

## Innovazione tecnologica ed incremento della Shelf Life per l'Asti DOCG

### Riferimenti

Rilevatore

Perissinotto Andrea

Regione

Piemonte

Scala territoriale

Regionale

Titolo del programma

Programma regionale di ricerca, sperimentazione e dimostrazione 2005-2007

Informazioni Strutturali

Capofila

Produttori Moscato d'Asti associati s.c.a.

Periodo

01/08/2006 - 31/07/2009

Durata

36 mesi

Partner (n.)

2

Costo totale

€97.170,00

Contributo concesso

€ 73.670,00 (75,82 %)

Risorse proprie

€ 23.500,00 (24,18 %)

Stato del progetto

Concluso

### Abstract

L'esigenza di allungamento della vita di un prodotto appare oggi fondamentale. Risulta quindi importante approfondire lo studio dei fenomeni che stanno alla base del decadimento del prodotto. Il progetto ha agito in questo senso in quattro fasi fondamentali della produzione dell'Asti tutte riferite al ciclo di trasformazione. La prima ha riguardato i sistemi di maggiore selezione delle uve, in modo da formare masse più piccole ed omogenee, che consentano una diversificazione del prodotto finito in fasce di prezzo finalizzate ad un riposizionamento del prodotto nel mercato. Un secondo aspetto ha riguardato la raccolta dati sulla differenza di qualità del mosto in cantine che lavorano il mosto con tecnica tradizionale e iperossidativa. Un terzo aspetto ha visto il monitoraggio del processo di spumantizzazione, condotto tradizionalmente in autoclave, ma anche con il metodo classico in bottiglia. Un quarto aspetto ha riguardato il monitoraggio, in condizioni industriali ed applicabili, della curva di decadimento del prodotto, controllando l'andamento dei principali parametri chimici compositivi. Dalle analisi è emerso un quadro analitico dei parametri tecnologici di maturità molto simile tra le differenti prove. La determinazione del profilo terpenico mostra che esistono delle differenze importanti tra le masse di uva vinificate nelle cantine. Dopo aver effettuato tre prese di spuma differenti su due mosti si è scelto di effettuare una fermentazione di alcol sul mosto base ottenuto da flottazione con aria ed una spumantizzazione di alcol col mostoso ottenuto da chiarifica. L'analisi sensoriale dei vini ottenuti ha mostrato una preferenza da parte del panel di assaggio dei campioni conservati alle temperature inferiori. Tra le temperature di conservazione in esame, i vini conservati a quella più elevata risultano i meno preferiti, con differenze significative rispetto a quelli a temperature inferiori.

### Obiettivi

- 1) Introduzione di innovazioni di processo per la selezione e per la classificazione dei mosti;
- 2) Individuazione dei punti critici del processo produttivo e dei parametri che ne costituiscono elemento di monitoraggio, per l'aumento shelf life del prodotto;
- 3) Individuazioni dei parametri di condizionamento praticabili ai fini dell'aumento shelf life del prodotto

### Classificazione

Tipologia di ricerca

Ricerca applicata / orientata

Area disciplinare

6.6 Tecnologia agroalimentare

## Area problema

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

## Ambiti di studio

2.3.1. Comparto viti-vinicolo

## Parole chiave

mosti

## Ambito territoriale

Provinciale

## Zona altimetrica

Collina

## Destinatari dei risultati

Associazioni di produttori, cooperative, consorzi, ecc.

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

Imprese di commercializzazione dei prodotti

## Beneficiari indiretti dei risultati

Distretto produttivo

Turismo rurale

Territorio, paesaggio e ambiente

## Risultati Attesi

---

Riqualificazione del prodotto base per la produzione dell'Asti

---

## Natura dell'innovazione

Innovazione di prodotto

## Caratteristiche dell'innovazione

Tecnico-produttive

## Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

## Impatti dell'innovazione

### Miglioramento qualitativo

Si

### Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Valorizzazione paesaggi e territori

Salute consumatori

---

Creazione di linee guida da fornire ai soci dell'associazione per lo sviluppo della qualità del prodotto

---

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Agronomiche

Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto

Protocolli e disciplinari

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

---

Riposizionamento del prodotto Asti nel mercato degli spumanti

---

Natura dell'innovazione

Innovazione di prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Per la distribuzione

Per la programmazione delle politiche

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

Pubblicazioni

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Valorizzazione paesaggi e territori

Risultati Realizzati

---

Messa a punto di un protocollo innovativo di produzione dell'Asti

---

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

Produzione unitaria

Aumento

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Salute consumatori

Partenariato

Ruolo

Capofila

Nome

Produttori Moscato d'Asti associati s.c.a.

Responsabile

Angelo Dezzani

angelo@produttori Moscato.it

Dettagli

Ruolo

Partner

Nome

Di. Va. P.R.A. - Industrie agrarie - Università di Torino

Responsabile

Vincenzo Gerbi

vincenzo.gerbi@unito.it

Dettagli

---