

## Selezione di lieviti per il miglioramento qualitativo della grappa

### Riferimenti

Acronimo

LIEVIGRAPPE

Rilevatore

Vianello Monica

Regione

Veneto

Scala territoriale

Regionale

Informazioni Strutturali

Leader

Università di Padova - Dipartimento di

Biotechnologie Agrarie

Periodo

01/01/2009 - 01/10/2010

Durata

21 mesi

Partner (n.)

3

Costo totale

€83.000,00

Contributo concesso

€ 34.000,00 (40,96 %)

Risorse proprie

€ 49.000,00 (59,04 %)

Stato del progetto

Concluso

### Abstract

La sperimentazione condotta nell'ambito del progetto Lievigrappe ha previsto la valutazione delle performance di fermentazione in vinaccia destinata alla produzione della Grappa, di alcuni lieviti scelti tra un pool più ampio di ceppi, appartenenti al gruppo *Saccharomyces*, collezionati nel corso di sperimentazioni precedenti. I lieviti sono stati isolati durante la fase di stoccaggio da vinacce provenienti da diverse matrici vegetali (uva Moscato o uva Prosecco) o sottoposte a trattamenti tecnologici quali acidificazione della vinaccia al momento dell'insilamento, refrigerazione, conservazione a temperature superiori a 35°C, oppure insilamento immediato in cantina. Nel presente lavoro è stata innanzitutto completata l'analisi genetica di un totale di 102 ceppi, caratterizzati utilizzando una tecnica già presente in letteratura. Gli isolati sono stati precedentemente cresciuti in mosto sintetico per valutarne le principali caratteristiche tecnologiche con lo scopo di individuare un possibile candidato da utilizzare per una prova di inoculo di vinaccia fresca su scala pilota. Per questomotivo, è stato messo a punto innanzitutto un sistema di screening relativamente rapido, su scala di laboratorio, per la valutazione delle performance di fermentazione dei lieviti nella vinaccia considerando i seguenti parametri: condizioni di stoccaggio, concentrazione della microflora naturale, durata della conservazione della vinaccia. Sono state condotte una serie di prove preliminari che hanno previsto l'introduzione di lieviti in vinaccia scelti per alcune caratteristiche tecnologiche interessanti tra i 102 precedentemente analizzati. L'analisi del profilo aromatico del distillato ottenuto ha rilevato come rispetto alla vinaccia non trattata si verificò un notevole effetto dei lieviti introdotti. Tra questi è stato possibile individuare un ceppo in grado di produrre buone qualità di sostanze apportatrici di aromi (esteri) e basse quantità di composti sgradevoli o indesiderati nel distillato. Il lievito è stato quindi utilizzato nella vendemmia 2010 come inoculo su scala pilota in vinaccia di Prosecco, con lo scopo di valutare la dominanza del ceppo sulla microflora presente e la produzione di aromi di fermentazione in grado di distinguere il distillato rispetto a quello ottenuto da vinaccia non trattata.

### Obiettivi

Esaminare un cospicuo numero di ceppi di lievito prelevati direttamente da vinacce in fermentazione; Effettuare test sulle performance fermentative; valutare i prodotti di fermentazione mediante distillazione e successive analisi gascromatografiche ed organolettiche dei distillati.

### Classificazione

Tipologia di ricerca

Ricerca applicata / orientata

Area disciplinare

### 6.6 Tecnologia agroalimentare

#### Area problema

411 Componenti della tipicità dei prodotti primari e dell'agroindustria e controllo dei processi produttivi

#### Ambiti di studio

2.3.1. Comparto viti-vinicolo

18.1.3. Patrimonio agricolo-rurale e promozione territoriale in generale

#### Parole chiave

grappa

produzioni tipiche/tradizionali

#### Ambito territoriale

Regionale

#### Zona altimetrica

Collina

#### Destinatari dei risultati

Associazioni di produttori, cooperative, consorzi, ecc.

Imprese di trasformazione (cantine, frantoi, caseifici, macelli, ecc.)

#### Beneficiari indiretti dei risultati

Consumatori

Distretto produttivo

Territorio, paesaggio e ambiente

#### Risultati Attesi

---

Selezione di lieviti per uso specifico su vinaccia per la produzione di grappa

---

#### Natura dell'innovazione

Innovazione di processo

#### Caratteristiche dell'innovazione

Biotechnologiche

#### Forma di presentazione del prodotto

Protocolli e disciplinari

Formulazioni

#### Impatti dell'innovazione

#### Miglioramento qualitativo

Si

#### Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Valorizzazione paesaggi e territori

#### Risultati Realizzati

---

Ceppo di lieviti in grado di produrre buone quantità di sostanze apportatrici di aromi (esteri) e basse quantità di composti sgradevoli o indesiderati nel distillato.

---

Natura dell'innovazione  
Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione  
Biotecnologiche

Forma di presentazione del prodotto  
Protocolli e disciplinari

### IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo  
Sì

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione  
Valorizzazione paesaggi e territori

Partenariato  
Ruolo

Leader

Name  
Università di Padova - Dipartimento di Biotecnologie Agrarie  
Action manager  
Alessio Giacomini  
alessio.giacomini@unipd.it  
Viviana Corich  
viviana.corich@unipd.it  
Milena Carlot  
milena.carlot@unipd.it

Details  
Ruolo

Partner

Name  
Azienda regionale Veneto Agricoltura  
Action manager  
Angiolella Lombardi  
angiolella.lombardi@venetoagricoltura.org  
Stefano Soligo  
stefano.soligo@venetoagricoltura.org  
Alberto Marangon  
alberto.marangon@venetoagricoltura.org

Details  
Ruolo

Partner

---

## Selezione di lieviti per il miglioramento qualitativo della grappa

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/selezione-di-lieviti-il-miglioramento-qualitativo-della-grappa>

---

4/4

Name

Istituto Grappa Veneta

Action manager

Alessandro Maschio

istitutograppaveneta@tiscali.it

Details

---