
Studio dei lieviti Saccharomyces nei vini della Valtellina

Riferimenti

Regione

Lombardia

Scala territoriale

Regionale

Informazioni Strutturali

Capofila

Fondazione Fojanini di Studi superiori

Periodo

12/09/2002 - 11/09/2005

Durata

36 mesi

Partner (n.)

2

Costo totale

€97.068,00

Contributo concesso

€ 97.066,00 (100,00 %)

Risorse proprie

€ 0,00 (0,00 %)

Stato del progetto

Concluso

Obiettivi

Isolare, sperimentare, catalogare e riprodurre i lieviti autoctoni presenti sulle uve di Valtellina

Classificazione

Tipologia di ricerca

Ricerca applicata / orientata

Area disciplinare

6.4 Prodotti vegetali

Area problema

402 Produzione di frutti e vegetali con maggiore accettabilità dai consumatori

404 Nuovi e migliorati prodotti alimentari derivati dalle produzioni di pieno campo

Ambiti di studio

2.3.1. Comparto viti-vinicolo

17.5.1. Biodiversità e risorse genetiche autoctone o in via di estinzione

Parole chiave

vino

ceppi autoctoni

Ambito territoriale
Provinciale

Destinatari dei risultati
Produttori agricoli
Associazioni di produttori, cooperative, consorzi, ecc.
Imprese di trasformazione (cantine, frantoi, caseifici, macelli, ecc.)

Beneficiari indiretti dei risultati
Consumatori

Risultati Attesi

Ceppi di lieviti selezionati da mettere a disposizione delle cantine locali

Natura dell'innovazione
Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione
Tecnologiche

Forma di presentazione del prodotto
Selezioni

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo
Sì

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione
Altro

Partenariato
Ruolo

Capofila

Nome
Fondazione Fojanini di Studi superiori
Responsabile
Franco Dellaglio
Dettagli
Ruolo

Partner

Nome
Università degli Studi di Verona
Responsabile
Franco Dellaglio
Dettagli
