

Valorizzazione delle caratteristiche chimico-fisiche e sensoriali di vini a denominazione di origine prodotti da uve Cortese ed Arneis, applicando tecniche innovative di affinamento

Riferimenti

Acronimo

VARCO

Rilevatore

Perissinotto Andrea

Regione

Piemonte

Scala territoriale

Regionale

Titolo del programma

Programma regionale di ricerca, sperimentazione e dimostrazione 2008-2010

Informazioni Strutturali

Capofila

C.R.A. - Istituto Sperimentale per l'Enologia

Periodo

01/01/2008 - 31/12/2010

Durata

36 mesi

Partner (n.)

3

Costo totale

€169.505,00

Contributo concesso

€ 135.604,00 (80,00 %)

Risorse proprie

€ 33.901,00 (20,00 %)

Stato del progetto

Concluso

Abstract

la Regione Piemonte ha finanziato un progetto con l'obiettivo di:1) Fornire a chi opera in cantina gli strumenti per un'agevole gestione della tecnica dell'affinamento dei vini bianchi sur lies;2) Individuare e mettere a punto un procedimento che consenta di ottenere un arricchimento del vino in colloidali di origine parietale impiegando cellule di lievito inattivate, con il vantaggio di una maggiore rapidità del processo di liberazione dei colloidali, costi inferiori e minori rischi di comparsa di odori sgradevoli e di contaminazione microbica nei vini. E' stato ideato un metodo semplice per determinare il tenore in mannoproteine dei lieviti nel corso del processo di affinamento sur lies, che ha dato risultati atti a studiare la composizione in mannosio e glucosio in forma polimerica di 36 vini in commercio. Le prove sono state eseguite su Cortese ed un Arneis, in due aziende, confrontando 3 tesiconservate in barrique di 3° passaggio.1: Il vino è stato conservato limpido 2: è stato conservato a contatto delle lies fini;fn 3: è stato aggiunto di cellule di lievito dello stesso ceppo della tesi 2 sottoposte ad un preliminare trattamento di attivazione. Il contatto delle lies fini si è protratto per 8 mesi, mentre la permanenza sulle cellule di lievito è durata 120 giorni. I vini Cortese, come confermato dai dati dell'estratto secco, sono meno strutturati dei vini Arneis ed anche più poveri in colloidali totali. In questi la tesi sur lies presenta un tenore in colloidali superiore rispetto alla tesi testimone del 78% circa. La valutazione delle caratteristiche sensoriali sono state fatte dopo 6 e 12 mesi di conservazione in bottiglia. Dalle prove (visive, olfattive, gustative e globali) risulta che la permanenza sulle lies ha migliorato le caratteristiche dei vini che presentano un volume ed una persistenza in bocca maggiori ed un sapore amaro meno intenso, risultano mediamente più morbidi ed equilibrati degli altri.

Obiettivi

1) Fornire a chi opera in cantina gli strumenti per un'agevole gestione della tecnica dell'affinamento dei vini bianchi sur lies; 2) Individuare e mettere a punto un procedimento che consenta di ottenere un arricchimento del vino in colloidali di origine parietale, con l'impiego di cellule di lievito inattivate, con il vantaggio di una maggiore rapidità del processo di liberazione dei colloidali, costi inferiori e minori rischi di comparsa di odori sgradevoli e di contaminazione microbica nei vini.

Valorizzazione delle caratteristiche chimico-fisiche e sensoriali di vini a denominazione di origine prodotti da uve Cortese ed Arneis, applicando tecniche innovative di affinamento

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/valorizzazione-delle-caratteristiche-chimico-fisiche-e-sensoriali-di-vini>

Classificazione

Tipologia di ricerca

Ricerca applicata / orientata

Area disciplinare

6.6 Tecnologia agroalimentare

Area problema

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

Ambiti di studio

2.3.1. Comparto viti-vinicolo

Parole chiave

vino

Ambito territoriale

Interprovinciale

Zona altimetrica

Collina

Destinatari dei risultati

Associazioni di produttori, cooperative, consorzi, ecc.

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

Beneficiari indiretti dei risultati

Distretto produttivo

Turismo rurale

Territorio, paesaggio e ambiente

Risultati Attesi

Protocollo per l'effettuazione della pratica dell'affinamento sur lies nei vini Cortese e Arneis

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione

Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto

Protocolli e disciplinari

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Salute consumatori

Valorizzazione delle caratteristiche chimico-fisiche e sensoriali di vini a denominazione di origine prodotti da uve Cortese ed Arneis, applicando tecniche innovative di affinamento

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/valorizzazione-delle-caratteristiche-chimico-fisiche-e-sensoriali-di-vini>

Metodo per il dosaggio rapido in cantina dei colloidali glucidici dei vini

Natura dell'innovazione
Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione
Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto
Rapporti e manuali
Pubblicazioni

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo
Sì

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione
Salute consumatori

Protocollo della procedura di inattivazione delle cellule di lievito secco da impiegare nel corso dell'affinamento dei vini e protocollo della successiva fase di affinamento con l'impiego delle suddette cellule

Natura dell'innovazione
Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione
Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto
Protocolli e disciplinari

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo
Sì

Altri costi di esercizio
Aumento

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione
Salute consumatori

Descrizione delle caratteristiche sensoriali dei vini bianchi Cortese ed Arneis ottenuti con pratiche di affinamento con cellule di lievito secco

Valorizzazione delle caratteristiche chimico-fisiche e sensoriali di vini a denominazione di origine prodotti da uve Cortese ed Arneis, applicando tecniche innovative di affinamento

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/valorizzazione-delle-caratteristiche-chimico-fisiche-e-sensoriali-di-vini>

Natura dell'innovazione

Innovazione di prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Biochimiche

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

Pubblicazioni

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Salute consumatori

Risultati Realizzati

Messa a punto di un metodo semplice per determinare il tenore in mannoproteine dei lieviti nel corso del processo di affinamento sui lieviti

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione

Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo

Si

Lavoro

Diminuzione

Altri costi di esercizio

Diminuzione

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Salute consumatori

Protocollo della procedura di inattivazione delle cellule di lievito secco da impiegare nel corso dell'affinamento dei vini e della successiva fase di affinamento con l'impiego delle suddette cellule

Valorizzazione delle caratteristiche chimico-fisiche e sensoriali di vini a denominazione di origine prodotti da uve Cortese ed Arneis, applicando tecniche innovative di affinamento

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/valorizzazione-delle-caratteristiche-chimico-fisiche-e-sensoriali-di-vini>

Natura dell'innovazione
Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione
Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto
Protocolli e disciplinari

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo
Sì

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione
Salute consumatori

Partenariato
Ruolo

Capofila

Nome
C.R.A. - Istituto Sperimentale per l'Enologia
Responsabile
Antonella Bosso
antonella.bosso@isenologia.it
Dettagli
Ruolo

Partner

Nome
Consorzio Tutela Vini d'Asti e del Monferrato
Responsabile
Patrizia Barreri
Dettagli
Ruolo

Partner

Nome
Consorzio tutela Barolo Barberesco Alba Langhe e Ro-ero
Responsabile
Claudio Salaris
Dettagli
