

## Produzione di vino da uve biologiche senza impiego di anidride solforosa

### Riferimenti

Acronimo

VUBAS

Rilevatore

Monastero Giuseppe

Regione

Sicilia

Scala territoriale

Regionale

Informazioni Strutturali

Capofila

UNIBO - Dipartimento Scienze degli Alimenti

Periodo

21/06/2006 - 21/06/2009

Durata

36 mesi

Partner (n.)

1

Costo totale

€270.000,00

Contributo concesso

€ 270.000,00 (100,00 %)

Risorse proprie

€ 0,00 (0,00 %)

Stato del progetto

Concluso

### Abstract

I protocolli di vinificazione che sono stati applicati in tre annate vendemmiali presso cantine della provincia di Trapani e che hanno visto l'impiego di uve Catarratto, Inzolia e Nero d'Avola, si sono dimostrati idonei all'ottenimento di vini privi di SO<sub>2</sub>. L'inoculo massiccio di lieviti selezionati ha permesso un rapido e completo decorso fermentativo. Il controllo della flora lattica è stato assicurato nelle fasi di fermentazione e fino ad almeno il secondo mese di conservazione tramite aggiunte successive di lisozima ed il controllo della presenza di ossigeno in linea. Fondamentale è stato il contenimento della popolazione batterica sin dalle prime fasi del processo di vinificazione. Positivi i risultati relativi al contenimento della flora acetica, mai dimostratosi problematico nelle tre annate vendemmiali. Infine, per quanto riguarda la protezione dai fenomeni ossidativi, l'utilizzo del tannino di galla ha costituito una valida alternativa all'anidride solforosa, soprattutto in condizioni di oculata gestione della presenza di ossigeno.

### Obiettivi

Definire un protocollo tecnologico idoneo alla produzione di vini in assenza di anidride solforosa, a partire da uve provenienti dall'agricoltura biologica.

### Classificazione

Tipologia di ricerca

Ricerca applicata / orientata

Sperimentazione

Area disciplinare

6.6 Tecnologia agroalimentare

Area problema

412 Processi di trasformazione dei prodotti primari

609 Sicurezza alimentare

Ambiti di studio

2.3.1. Comparto viti-vinicolo

6.4.1. Prodotti biologici

9.1.1. Lavorazione e trasformazione

16.1.1. Nutrizione e salute umana

Parole chiave

vino

salubrità prodotti

Ambito territoriale

Regionale

Destinatari dei risultati

Associazioni di produttori, cooperative, consorzi, ecc.

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

Beneficiari indiretti dei risultati

Consumatori

Distretto produttivo

Risultati Attesi

---

Individuazione di tecnologie idonee all'ottenimento di vini privi di anidride solforosa aggiunta

---

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Biotechnologiche

Biochimiche

Forma di presentazione del prodotto

Protocolli e disciplinari

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Salute consumatori

Risultati Realizzati

---

Produzione di vino da uve biologiche senza impiego di anidride solforosa

---

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Biotechnologiche

Biochimiche

Forma di presentazione del prodotto

Protocolli e disciplinari

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo

Si

Partenariato

Ruolo

Capofila

Nome

UNIBO - Dipartimento Scienze degli Alimenti

Responsabile

Claudio Riponi

DipSCAlim.dipartimento.segretarioamministrativo@unibo.it

Dettagli

---