
Caratterizzazione tecnologica e genetica di microrganismi autoctoni e interazione con i migliori cloni dei vitigni Nero d'Avola e Inzolia

Riferimenti

Rilevatore

Monastero Giuseppe

Regione

Sicilia

Scala territoriale

Regionale

Informazioni Strutturali

Leader

Università degli Studi di Basilicata - Dip. di Biologia, Difesa e Biotecnologie Agro-Forestali

Periodo

23/06/2004 - 23/06/2007

Durata

36 mesi

Proroga

36mesi

Partner (n.)

1

Costo totale

€330.000,00

Contributo concesso

€ 330.000,00 (100,00 %)

Risorse proprie

€ 0,00 (0,00 %)

Stato del progetto

Concluso

Abstract

Nell'ambito del progetto è stata realizzata una collezione di 913 lieviti autoctoni da Nero d'Avola, isolati da 149 fermentazioni spontanee di uve Nero d'Avola, provenienti da 15 vigneti diversi situati in tre diversi areali di produzione (Caltanissetta, Ragusa e Trapani) ed identificati 348 lieviti del genere *Saccharomyces* di cui 332 *S. cerevisiae*, 12 *S. bayanus* e 4 *S. paradoxus*. Prove di fermentazione su scala di laboratorio condotte inoculando mosto di Nero d'Avola con i lieviti isolati, hanno evidenziato differenze compositive significative nei vini sperimentali ottenuti in funzione del ceppo che ha condotto il processo fermentativo.

Obiettivi

Studi e ricerche sui lieviti autoctoni dei vitigni siciliani.

Classificazione

Tipologia di ricerca

Ricerca applicata / orientata

Sperimentazione

Area disciplinare

6.6 Tecnologia agroalimentare

Area problema

412 Processi di trasformazione dei prodotti primari

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

609 Sicurezza alimentare

Ambiti di studio

2.3.1. Comparto viti-vinicolo

7.1.1. Caratterizzazione e valutazione vegetali

Parole chiave

cultivar da vino

confronto ceppi

specie fungine

Ambito territoriale

Regionale

Destinatari dei risultati

Produttori agricoli

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

Beneficiari indiretti dei risultati

Consumatori

Distretto produttivo

Risultati Attesi

Collezione dei lieviti autoctoni isolati da fermentazioni spontanee di uve prelevate direttamente in vigna, la loro caratterizzazione tecnologica e genetica, l'individuazione di ceppi con caratteristiche enologiche che esaltino la qualità del vino

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Genetiche

Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto

Pubblicazioni

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Salute consumatori

Selezione di lieviti più idonei a condurre il processo fermentativo e capaci di esprimere le caratteristiche di tipicità del

vitigno.

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Genetiche

Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto

Pubblicazioni

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Salute consumatori

Ottimizzazione del processo produttivo con l'individuazione della migliore combinazione clone-lievito starter

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Genetiche

Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto

Pubblicazioni

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Risultati Realizzati

Collezione di 913 lieviti autoctoni da Nero d'Avola isolati da 149 fermentazioni spontanee di uve Nero d'Avola, provenienti da 15 vigneti diversi situati in tre diversi areali di produzione (Caltanissetta, Ragusa e Trapani)

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Biologiche

Genetiche

Caratterizzazione tecnologica e genetica di microrganismi autoctoni e interazione con i migliori cloni dei vitigni Nero d'Avola e Inzolia

4/4

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/caratterizzazione-tecnologica-e-genetica-di-microrganismi-autoctoni-e>

Forma di presentazione del prodotto

Pubblicazioni

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Salute consumatori

Identificazione di 348 lieviti del genere *Saccharomyces* di cui 332 *S. cerevisiae*, 12 *S. bayanus* e 4 *S. paradoxus*.

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Biologiche

Genetiche

Forma di presentazione del prodotto

Pubblicazioni

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Salute consumatori

Partenariato

Ruolo

Leader

Name

Università degli Studi di Basilicata - Dip. di Biologia, Difesa e Biotecnologie Agro-Forestali

Action manager

Patrizia Romano

rp203agr@unibas.it

Details
