

## Il gruppo....

### Membri del gruppo

**Coordinatore:** ISVEA

#### Imprese agricole

Antinori  
Avignonesi  
Col d'Orcia



#### Ricerca

Dipartimento di Scienze e Tecnologia Agrarie, Alimentari, Ambientali e Forestali (DAGRI) dell'Università degli Studi di Firenze



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI FIRENZE  
DAGRI  
DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, ALIMENTARI, AMBIENTALI E FORESTALI



#### Consulenza/formazione

Centro Assistenza Imprese Coldiretti Toscana (CAICT)

#### Divulgazione

Vinidea



**Toscana**

367.226 euro

01/02/2019-  
30/09/2021

### Funzionamento del gruppo e modalità di comunicazione interna

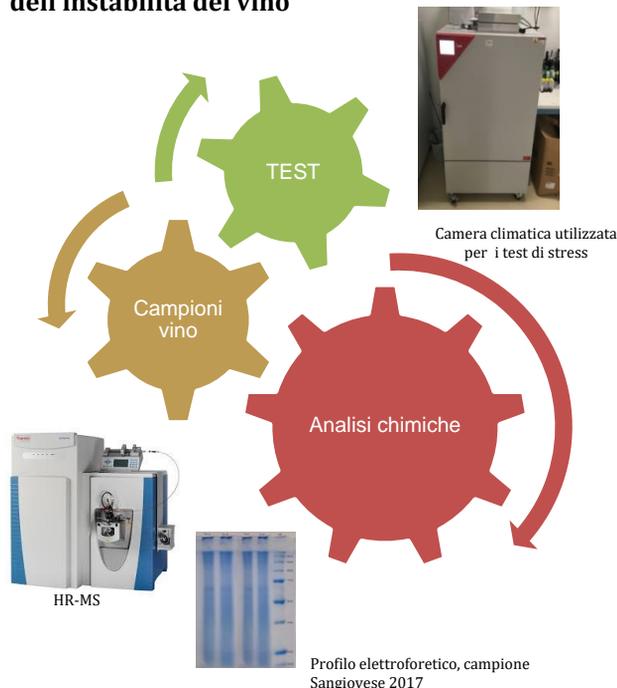
I partner del progetto svolgono regolarmente riunioni on line e in presenza presso il coordinatore, inoltre si scambiano informazioni via mail e telefonicamente.

## ... e il problema affrontato/opportunità sviluppata

## ... quale soluzione?

Il minore ricorso a pratiche enologiche additive e/o sottrattive costituisce uno dei fondamentali obiettivi dell'enologia Toscana che opera nell'ottica di salvaguardare il patrimonio rappresentato dall'insieme di espressione varietale, di tipicità territoriale e di unicità dei vini prodotti. In tale contesto la filiera vitivinicola si trova a fronteggiare la mancanza di strumenti idonei a prevedere l'evoluzione nel tempo del profilo del vino.

### Sviluppo di un test per la valutazione predittiva dell'instabilità del vino



## Attività

### Descrizione delle attività

- Sono stati definiti i protocolli da applicare a una serie di campioni preliminari, a diversa stabilità teorica, forniti dalle aziende. In particolare sono stati effettuati: test in camere climatiche, concentrazione per ultrafiltrazione, e uso di agenti chimici in grado di indurre fenomeni chimici (ossidazione) e/o fisici (agglomerazione, precipitazione, ecc.).
- I vini prima e dopo trattamenti di accelerazione sono stati sottoposti ad un vasto panel di analisi chimiche, sia tramite tecniche analitiche classiche che nuove tecniche analitiche in grado di meglio caratterizzare l'aggregazione particellare, come la DLS (dynamic light scattering) e il potenziale Zeta.

## Risultati attesi/realizzati

- Sono state messe a punto le metodiche per la valutazione del contenuto proteico e per l'allontanamento dei fenoli che potrebbero interferire con il dosaggio delle proteine.
- È stata effettuata l'analisi statistica dei risultati preliminari
- Sono state stabilite le prove di cantina da effettuare nei prossimi mesi e le condizioni per i test da effettuare in laboratorio sui prossimi campioni.

## Comunicazione e divulgazione

I risultati preliminari sono stati presentati all'Enoforum 2019; inoltre regolari comunicati sulle attività svolte e quelle in corso vengono pubblicati online da Vinidea