

Studio sull'evoluzione della composizione fenolica del Sangiovese nel corso della maturità.

Riferimenti

Acronimo

.

Regione

Toscana

Scala territoriale

Regionale

Titolo del programma

L'evoluzione della composizione fenolica del Sangiovese nei vini toscani

Informazioni Strutturali

Capofila

ISVEA s.r.l. - Istituto per lo Sviluppo Viticolo

Enologico ed Agroindustriale

Periodo

14/05/2001 - 31/12/2003

Durata

31 mesi

Partner (n.)

1

Costo totale

€71.525,00

Contributo concesso

€ 71.525,00 (100,00 %)

Risorse proprie

€ 0,00 (0,00 %)

Stato del progetto

Concluso

Obiettivi

1.studio procedure analitiche adatte al controllo dell'evoluzione del vino 2.costituzione di una banca dati Toscana con intervalli di variazione delle analisi 3.studio correlazione tra i parametri compositivi delle uve 4.studio correlazione tra evidenze analitiche e qualità percepita

Classificazione

Tipologia di ricerca

Ricerca di base

Ricerca applicata / orientata

Area disciplinare

6.4 Prodotti vegetali

Area problema

304 Miglioramento dell'efficienza biologica delle produzioni vegetali

412 Processi di trasformazione dei prodotti primari

Ambiti di studio

2.3.1. Comparto viti-vinicolo

9.1.1. Lavorazione e trasformazione

6.3.1. Prodotti tipici/tradizionali

20.1.1. Metodi e strumenti della ricerca

Parole chiave

vino

invecchiamento

determinanti della qualità

Ambito territoriale

Regionale

Destinatari dei risultati

Produttori agricoli

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

Centri di sperimentazione

Beneficiari indiretti dei risultati

Distretto produttivo

Lavoratori agricoli

Risultati Attesi

costituzione banca dati toscana con intervalli di variazione delle analisi effettuate

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Biotechnologiche

Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

studio procedure analitiche e loro calibrazione

Studio sull'evoluzione della composizione fenolica del Sangiovese nel corso della maturità.

3/3

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/studio-sullevoluzione-della-composizione-fenolica-del-sangiovese-nel-corso>

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Biotechnologiche

Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto

Protocolli e disciplinari

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

studio correlazione tra evidenze analitiche e qualità percepita etra le uve utilizzate e la qualità del vino

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Biotechnologiche

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Partenariato

Ruolo

Capofila

Nome

ISVEA s.r.l. - Istituto per lo Sviluppo Viticolo Enologico ed Agroindustriale

Responsabile

Gianfranco Baldetti

Dettagli
