

Studio delle potenzialità enologiche di lieviti autoctoni del genere *Metschnikowia* ai fini dell'aumento degli aromi varietali delle uve e selezioni di lieviti *saccharomyces* per la produzione di vini aromatici

1/3

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/studio-delle-potenzialita-enologiche-di-lieviti-autoctoni-del-genere>

Studio delle potenzialità enologiche di lieviti autoctoni del genere *Metschnikowia* ai fini dell'aumento degli aromi varietali delle uve e selezioni di lieviti *saccharomyces* per la produzione di vini aromatici

Riferimenti

Rilevatore

Monastero Giuseppe

Regione

Sicilia

Scala territoriale

Regionale

Titolo del programma

L.N. 499/99 - Programma Interregionale

Sviluppo Rurale

Informazioni Strutturali

Capofila

CNR - Istituto di Biomedicina e Immunologia

Molecolare di Palermo

Periodo

21/03/2005 - 21/03/2007

Durata

24 mesi

Partner (n.)

1

Costo totale

€150.000,00

Contributo concesso

€ 150.000,00 (100,00 %)

Risorse proprie

€ 0,00 (0,00 %)

Stato del progetto

Concluso

Abstract

L'impiego di tecniche microbiologiche e molecolari ha consentito l'isolamento e l'identificazione di lieviti indigeni della specie *Metschnikowia pulcherrima*, a partire da campioni di mosto provenienti dall'isola di Pantelleria. Successivamente, sono state effettuate le prove enologiche utili ad individuare i ceppi di *M. pulcherrima* autoctoni con attività beta-glucosidasica ritenuti più idonei alla vinificazione, da impiegare assieme ai lieviti indigeni del genere *Saccharomyces*, in sostituzione di preparazioni fungine costose che sono viste dal consumatore come interventi "artificiali" nel processo di vinificazione per la produzione di vini sperimentali, con le seguenti ricadute economico-sociali. Tuttavia la perdita di funzionalità dell'enzima in condizioni di vinificazione ha reso attualmente improbabile l'impiego di tali ceppi per intensificare l'aroma varietale dello Zibibbo di Pantelleria a meno che non si faccia ricorso alla manipolazione genetica o non si vada alla ricerca di ceppi naturali con attività enzimatica stabile nelle condizioni saggiate.

Obiettivi

Incrementare gli aromi varietali del vino aromatico Zibibbo di Pantelleria, tramite l'azione sequenziale di lieviti del genere *Metschnikowia* e *Saccharomyces*

Classificazione

Tipologia di ricerca

Ricerca applicata / orientata

Studio delle potenzialità enologiche di lieviti autoctoni del genere *Metschnikowia* ai fini dell'aumento degli aromi varietali delle uve e selezioni di lieviti *saccharomyces* per la produzione di vini aromatici

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/studio-delle-potenzialita-enologiche-di-lieviti-autoctoni-del-genero>

Area disciplinare

6.4 Prodotti vegetali

Area problema

411 Componenti della tipicità dei prodotti primari e dell'agroindustria e controllo dei processi produttivi

402 Produzione di frutti e vegetali con maggiore accettabilità dai consumatori

412 Processi di trasformazione dei prodotti primari

Ambiti di studio

2.3.1. Comparto viti-vinicolo

9.1.1. Lavorazione e trasformazione

Parole chiave

vite + vino

caratteristiche qualitative

Ambito territoriale

Regionale

Destinatari dei risultati

Produttori agricoli

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

Beneficiari indiretti dei risultati

Consumatori

Distretto produttivo

Risultati Attesi

Isolamento di colonie di lieviti del genere *Metschnikowia* a partire da campioni di mosto a fermentazione spontanea

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Biologiche

Per la trasformazione

Forma di presentazione del prodotto

Pubblicazioni

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

crioconservazione e identificazione molecolare degli isolati

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Studio delle potenzialità enologiche di lieviti autoctoni del genere *Metschnikowia* ai fini dell'aumento degli aromi varietali delle uve e selezioni di lieviti *saccharomyces* per la produzione di vini aromatici

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/studio-delle-potenzialita-enologiche-di-lieviti-autoctoni-del-genere>

Caratteristiche dell'innovazione

Biologiche

Forma di presentazione del prodotto

Pubblicazioni

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Partenariato

Ruolo

Capofila

Nome

CNR - Istituto di Biomedicina e Immunologia Molecolare di Palermo

Responsabile

Francesco Di Blasi

diblas@ibim.cnr.it

Dettagli
