

## Contributo alla conoscenza delle tecniche di appassimento delle uve Moscato

---

### Riferimenti

Rilevatore

Perissinotto Andrea

Regione

Piemonte

Scala territoriale

Regionale

Titolo del programma

Programma regionale di ricerca,  
sperimentazione e dimostrazione 2009

Informazioni Strutturali

Capofila

Centro Sperimentale Vitivinicolo Regione

Pemonte Tenuta Cannona

Periodo

01/01/2009 - 31/05/2010

Durata

17 mesi

Partner (n.)

2

Costo totale

€6.000,80

Contributo concesso

€ 5.148,80 (85,80 %)

Risorse proprie

€ 852,00 (14,20 %)

Stato del progetto

Concluso

---

### Abstract

Il progetto di contributo alla conoscenza delle tecniche di appassimento delle uve Moscato ha avuto inizio nel momento in cui le uve, dopo essere state raccolte, sono state suddivise in 2 parti. Una di queste è stata sottoposta ad appassimento su graticci, mentre l'altra è stata appassita forzatamente in apposite cella di disidratazione. Durante il processo di appassimento sono stati monitorati periodicamente i cali di peso degli acini, così come il consumo di acido malico. Successivamente si è proceduto al controllo analitico della fermentazione alcolica e dei vini finiti (controllando pH, acidità totale, alcol, zuccheri, quadro acido e quadro aromatico). L'analisi chimica ed organolettica dei vini ottenuti ha potuto evidenziare le differenze tra i due prodotti.

### Obiettivi

Verificare i risultati della tecnica di appassimento artificiale delle uve con l'appassimento naturale su graticci valutando gli aspetti qualitativi, di sicurezza alimentare, energetici

### Classificazione

Tipologia di ricerca

Ricerca applicata / orientata

Area disciplinare

4.5 Nutrizione e igiene alimentare

---

### Moscato

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/contributo-alla-conoscenza-delle-tecniche-di-appassimento-delle-uve>

---

#### Area problema

402 Produzione di frutti e vegetali con maggiore accettabilità dai consumatori

609 Sicurezza alimentare

#### Ambiti di studio

2.3.1. Comparto viti-vinicolo

13.1.1. Strutture, impianti, macchinari e/o attrezzature

#### Parole chiave

uva passita

vini speciali

impianti di vinificazione

#### Ambito territoriale

Regionale

#### Zona altimetrica

Collina

#### Destinatari dei risultati

Produttori agricoli

Associazioni di produttori, cooperative, consorzi, ecc.

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

#### Beneficiari indiretti dei risultati

Consumatori

Distretto produttivo

#### Risultati Attesi

---

Individuare le eventuali differenze tra i 2 prodotti ottenuti con diverse tecniche di appassimento delle uve

---

#### Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

#### Caratteristiche dell'innovazione

Tecnico-produttive

#### Forma di presentazione del prodotto

Pubblicazioni

#### Impatti dell'innovazione

##### Miglioramento qualitativo

Si

#### Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Salute consumatori

#### Risultati Realizzati

---

Differenze quantitative e qualitative degli acini d'uva Moscato sottoposti ad appassimento su graticci ed in cella di

---

### Moscato

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/contributo-alla-conoscenza-delle-tecniche-di-appassimento-delle-uve>

---

disidratazione

---

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto

Pubblicazioni

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Salute consumatori

Partenariato

Ruolo

Capofila

Nome

Centro Sperimentale Vitivinicolo Regione Piemonte Tenuta Cannona

Responsabile

Ruggero Tragni

tenutacannona@iol.it

Dettagli

Ruolo

Partner

Nome

Di.Va.P.R.A. - Microbiologia agraria e Tecnologie alimentari - Università di Torino

Responsabile

Vincenzo Gerbi

Dettagli

---