

Sperimentazione viti-enologica e potenziamento delle strutture di microvinificazione

Riferimenti

Regione

Sicilia

Scala territoriale

Regionale

Titolo del programma

Ricerca per la produzione e la valorizzazione del vino di qualità e dell'uva da tavola (nell'ambito della Misura 10.4 del POP 94/99)

Informazioni Strutturali

Capofila

Istituto di Coltivazioni Arboree - Università degli Studi di Palermo

Periodo

02/12/1999 - 31/12/2001

Durata

24 mesi

Partner (n.)

2

Costo totale

€157.937,00

Contributo concesso

€ 157.937,00 (100,00 %)

Risorse proprie

€ 0,00 (0,00 %)

Stato del progetto

Concluso

Obiettivi

Individuare ed introdurre nuove tecnologie di vinificazione al fine di ottenere vini di alta qualità che conservino il patrimonio aromatico delle uve di provenienza e che rispondano alle richieste di mercato

Classificazione

Tipologia di ricerca

Ricerca applicata / orientata

Sperimentazione

Area disciplinare

6.4 Prodotti vegetali

Area problema

404 Nuovi e migliorati prodotti alimentari derivati dalle produzioni di pieno campo

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

9.1.1. Lavorazione e trasformazione

7.1.1. Caratterizzazione e valutazione vegetali

11.1.1. Commercializzazione, marketing e sviluppo mercati

Parole chiave

vite + vino

attitudine alla trasformazione

Ambito territoriale

Regionale

Destinatari dei risultati

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

Centri di sperimentazione

Beneficiari indiretti dei risultati

Distretto produttivo

Consumatori

Distribuzione

Risultati Attesi

Rapporto sulle analisi di laboratorio e sensoriali di vini ottenuti da microvinificazioni, per valutare le potenzialità enologiche di diversi vitigni e di differenti protocolli di vinificazione

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Per la trasformazione

Tecnologiche

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

Pubblicazioni

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Capitale

Aumento

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Altro

Protocollo di vinificazione per l'ottenimento di vini di alta qualità

Natura dell'innovazione
Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione
Per la trasformazione

Forma di presentazione del prodotto
Protocolli e disciplinari

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo
Si

Capitale
Aumento

Risultati Realizzati

Rapporto sulle analisi di laboratorio e sensoriali di vini ottenuti da microvinificazioni, per valutare le potenzialità enologiche di diversi vitigni e di differenti protocolli di vinificazione

Natura dell'innovazione
Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione
Per la trasformazione
Tecnologiche

Forma di presentazione del prodotto
Rapporti e manuali
Pubblicazioni

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo
Si

Capitale
Aumento

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione
Altro

Protocollo di vinificazione per l'ottenimento di vini di alta qualità

Natura dell'innovazione
Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione
Per la trasformazione

Forma di presentazione del prodotto
Protocolli e disciplinari

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo
Sì

Capitale
Aumento

Partenariato
Ruolo

Capofila

Nome
Istituto di Coltivazioni Arboree - Università degli Studi di Palermo
Responsabile
Rosario Di Lorenzo
Dettagli
Ruolo

Partner

Nome
Istituto Regionale della Vite e del Vino
Responsabile
Vincenzo Melia
Dettagli
