

Valorizzazione e ottimizzazione delle produzioni di vini veneti con il metodo dell'appassimento

Riferimenti

Acronimo

CASSIODORO

Rilevatore

Osele Francesco

Regione

Veneto

Scala territoriale

Regionale

Titolo del programma

L.R. 32/99 art 4: "Ricerca di interesse regionale e sperimentazione" - anno 2005

Informazioni Strutturali

Capofila

Centro Interuniversitario per la Viticoltura e l'Enologia (CIVE)

Periodo

22/12/2005 - 30/09/2007

Durata

21 mesi

Partner (n.)

12

Costo totale

€68.395,00

Contributo concesso

€ 34.997,72 (51,17 %)

Risorse proprie

€ 0,00 (0,00 %)

Stato del progetto

Concluso

Obiettivi

-Studio sul metabolismo durante gli appassimenti e suoi effetti sulla composizione delle uve e sulla qualità dei vini. - Conoscenza delle cinetiche dei processi di disidratazione e del metabolismo di uve autoctone. Protocolli per il loro controllo attraverso la gestione dei parametri termogravimetrici. -Caratterizzazione dei processi di surmaturazione in grado di rispettare le caratteristiche dei vini e ottimizzazione delle procedure. -Applicazione della surmaturazione per la produzione di vini innovativi. -Studio di Botrytis cinerea in forma "nobile" nel corso della surmaturazione -Messa a punto di processi per il controllo dello sviluppo di Botrytis cinerea nelle forme "muffa grigia" e "muffa nobile" -Messa a punto di protocolli enologici e verifiche per la elaborazione di vini tipici o innovativi mediante l'uso di uve surmaturate - Messa a punto di procedure per

il controllo delle non conformità nei processi di surmaturazione

Classificazione

Tipologia di ricerca

Ricerca applicata / orientata

Area disciplinare

6.6 Tecnologia agroalimentare

Ambiti di studio

2.3.1. Comparto viti-vinicolo

7.6.1. Raccolta e primo stoccaggio/conservazione delle produzioni vegetali

9.1.1. Lavorazione e trasformazione

6.3.1. Prodotti tipici/tradizionali

Parole chiave

surmaturazione

vino

Ambito territoriale

Regionale

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

Messa a punto di protocolli per il controllo delle cinetiche di surmaturazione

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

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Altro

Messa a punto di protocolli enologici

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

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Altro

Partenariato

Ruolo

Capofila

Nome

Centro Interuniversitario per la Viticoltura e l'Enologia (CIVE)

Responsabile

Roberto Ferrarini

Dettagli

Ruolo

Partner

Nome

Unione Consorzi vini veneti DOC (U.V.I.V.E.)

Responsabile

Luciano Piona

Dettagli

Ruolo

Partner

Nome

Cantina Soave scrI

Responsabile

Luigi Pasetto

Dettagli

Ruolo

Partner

Nome

Domini Veneti- Cantina sociale Val Policella s.c.r.l.

Valorizzazione e ottimizzazione delle produzioni di vini veneti con il metodo dell'appassimento

4/5

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/valorizzazione-e-ottimizzazione-delle-produzioni-di-vini-veneti-con-il>

Responsabile
Ettore Righetti
Dettagli
Ruolo

Partner

Nome
Terre di Fumane s.r.l.
Responsabile
Franco Allegrini
Dettagli
Ruolo

Partner

Nome
Cantina sociale di Monteforte d'Alpone sca
Responsabile
Raffaello Vinco
Dettagli
Ruolo

Partner

Nome
STAR- Parco scientifico Verona
Responsabile
Raffaello Vinco
Dettagli
Ruolo

Partner

Nome
Consorzio di tutela del Vino Colli di Conegliano DOC
Responsabile
Ludovico Giustiniani
Dettagli
Ruolo

Partner

Nome
Consorzio di tutela dei vini del Piave DOC
Responsabile
Pier Claudio De Martin
Dettagli
Ruolo

Partner

Nome
Az. Agr. Vincenzo Toffoli
Responsabile
Vincenzo Toffoli

Valorizzazione e ottimizzazione delle produzioni di vini veneti con il metodo dell'appassimento

5/5

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/valorizzazione-e-ottimizzazione-delle-produzioni-di-vini-veneti-con-il>

Dettagli

Ruolo

Partner

Nome

AVIVE Associazione Vini Veronesi DOC

Responsabile

Federico Cavallari Guarienti

Dettagli

Ruolo

Partner

Nome

Refrigerazione e condizionamento per il settore enologico

Responsabile

Claudio Sordato

Dettagli
