

Valorizzazione delle caratteristiche chimico-fisiche e sensoriali di vini a denominazione di origine prodotti da uve Cortese ed Arneis, applicando tecniche innovative di affinamento

Riferimenti

Acronimo

VARCO

Rilevatore

Perissinotto Andrea

Regione

Piemonte

Scala territoriale

Regionale

Informazioni Strutturali

Leader

C.R.A. - Istituto Sperimentale per l'Enologia

Periodo

01/01/2008 - 31/12/2010

Durata

36 mesi

Partner (n.)

3

Costo totale

€169.505,00

Contributo concesso

€ 135.604,00 (80,00 %)

Risorse proprie

€ 33.901,00 (20,00 %)

Stato del progetto

Concluso

Abstract

la Regione Piemonte ha finanziato un progetto con l'obiettivo di:1) Fornire a chi opera in cantina gli strumenti per un'agevole gestione della tecnica dell'affinamento dei vini bianchi sur lies;2) Individuare e mettere a punto un procedimento che consenta di ottenere un arricchimento del vino in colloidi di origine parietale impiegando cellule di lievito inattivate, con il vantaggio di una maggiore rapidità del processo di liberazione dei colloidi, costi inferiori e minori rischi di comparsa di odori sgradevoli e di contaminazione microbica nei vini. E' stato ideato un metodo semplice per determinare il tenore in mannoproteine dei lieviti nel corso del processo di affinamento sur lies, che ha dato risultati atti a studiare la composizione in mannosio e glucosio in forma polimerica di 36 vini in commercio. Le prove sono state eseguite su Cortese ed un Arneis, in due aziende, confrontando 3 tesiconservate in barrique di 3° passaggio.1: Il vino è stato conservato limpido 2: è stato conservato a contatto delle lies fini;fn 3: è stato aggiunto di cellule di lievito dello stesso ceppo della tesi 2 sottoposte ad un preliminare trattamento di attivazione. Il contatto delle lies fini si è protratto per 8 mesi, mentre la permanenza sulle cellule di lievito è durata 120 giorni. I vini Cortese, come confermato dai dati dell'estratto secco, sono meno strutturati dei vini Arneis ed anche più poveri in colloidi totali. In questi la tesi sur lies presenta un tenore in colloidi superiore rispetto alla tesi testimone del 78% circa. La valutazione delle caratteristiche sensoriali sono state fatte dopo 6 e 12 mesi di conservazione in bottiglia. Dalle prove (visive, olfattive, gustative e globali) risulta che la permanenza sulle lies ha migliorato le caratteristiche dei vini che presentano un volume ed una persistenza in bocca maggiori ed un sapore amaro meno intenso, risultano mediamente più morbidi ed equilibrati degli altri.

Obiettivi

1) Fornire a chi opera in cantina gli strumenti per un'agevole gestione della tecnica dell'affinamento dei vini bianchi sur lies; 2) Individuare e mettere a punto un procedimento che consenta di ottenere un arricchimento del vino in colloidi di origine parietale, con l'impiego di cellule di lievito inattivate, con il vantaggio di una maggiore rapidità del processo di liberazione dei colloidi, costi inferiori e minori rischi di comparsa di odori sgradevoli e di contaminazione microbica nei vini.

Classificazione

Tipologia di ricerca

Ricerca applicata / orientata

Valorizzazione delle caratteristiche chimico-fisiche e sensoriali di vini a denominazione di origine prodotti da uve Cortese ed Arneis, applicando tecniche innovative di affinamento

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/valorizzazione-delle-caratteristiche-chimico-fisiche-e-sensoriali-di-vini>

Area disciplinare

6.6 Tecnologia agroalimentare

Area problema

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

Ambiti di studio

2.3.1. Comparto viti-vinicolo

Parole chiave

vino

Ambito territoriale

Interprovinciale

Zona altimetrica

Collina

Destinatari dei risultati

Associazioni di produttori, cooperative, consorzi, ecc.

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

Beneficiari indiretti dei risultati

Distretto produttivo

Turismo rurale

Territorio, paesaggio e ambiente

Risultati Attesi

Protocollo per l'effettuazione della pratica dell'affinamento sur lies nei vini Cortese e Arneis

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione

Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto

Protocolli e disciplinari

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Salute consumatori

Metodo per il dosaggio rapido in cantina dei colloidali glucidici dei vini

Valorizzazione delle caratteristiche chimico-fisiche e sensoriali di vini a denominazione di origine prodotti da uve Cortese ed Arneis, applicando tecniche innovative di affinamento

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/valorizzazione-delle-caratteristiche-chimico-fisiche-e-sensoriali-di-vini>

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione

Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

Pubblicazioni

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Salute consumatori

Protocollo della procedura di inattivazione delle cellule di lievito secco da impiegare nel corso dell'affinamento dei vini e protocollo della successiva fase di affinamento con l'impiego delle suddette cellule

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione

Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto

Protocolli e disciplinari

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Altri costi di esercizio

Aumento

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Salute consumatori

Descrizione delle caratteristiche sensoriali dei vini bianchi Cortese ed Arneis ottenuti con pratiche di affinamento con cellule di lievito secco

Natura dell'innovazione

Innovazione di prodotto

Valorizzazione delle caratteristiche chimico-fisiche e sensoriali di vini a denominazione di origine prodotti da uve Cortese ed Arneis, applicando tecniche innovative di affinamento

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/valorizzazione-delle-caratteristiche-chimico-fisiche-e-sensoriali-di-vini>

Caratteristiche dell'innovazione
Biochimiche

Forma di presentazione del prodotto
Rapporti e manuali
Pubblicazioni

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo
Sì

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione
Salute consumatori

Risultati Realizzati

Messa a punto di un metodo semplice per determinare il tenore in mannoproteine dei lieviti nel corso del processo di affinamento sui lieviti

Natura dell'innovazione
Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione
Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto
Rapporti e manuali

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo
Sì

Lavoro
Diminuzione

Altri costi di esercizio
Diminuzione

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione
Salute consumatori

Protocollo della procedura di inattivazione delle cellule di lievito secco da impiegare nel corso dell'affinamento dei vini e della successiva fase di affinamento con l'impiego delle suddette cellule

Natura dell'innovazione
Innovazione di processo / prodotto

Valorizzazione delle caratteristiche chimico-fisiche e sensoriali di vini a denominazione di origine prodotti da uve Cortese ed Arneis, applicando tecniche innovative di affinamento

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/valorizzazione-delle-caratteristiche-chimico-fisiche-e-sensoriali-di-vini>

Caratteristiche dell'innovazione
Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto
Protocolli e disciplinari

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo
Sì

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione
Salute consumatori

Partenariato
Ruolo

Leader

Name
C.R.A. - Istituto Sperimentale per l'Enologia
Action manager
Antonella Bosso
antonella.bosso@isenologia.it

Details
Ruolo

Partner

Name
Consorzio Tutela Vini d'Asti e del Monferrato
Action manager
Patrizia Barreri

Details
Ruolo

Partner

Name
Consorzio tutela Barolo Barberesca Alba Langhe e Ro-ero
Action manager
Claudio Salaris

Details
