

Selezione di microrganismi autoctoni da vitigni della costa e delle aree interne per la produzione di vini abruzzesi

Riferimenti

Rilevatore

De Berardis Pierangela

Regione

Abruzzo

Scala territoriale

Regionale

Titolo del programma

Programma di Ricerca CRR 2009

Informazioni Strutturali

Capofila

CRAB S.c.r.l. Centro di Riferimento per l'Agricoltura Biologica

Periodo

01/01/2009 - 31/12/2009

Durata

12 mesi

Partner (n.)

1

Costo totale

€179.447,70

Contributo concesso

€ 179.447,70 (100,00 %)

Risorse proprie

€ 0,00 (0,00 %)

Stato del progetto

Concluso

Abstract

Il vino ha un ruolo primario sia in Italia che in Europa e nel mondo, in termini di produttività, di qualità e di tradizione. La caratterizzazione dei lieviti presenti nelle fermentazioni spontanee ha messo in evidenza come la specie di lievito sia, di se stessa, un fattore fondamentale nel determinare la qualità del vino. L'uso di starter commerciali assicura vini bilanciati e riproducibili, riduce la possibilità di contaminazione ma sicuramente causa una perdita delle principali caratteristiche sensoriali del vino. La tipicità di un vino può essere assicurata mediante l'impiego di ceppi di lievito autoctono che garantiscono l'eccellenza tradizionale che non è possibile raggiungere mediante inoculo di lieviti selezionati in altre zone viticole. Nell'ambito del presente progetto erano previste le attività di analisi quali-quantitativa della microflora (lieviti e batteri) presente nelle diverse fasi della filiera produttiva del vino; una valutazione delle proprietà tecnologiche dei ceppi isolati; l'inserimento in ceppoteca dei microrganismi idonei per costituire un inoculo da utilizzare nei processi di vinificazione; ed una validazione dell'inoculo attraverso la realizzazione di processi di vinificazione. I ceppi autoctoni sono stati isolati dai biotopi legati ai vitigni selezionati della Regione Abruzzo. L'attenzione è stata concentrata su campioni di isolamento quali tralci, foglie, corteccia, erbe, terreno, uve in stadi di maturazione diversi, mosto. All'attività di isolamento dei lieviti segue l'identificazione degli isolati, la caratterizzazione biochimica, e la caratterizzazione genetica e tecnologica delle specie individuate. Presso il CRAB è in uso uno strumento informatico per la gestione delle informazioni relative ai Ceppi potenzialmente utilizzabili (CPU) in campo agroalimentare nel quale sono stati riportati anche i ceppi potenzialmente utili in vitivinicoltura.

Obiettivi

Selezione di microrganismi autoctoni idonei per costituire un inoculo da utilizzare nei processi di vinificazione, al fine di ottenere la tipicità e l'eccellenza tradizionale che non è possibile raggiungere mediante inoculo di lieviti selezionati in altre zone viticole.

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

412 Processi di trasformazione dei prodotti primari

Ambiti di studio

2.3.1. Comparto viti-vinicolo

Parole chiave

vino

tipizzazione produzioni

Ambito territoriale

Regionale

Destinatari dei risultati

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

Servizi di assistenza tecnica

Beneficiari indiretti dei risultati

Consumatori

Risultati Attesi

Processo di produzione di microrganismi selezionati da utilizzare nei processi di vinificazione

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione

Biotechnologiche

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Risultati Realizzati

Processo di produzione su scala laboratorio di microrganismi selezionati da utilizzare nei processi di vinificazione

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione

Biotechnologiche

Selezione di microrganismi autoctoni da vitigni della costa e delle aree interne per la produzione di vini abruzzesi

3/3

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/selezione-di-microrganismi-autoctoni-da-vitigni-della-costa-e-delle-aree>

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo

Si

Partenariato

Ruolo

Capofila

Nome

CRAB S.c.r.l. Centro di Riferimento per l'Agricoltura Biologica

Responsabile

Marisa Terreri

terreri@crabavezzano.it

Dettagli
