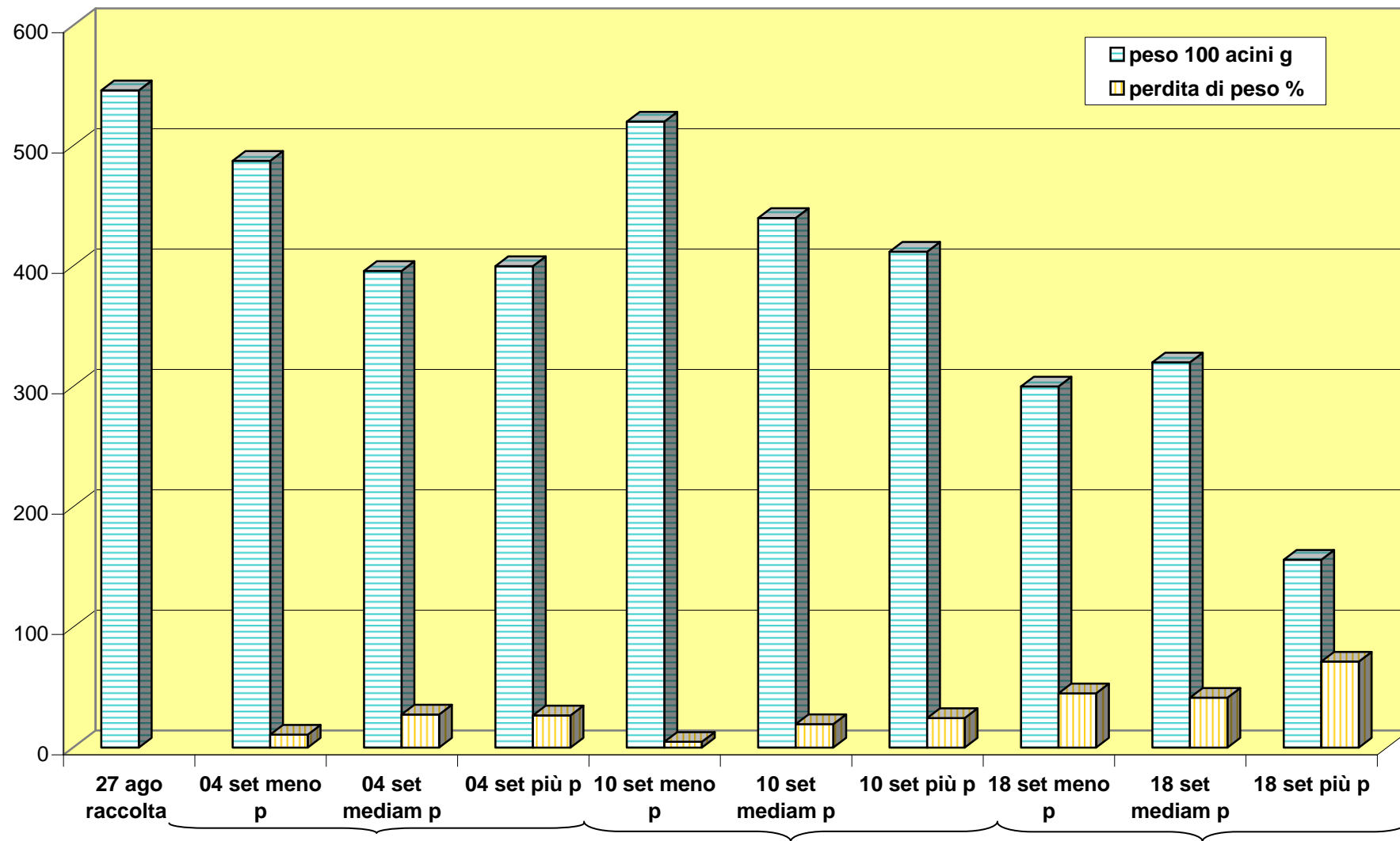


Fig. 6 - Evoluzione del linalolo libero durante l'appassimento al sole

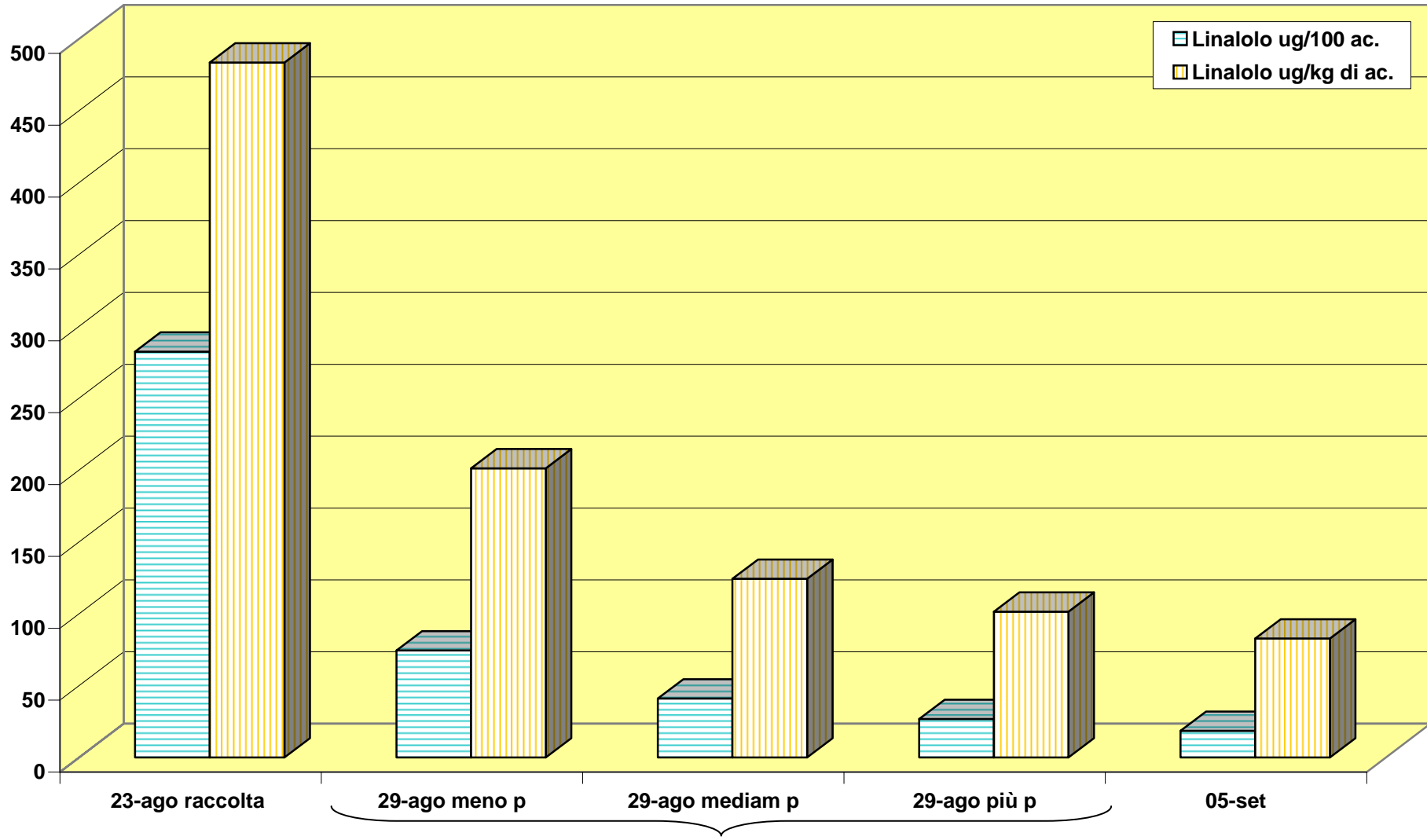


Fig. 7 - Evoluzione del nerolo libero durante l'appassimento al sole

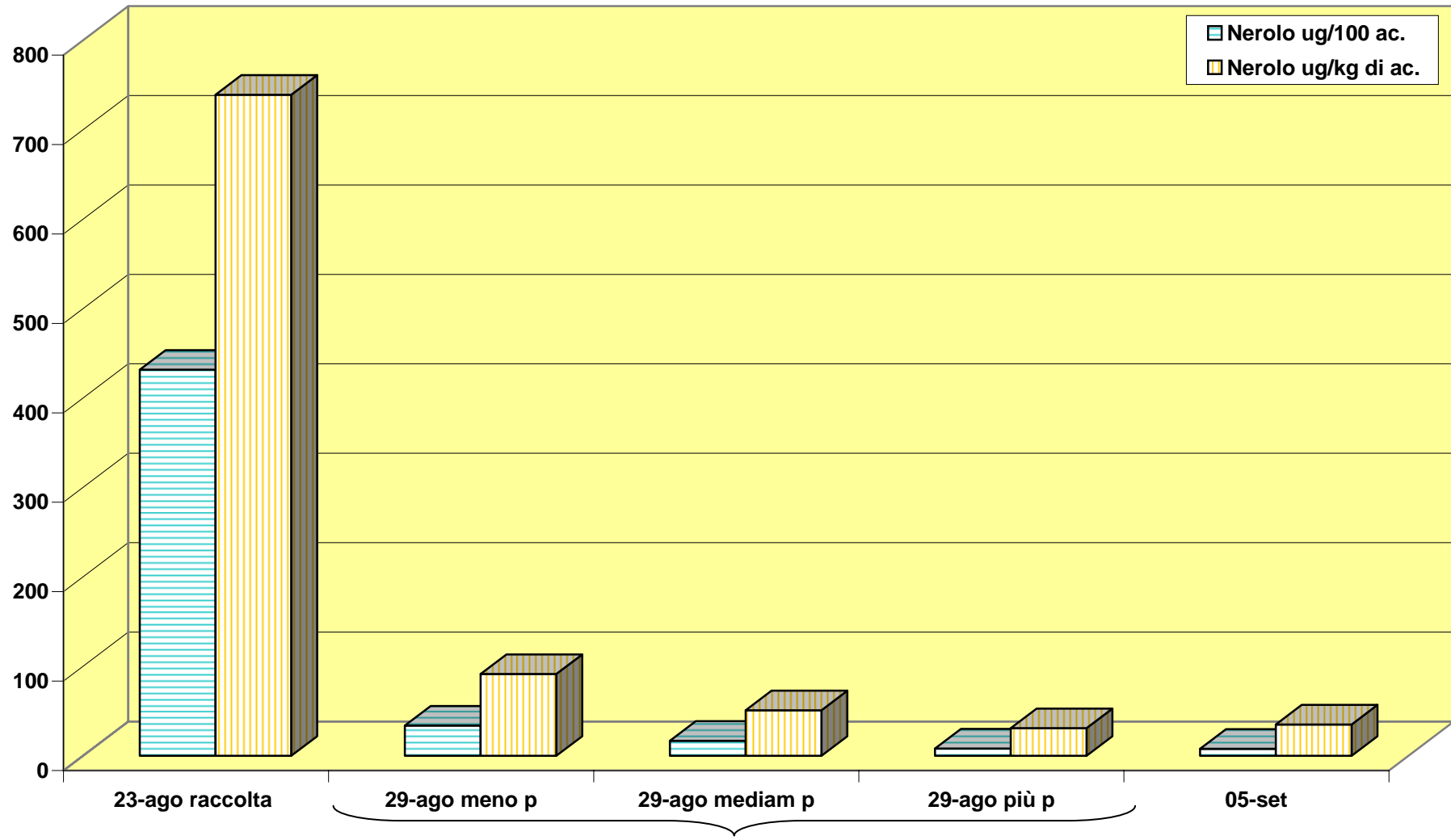


Fig. 8 - Evoluzione del geraniolo libero durante l'appassimento al sole

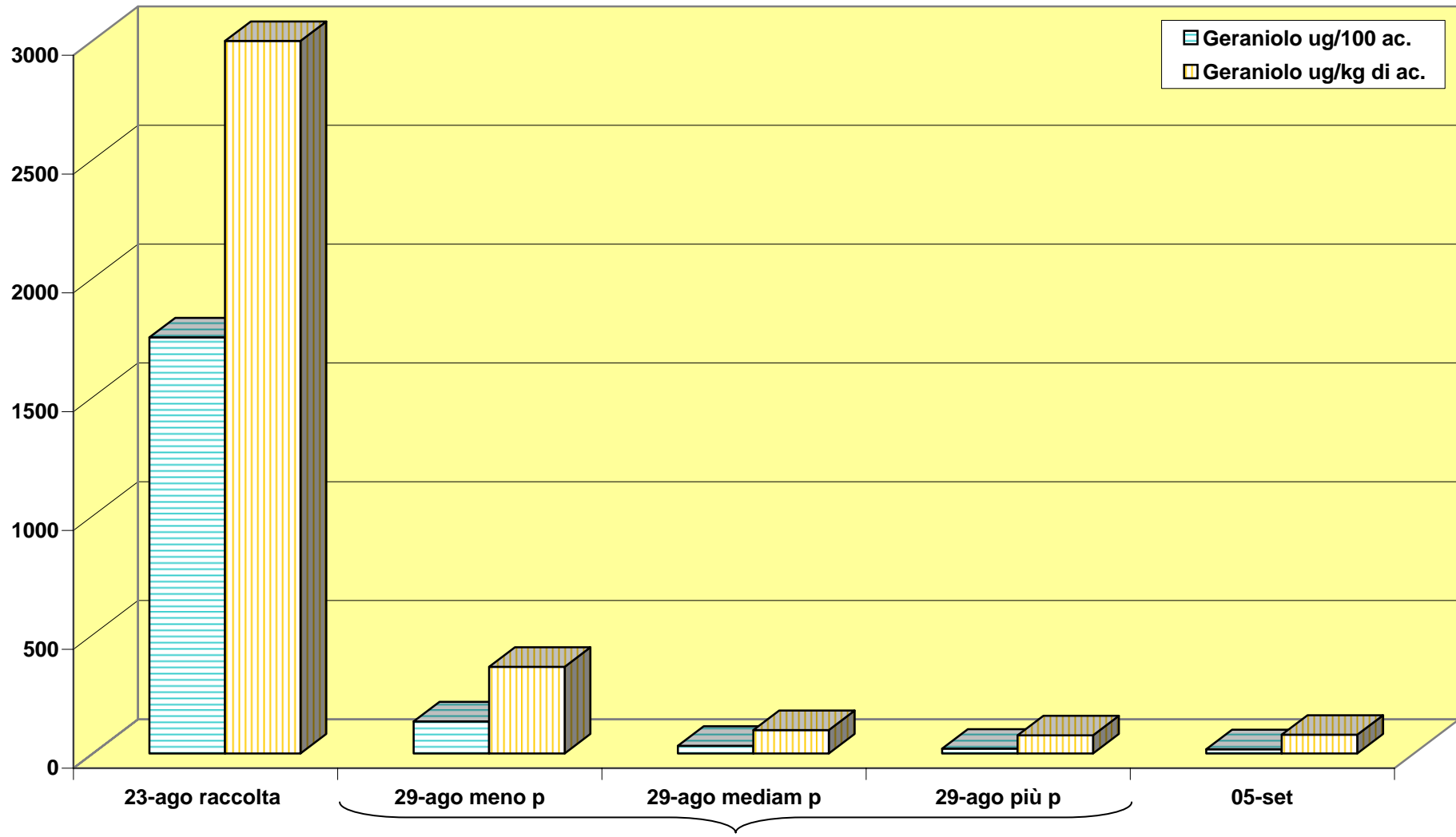


Fig. 9 - Evoluzione del linalolo glicosilato durante l'appassimento al sole

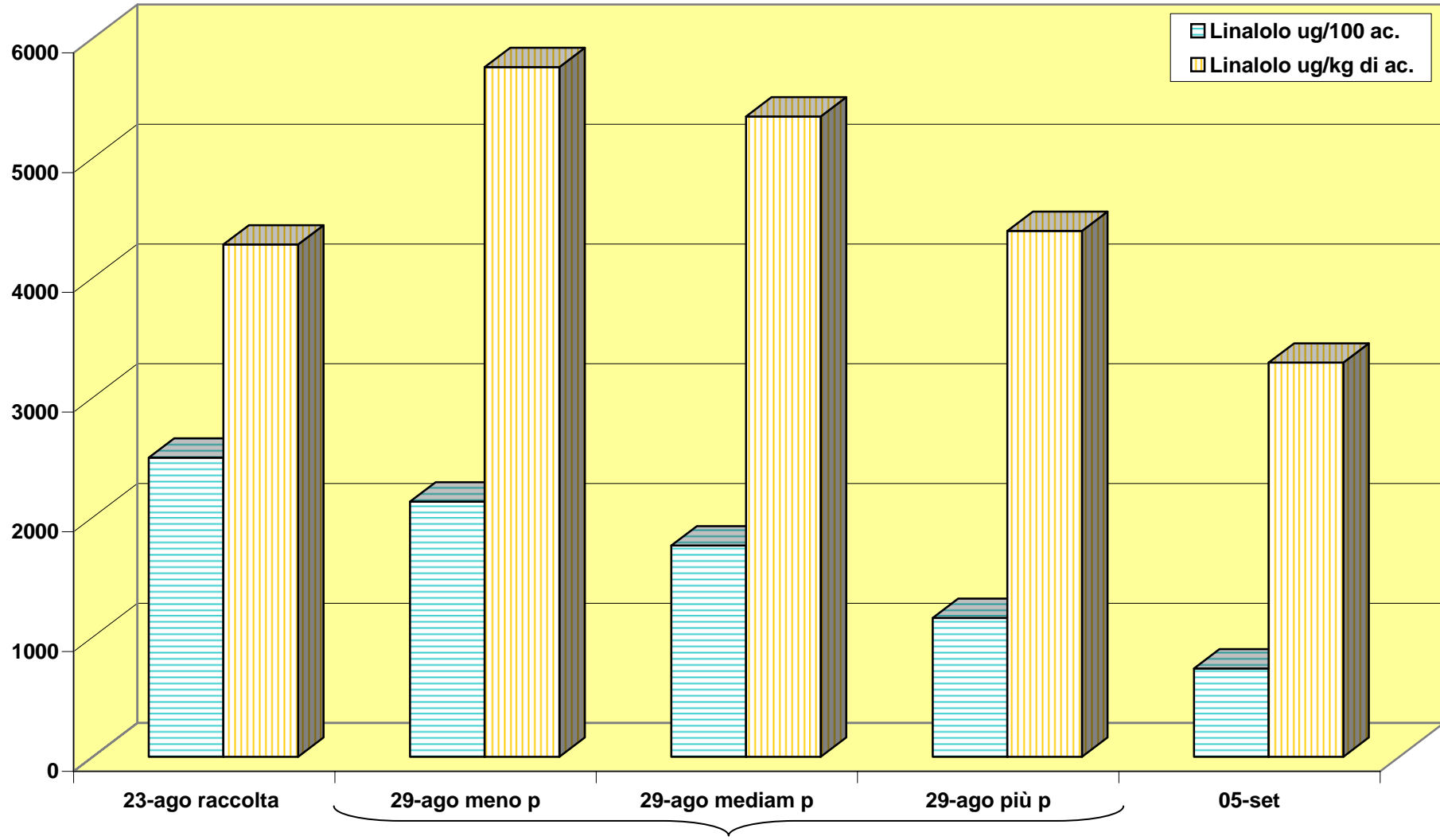


Fig. 10 - Evoluzione del nerolo glicosilato durante l'appassimento al sole

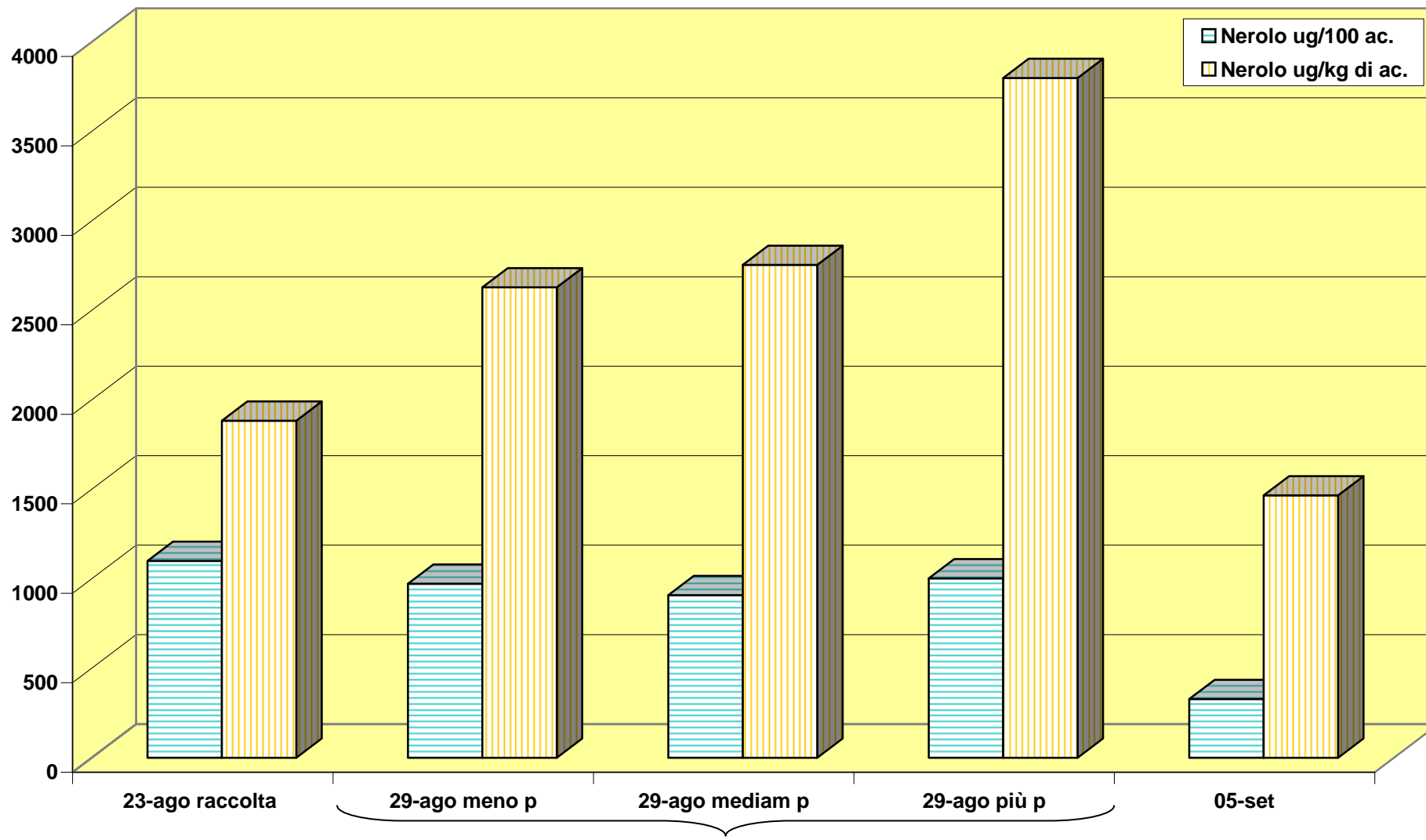


Fig. 11 - Evoluzione del geraniolo glicosilato durante l'appassimento al sole

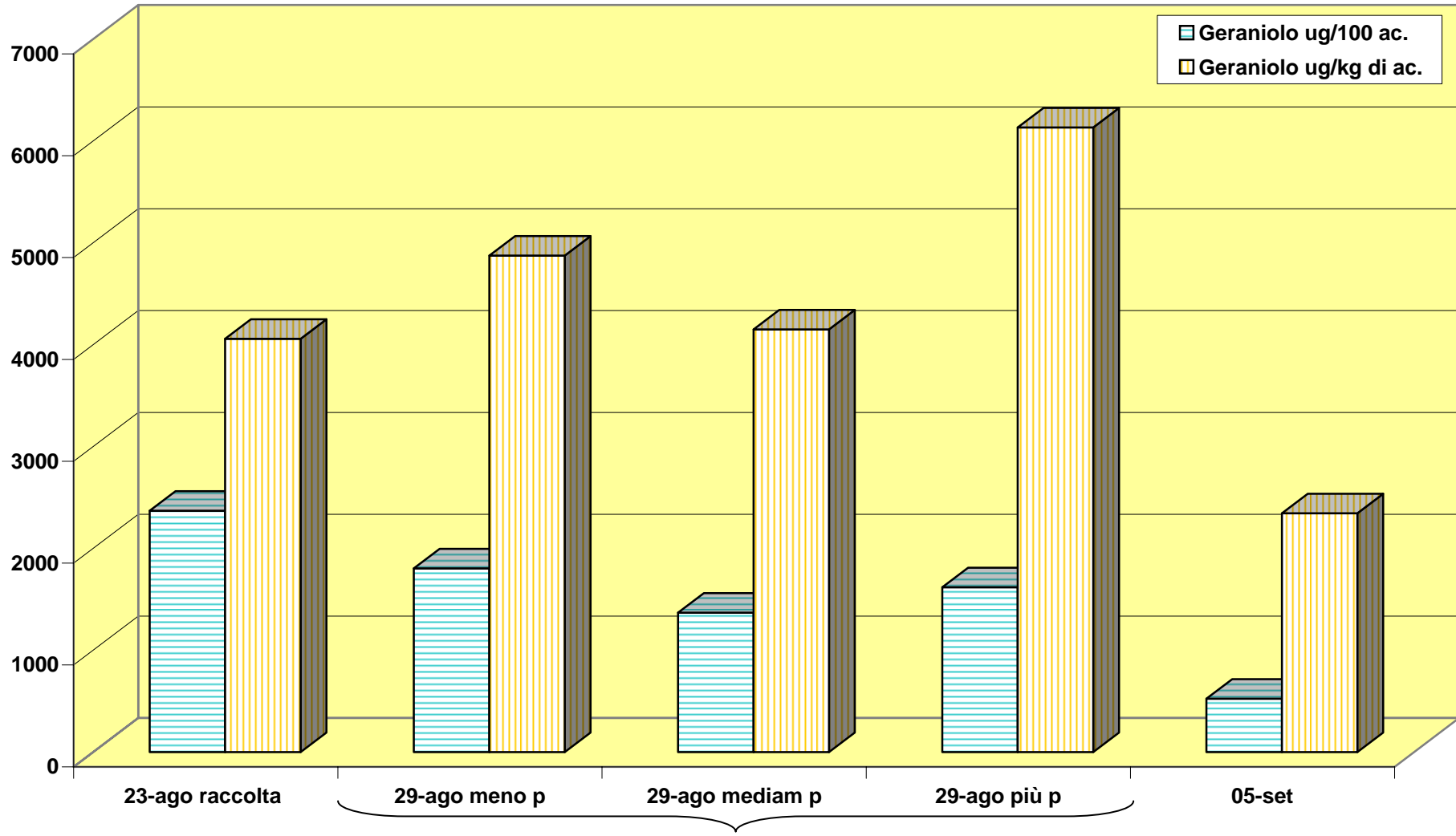


Fig. 12 - Evoluzione del linalolo libero durante l'appassimento in fruttaio condizionato

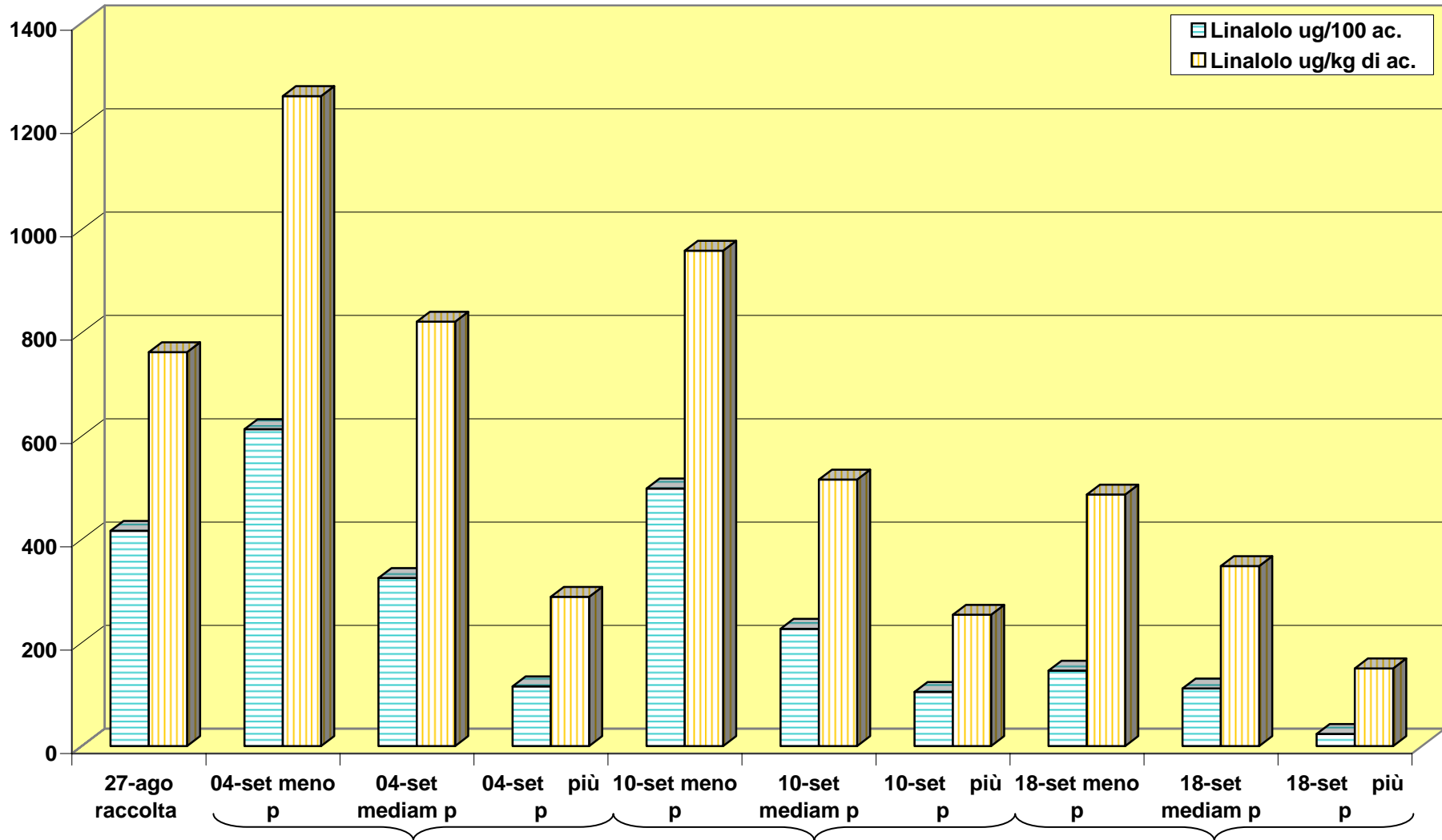


Fig. 13 - Evoluzione del nerolo libero durante l'appassimento in fruttaiο condizionato

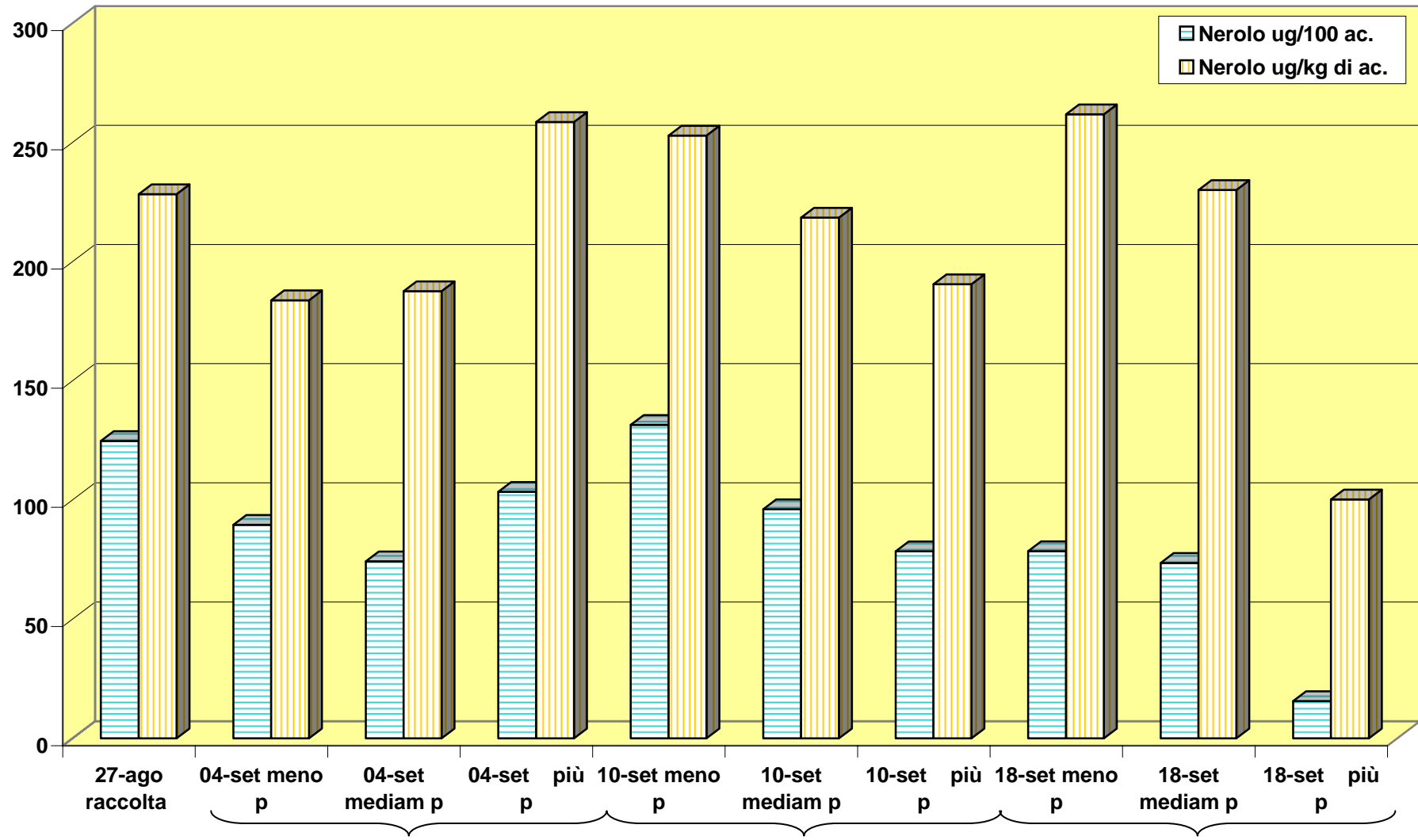


Fig. 14 - Evoluzione del geraniolo libero durante l'appassimento in fruttaiο condizionato

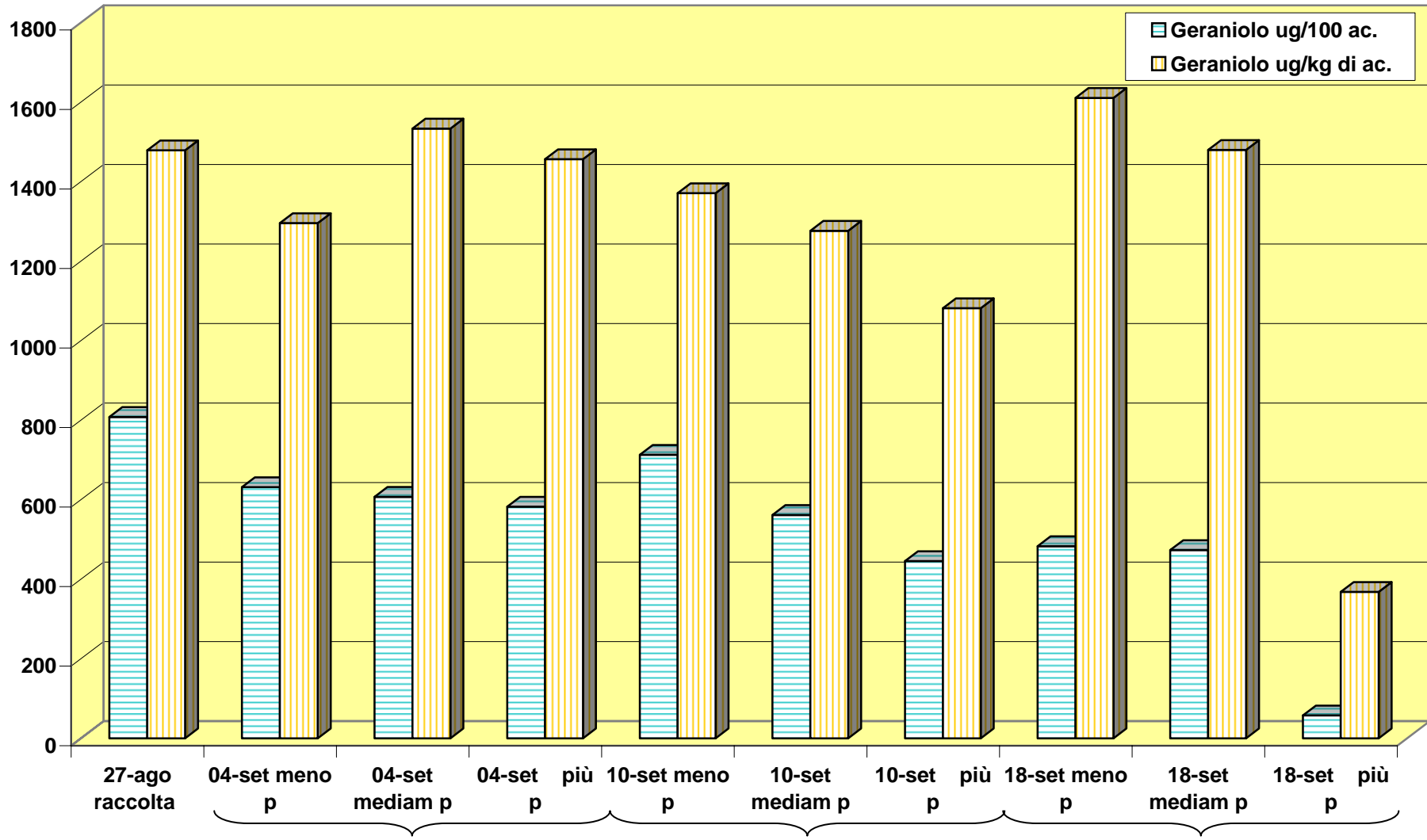


Fig. 15 - Evoluzione del linalolo glicosilato durante l'appassimento in fruttaio condizionato

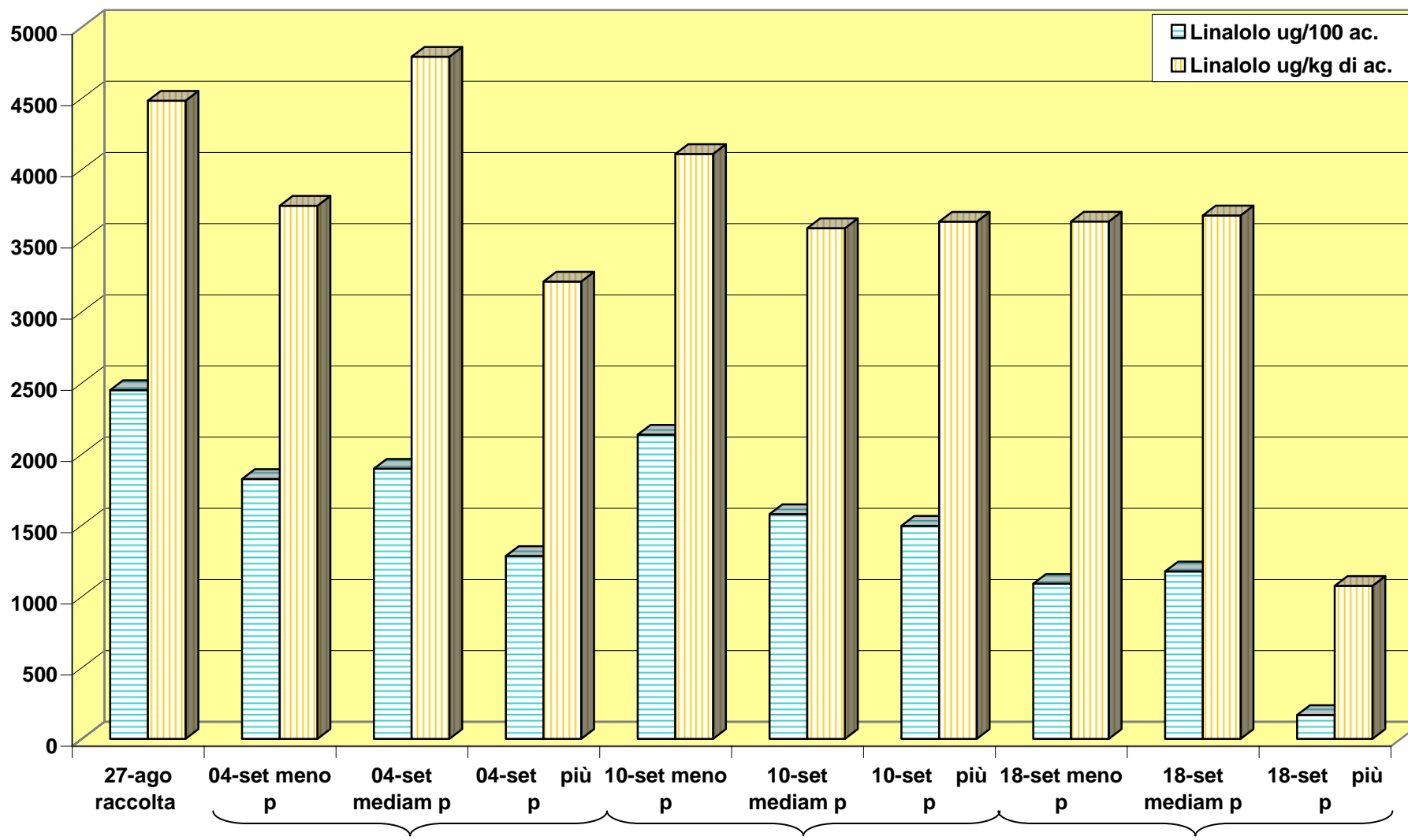


Fig. 16 - Evoluzione del nerolo glicosilato durante l'appassimento in fruttaio condizionato

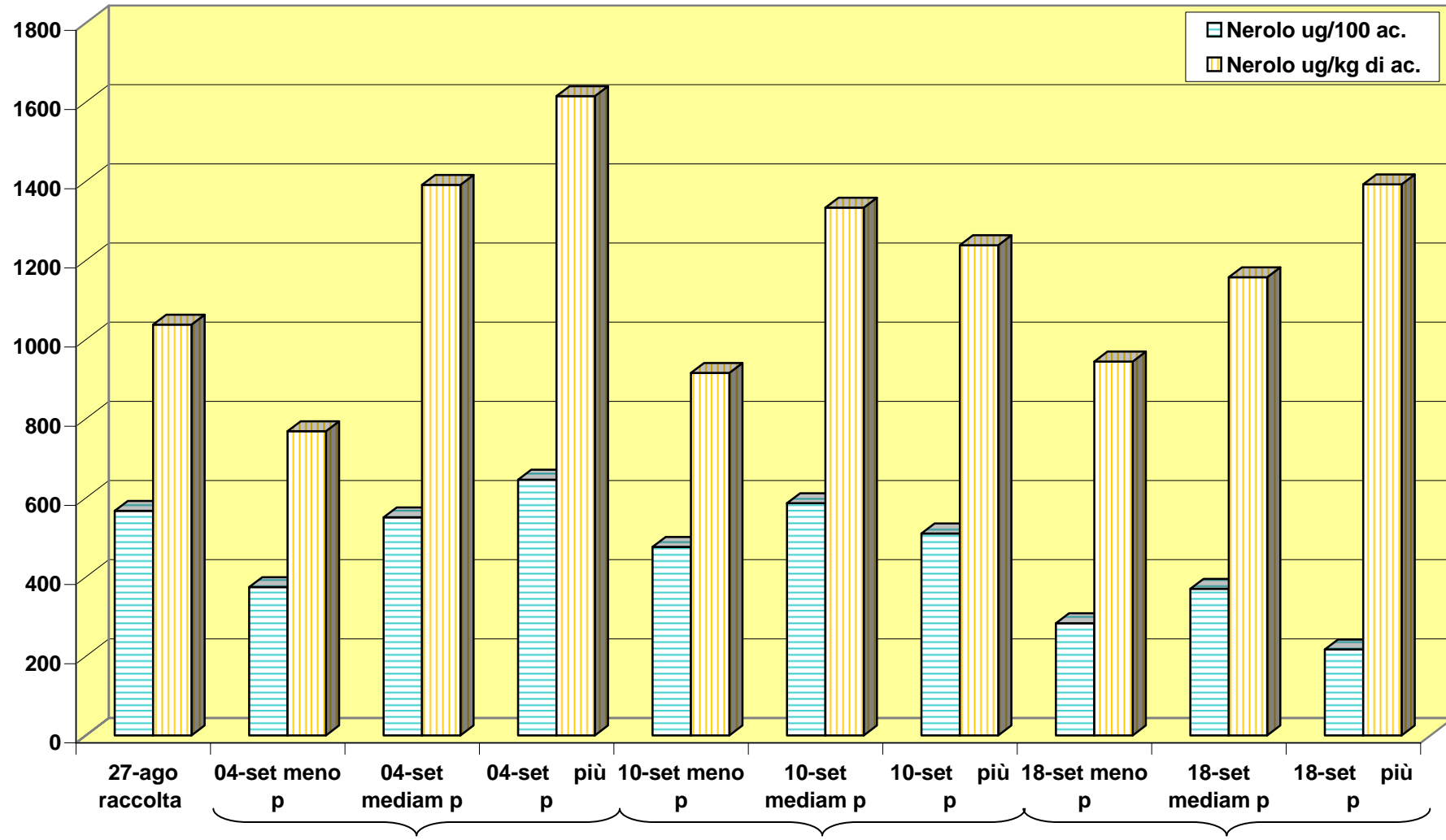


Fig. 17 - Evoluzione del geraniolo glicosilato durante l'appassimento in fruttaio condizionato

