
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

Si

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
