

## Influenza dei moderni sistemi di chiusura delle bottiglie sulla qualità dei vini

---

### 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 lavoro è stato messo in opera utilizzando un vino bianco e un vino rosso provenienti da vinificazioni di uve non destinate ad altre prove sperimentali. Sono stati utilizzati 5 diversi tipi di tappo che si propongono come alternativa al tradizionale sughero (polimerici, corona, misto sughero-resina). Il testimone è stato tappato con sughero mono pezzo e si è proceduto dopo un periodo di affinamento in bottiglia alla prima degustazione circa sei mesi dopo l'affinamento. Le degustazioni successive sono state eseguite con periodicità semestrale, al fine di evidenziare le eventuali differenze sulla qualità dei vini con l'invecchiamento, anche in considerazione dell'attesa del consumatore per quello che riguarda la durata di un vino di pronta beva.

### Obiettivi

Contribuire alle conoscenze pratiche, attraverso l'analisi sensoriale e chimica, sugli effetti sulla qualità del vino nel corso dell'invecchiamento dei moderni sistemi di chiusura alternativi al sughero applicabili con tappatrici tradizionali

### Classificazione

Tipologia di ricerca

Ricerca applicata / orientata

Area disciplinare

6.6 Tecnologia agroalimentare

---

## Area problema

609 Sicurezza alimentare

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

## Ambiti di studio

2.3.1. Comparto viti-vinicolo

13.1.1. Strutture, impianti, macchinari e/o attrezzature

## Parole chiave

vino

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

Ristorazione

Distribuzione

## Risultati Attesi

---

Indicazioni sull'uso di validi sostituti al sughero come sistema di tappatura

---

## Natura dell'innovazione

Innovazione di prodotto

## Caratteristiche dell'innovazione

Tecnico-produttive

## Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

Pubblicazioni

## Risultati Realizzati

---

Differenze delle qualità dei vini durante l'invecchiamento a seconda dei diversi sistemi di tappatura

---

## Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

## Caratteristiche dell'innovazione

---

## Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

Pubblicazioni

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

---