

Isolamento e caratterizzazione di batteri lattici autoctoni per l'ottenimento di una fermentazione malolattica sicura e per la valorizzazione della tipicità di vini piemontesi

1/4

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/isolamento-e-caratterizzazione-di-batteri-lattici-autoctoni-lottenimento>

Isolamento e caratterizzazione di batteri lattici autoctoni per l'ottenimento di una fermentazione malolattica sicura e per la valorizzazione della tipicità di vini piemontesi

Riferimenti

Acronimo

BATT-AUTOCTONI

Rilevatore

Perissinotto Andrea

Regione

Piemonte

Scala territoriale

Regionale

Titolo del programma

Programma regionale di ricerca, sperimentazione e dimostrazione 2008-2010

Informazioni Strutturali

Capofila

CRA-Istituto Sperimentale per l'Enologia

Periodo

01/03/2008 - 31/12/2010

Durata

34 mesi

Proroga

12mesi

Partner (n.)

2

Costo totale

€279.461,38

Contributo concesso

€ 223.569,10 (80,00 %)

Risorse proprie

€ 55.892,28 (20,00 %)

Stato del progetto

Concluso

Abstract

Il progetto si è svolto nel triennio 2008/2010 con i seguenti obiettivi: Isolamento e caratterizzazione di batteri malolattici autoctoni in cantine del Piemonte. - Selezione dei ceppi migliori da utilizzare come starters in funzione del tipo di vino, in maniera da esaltare l'originalità dei diversi prodotti ed il legame con il territorio. - Preparazione e conservazione presso il CRA-ENO dei ceppi selezionati, a disposizione delle cantine per vendemmie future. La scelta delle cantine e dei vini è stata eseguita dalla VIGNAIOLI PIEMONTESI che ha provveduto al prelevamento dei campioni di vino presso le aziende ed alla loro consegna presso il CRA-ENO. Sui 10 vini presi in esame si è eseguito un campionamento in cantina alla fine della fermentazione alcolica e fatte analisi chimico-fisiche, sensoriali e microbiologiche. Successivamente, è stata seguita la fermentazione malolattica, ripetendo al termine le analisi. Dallo studio è emersa la grande variabilità genetica che si riscontra in *O. oeni*, ma si è anche evidenziata una predominanza di alcuni genotipi in campioni provenienti da diverse cantine. Esiste, quindi, una distribuzione geografica dei ceppi di *O. oeni* che crescono spontaneamente nel vino. I risultati dell'analisi sensoriale dimostrano che l'inoculo con i ceppi selezionati mantiene inalterata la tipicità dei vini. In questo studio si conferma che l'inoculo di una mix di ceppi è una garanzia di successo per la FML, in quanto dà la possibilità che almeno un ceppo si adatti a variazioni del vino in diverse annate. Si può concludere che i batteri autoctoni selezionati possono essere, quindi, una valida alternativa agli starter commerciali nell'induzione della FML, non andando a stravolgere le caratteristiche tipiche del vino e della zona di appartenenza, ma nel contempo assicurando la presenza esclusiva di batteri positivi, che non apportino eventuali difetti al vino e rafforzino il legame con il territorio.

Obiettivi

1) Isolamento e caratterizzazione di batteri malolattici autoctoni in cantine del Piemonte; 2) Selezione dei ceppi migliori da utilizzare come starters in funzione del tipo di vino, in maniera da esaltare l'originalità dei diversi prodotti ed il legame con il

Isolamento e caratterizzazione di batteri lattici autoctoni per l'ottenimento di una fermentazione malolattica sicura e per la valorizzazione della tipicità di vini piemontesi

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/isolamento-e-caratterizzazione-di-batteri-lattici-autoctoni-lottenimento>

territorio; 3) Preparazione e conservazione presso IPISE dei ceppi selezionati, a disposizione delle cantine per vendemmie future

Classificazione

Tipologia di ricerca

Ricerca applicata / orientata

Sperimentazione

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

9.1.1. Lavorazione e trasformazione

2.3.1. Comparto viti-vinicolo

7.1.1. Caratterizzazione e valutazione vegetali

Parole chiave

tipicizzazione produzioni

ceppi autoctoni

Ambito territoriale

Regionale

Zona altimetrica

Collina

Destinatari dei risultati

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

Beneficiari indiretti dei risultati

Distretto produttivo

Risultati Attesi

Disporre di una collezione di ceppi malolattici autoctoni, in grado di portare a termine la FML senza produzione di composti indesiderati ed in grado di valorizzare le particolarità organolettiche dei diversi vini del Piemonte

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Biochimiche

Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto

Selezioni

Formulazioni

Impatti dell'innovazione

Isolamento e caratterizzazione di batteri lattici autoctoni per l'ottenimento di una fermentazione malolattica sicura e per la valorizzazione della tipicità di vini piemontesi

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/isolamento-e-caratterizzazione-di-batteri-lattici-autoctoni-lottenimento>

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Valorizzazione paesaggi e territori

Salute consumatori

Risultati Realizzati

Selezione di una collezione di ceppi malolattici autoctoni, in grado di portare a termine la FML senza produzione di composti indesiderati ed in grado di valorizzare le particolarità organolettiche dei diversi vini del Piemonte

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Biochimiche

Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto

Formulazioni

Selezioni

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo

Si

Rischio d'impresa

Diminuzione

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Salute consumatori

Partenariato

Ruolo

Capofila

Nome

CRA-Istituto Sperimentale per l'Enologia

Responsabile

Maria Carla Cravero

mariacarla.cravero@isenologia.it

Dettagli

Ruolo

Partner

Nome

Associazione Vignaioli Piemontesi

Responsabile

Isolamento e caratterizzazione di batteri lattici autoctoni per l'ottenimento di una fermentazione malolattica sicura e per la valorizzazione della tipicità di vini piemontesi

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/isolamento-e-caratterizzazione-di-batteri-lattici-autoctoni-lottenimento>

Daniele Dellavalle

Dettagli
