

Selezione di lieviti per il miglioramento qualitativo della grappa

Riferimenti

Acronimo

LIEVIGRAPPE

Rilevatore

Vianello Monica

Regione

Veneto

Scala territoriale

Regionale

Titolo del programma

Ir 32/99 art.4: "Ricerca di interesse regionale e sperimentazione"

Informazioni Strutturali

Capofila

Università di Padova - Dipartimento di

Biotechnologie Agrarie

Periodo

01/01/2009 - 01/10/2010

Durata

21 mesi

Partner (n.)

3

Costo totale

€83.000,00

Contributo concesso

€ 34.000,00 (40,96 %)

Risorse proprie

€ 49.000,00 (59,04 %)

Stato del progetto

Concluso

Abstract

La sperimentazione condotta nell'ambito del progetto Lievigrappe ha previsto la valutazione delle performance di fermentazione in vinaccia destinata alla produzione della Grappa, di alcuni lieviti scelti tra un pool più ampio di ceppi, appartenenti al gruppo *Saccharomyces*, collezionati nel corso di sperimentazioni precedenti. I lieviti sono stati isolati durante la fase di stoccaggio da vinacce provenienti da diverse matrici vegetali (uva Moscato o uva Prosecco) o sottoposte a trattamenti tecnologici quali acidificazione della vinaccia al momento dell'insilamento, refrigerazione, conservazione a temperature superiori a 35°C, oppure insilamento immediato in cantina. Nel presente lavoro è stata innanzitutto completata l'analisi genetica di un totale di 102 ceppi, caratterizzati utilizzando una tecnica già presente in letteratura. Gli isolati sono stati precedentemente cresciuti in mosto sintetico per valutarne le principali caratteristiche tecnologiche con lo scopo di individuare un possibile candidato da utilizzare per una prova di inoculo di vinaccia fresca su scala pilota. Per questomotivo, è stato messo a punto innanzitutto un sistema di screening relativamente rapido, su scala di laboratorio, per la valutazione delle performance di fermentazione dei lieviti nella vinaccia considerando i seguenti parametri: condizioni di stoccaggio, concentrazione della microflora naturale, durata della conservazione della vinaccia. Sono state condotte una serie di prove preliminari che hanno previsto l'introduzione di lieviti in vinaccia scelti per alcune caratteristiche tecnologiche interessanti tra i 102 precedentemente analizzati. L'analisi del profilo aromatico del distillato ottenuto ha rilevato come rispetto alla vinaccia non trattata si verifici un notevole effetto dei lieviti introdotti. Tra questi è stato possibile individuare un ceppo in grado di produrre buone qualità di sostanze apportatrici di aromi (esteri) e basse quantità di composti sgradevoli o indesiderati nel distillato. Il lievito è stato quindi utilizzato nella vendemmia 2010 come inoculo su scala pilota in vinaccia di Prosecco, con lo scopo di valutare la dominanza del ceppo sulla microflora presente e la produzione di aromi di fermentazione in grado di distinguere il distillato rispetto a quello ottenuto da vinaccia non trattata.

Obiettivi

Esaminare un cospicuo numero di ceppi di lievito prelevati direttamente da vinacce in fermentazione; Effettuare test sulle performance fermentative; valutare i prodotti di fermentazione mediante distillazione e successive analisi gascromatografiche ed organolettiche dei distillati.

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

18.1.3. Patrimonio agricolo-rurale e promozione territoriale in generale

Parole chiave

grappa

produzioni tipiche/tradizionali

Ambito territoriale

Regionale

Zona altimetrica

Collina

Destinatari dei risultati

Associazioni di produttori, cooperative, consorzi, ecc.

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

Beneficiari indiretti dei risultati

Consumatori

Distretto produttivo

Territorio, paesaggio e ambiente

Risultati Attesi

Selezione di lieviti per uso specifico su vinaccia per la produzione di grappa

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione

Biotechnologiche

Forma di presentazione del prodotto

Protocolli e disciplinari

Formulazioni

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Valorizzazione paesaggi e territori

Risultati Realizzati

Ceppo di lieviti in grado di produrre buone quantità di sostanze apportatrici di aromi (esteri) e basse quantità di composti sgradevoli o indesiderati nel distillato.

Natura dell'innovazione
Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione
Biotecnologiche

Forma di presentazione del prodotto
Protocolli e disciplinari

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo
Sì

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione
Valorizzazione paesaggi e territori

Partenariato
Ruolo

Capofila

Nome
Università di Padova - Dipartimento di Biotecnologie Agrarie
Responsabile
Alessio Giacomini
alessio.giacomini@unipd.it
Viviana Corich
viviana.corich@unipd.it
Milena Carlot
milena.carlot@unipd.it

Dettagli
Ruolo

Partner

Nome
Azienda regionale Veneto Agricoltura
Responsabile
Angiolella Lombardi
angiolella.lombardi@venetoagricoltura.org
Stefano Soligo
stefano.soligo@venetoagricoltura.org
Alberto Marangon
alberto.marangon@venetoagricoltura.org

Dettagli
Ruolo

Partner

Selezione di lieviti per il miglioramento qualitativo della grappa

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/selezione-di-lieviti-il-miglioramento-qualitativo-della-grappa>

4/4

Nome

Istituto Grappa Veneta

Responsabile

Alessandro Maschio

istitutograppaveneta@tiscali.it

Dettagli
