
Studio dei lieviti Saccharomyces nei vini della Valtellina

Riferimenti

Regione

Lombardia

Scala territoriale

Regionale

Informazioni Strutturali

Leader

Fondazione Fojanini di Studi superiori

Periodo

12/09/2002 - 11/09/2005

Durata

36 mesi

Partner (n.)

2

Costo totale

€97.068,00

Contributo concesso

€ 97.066,00 (100,00 %)

Risorse proprie

€ 0,00 (0,00 %)

Stato del progetto

Concluso

Obiettivi

Isolare, sperimentare, catalogare e riprodurre i lieviti autoctoni presenti sulle uve di Valtellina

Classificazione

Tipologia di ricerca

Ricerca applicata / orientata

Area disciplinare

6.4 Prodotti vegetali

Area problema

402 Produzione di frutti e vegetali con maggiore accettabilità dai consumatori

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

Ambiti di studio

2.3.1. Comparto viti-vinicolo

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

Parole chiave

vino

ceppi autoctoni

Ambito territoriale

Provinciale

Destinatari dei risultati

Produttori agricoli

Associazioni di produttori, cooperative, consorzi, ecc.

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

Beneficiari indiretti dei risultati

Consumatori

Risultati Attesi

Ceppi di lieviti selezionati da mettere a disposizione delle cantine locali

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Tecnologiche

Forma di presentazione del prodotto

Selezioni

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Altro

Partenariato

Ruolo

Leader

Name

Fondazione Fojanini di Studi superiori

Action manager

Franco Dellaglio

Details

Ruolo

Partner

Name

Università degli Studi di Verona

Action manager

Franco Dellaglio

Details
