Selezione di lieviti autoctoni per il miglioramento del prosecco DOC

Riferimenti

Acronimo

PROSIT

Regione

Veneto

Scala territoriale

Regionale

Titolo del programma

Ir 32/99 art 4: "Ricerca di interesse regionale e

sperimentazione- anno 2005

Informazioni Strutturali

Capofila

Università di Padova - Dipartimento di

Biotecnologie Agrarie

Periodo

22/12/2005 - 30/09/2007

Durata

21 mesi

Partner (n.)

4

Costo totale

€86.000,00

Contributo concesso

€ 35.000,00 (40,70 %)

Risorse proprie

€ 0,00 (0,00 %)

Stato del progetto

Concluso

Obiettivi

ampliare e completare un programma di selezione di ceppi autoctoni per la vinificazione del vino Prosecco, già iniziato nel 2004. Si prevede di esaminare i ceppi migliori selezionati nel progetto precedente (circa 50) per sceglierne 2/4 da sottoporre a vinificazioni pilota, nonché un nuovo campionamento di uve da cui selezionare lieviti nella vendemmia 2005 (già avvenuta a settembre) coinvolgendo zone della DOC meno rappresentate nel campionamento 2004. I ceppi migliori potranno essere protetti con brevetto

Classificazione

Tipologia di ricerca Sperimentazione



Selezione di lieviti autoctoni per il miglioramento del prosecco DOC

https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/selezione-di-lieviti-autoctoni-il-miglioramento-del-prosecco-doc

Area disciplinare

6.6 Tecnologia agroalimentare

Ambiti di studio

2.3.1. Comparto viti-vinicolo

6.3.1. Prodotti tipici/tradizionali

17.5.1. Biodiversità e risorse genetiche autoctone o in via di estinzione

9.1.1. Lavorazione e trasformazione

Parole chiave

ceppi autoctoni

Ambito territoriale

Regionale

Destinatari dei risultati

Produttori agricoli

Associazioni di produttori, cooperative, consorzi, ecc.

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

Beneficiari indiretti dei risultati

Consumatori

Territorio, paesaggio e ambiente

Risultati Attesi

Il numero di ceppi che si saranno analizzati, oltre 500, costituirà il più ampio lavoro di selezione che sia stato fatto per il Prosecco

Natura dell'innovazione Innovazione di prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Altro

Partenariato

Ruolo

Capofila

Nome

Università di Padova - Dipartimento di Biotecnologie Agrarie



Selezione di lieviti autoctoni per il miglioramento del prosecco DOC https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/selezione-di-lieviti-autoctoni-il-miglioramento-del-prosecco-doc

Responsabile Alessio Giacomini Dettagli Ruolo

Partner

Nome

Veneto Agricoltura Responsabile Dettagli

Ruolo

Partner

Nome

Masottina SPA Responsabile Dettagli Ruolo

Partner

Nome

Consorzio di tutela del prosecco di Conegliano e Valdobbiadene

Responsabile

Dettagli

