



Filiera corta produttori fra Arno e Sieve

Produzione in cantina di lieviti *starter* autoctoni - **VICASTART**

PROGETTO SOTTOMISURA 16.2 PSR 2014-2020 della Regione Toscana

«Finalità del progetto e Fasi sperimentali»

Prof.ssa Lisa Granchi (responsabile scientifico)

Dipartimento di Gestione dei Sistemi Agrari, Alimentari e Forestali
Università degli Studi di Firenze



Perché selezionare e produrre lieviti autoctoni

- *S. cerevisiae* AUTOCTONI = lieviti dominanti e ricorrenti nelle fermentazioni spontanee condotte in una cantina, diversi dagli *starter* commerciali, e dotati di idonee proprietà enologiche
- I lieviti autoctoni sono adattati alle condizioni di vinificazione specifiche di ogni cantina e contribuiscono a conferire la tipicità di un vino
- L'uso di lieviti selezionati autoctoni è una strategia utile per gestire in modo controllato la fermentazione alcolica riducendo i rischi di arresti o di rallentamenti e contribuendo alla tipicità dei prodotti finiti
- Tutela della biodiversità microbiologica delle cantine del territorio affinché i ceppi autoctoni naturalmente presenti non siano completamente sostituiti da ceppi *starter* commerciali isolati in altri Paesi



FINALITA' DEL PROGETTO



- 1. Selezionare lieviti *Saccharomyces cerevisiae* AUTOCTONI della cantina VI.CA.S.**
- 2. Messa a punto di un impianto per la produzione in cantina dei lieviti selezionati**
- 3. Impiego di lieviti selezionati e prodotti in crema come colture *starter* nella cantina VI.CA.S.**



«Innovazione di prodotti alimentari per migliorare la qualità e per aumentare l'efficacia e l'efficienza dei processi produttivi»



FASI SPERIMENTALI DEL PROGETTO

Ricerca dei lieviti
S. cerevisiae
AUTOCTONI nella
cantina VICAS

VENDEMMIA 2016



8 Fermentazioni
spontanee



I° Selezione dei lieviti
autoctoni mediante
microvinificazioni di
laboratorio



In base a caratteri
tecnologici e
qualitativi

II° Selezione dei lieviti
autoctoni mediante
mesovinificazioni di
laboratorio



Analisi chimiche
microbiologiche
e sensoriali



Pontassieve (FI), 16 marzo 2018

FASI SPERIMENTALI DEL PROGETTO

Individuazione di un protocollo per la produzione della biomassa di lieviti

**PROVE IN IMPIANTO
PILOTA in laboratorio**



Impianto
Pilota
120L

Messa a punto dell'impianto per la produzione di lieviti autoctoni in cantina



**Ottimizzazione di
parametri di processo
(impianto da 500 L)**

Produzione in cantina dei lieviti *S. cerevisiae* AUTOCTONI



**Lieviti autoctoni da
impiegare in cantina
come colture *starter***



Partecipanti al progetto:



Cantina Vicas <cantinavicas@libero.it>

Pontassieve (FI), 16 marzo 2018



Scienze e Tecnologie Alimentari e Microbiologiche
(Prof.ssa Lisa GRANCHI)
lisa.granchi@unifi.it



Ingegneria Agraria, Forestale e dei Biosistemi
(Prof. Alessandro PARENTI)
alessandro.parenti@unifi.it



Collaborazione con il laboratorio:



Via Orcagna, 70, 50121 Firenze
info@analytical.it





RISULTATI ATTIVITA' SVOLTE NEL PRIMO ANNO e MEZZO

Ore 17.25: Isolamento e caratterizzazione dei lieviti autoctoni della cantina VICAS. *Dr.ssa Eleonora Mari*

Ore 17.40: Selezione dei ceppi autoctoni mediante meso-vinificazioni. *Dr Yuri Romboli*

Ore 17.55: Individuazione di un protocollo per la produzione della biomassa di lieviti. *Dr. Giacomo Buscioni*

Ore 18.10: Messa a punto dell'impianto per la produzione di lieviti autoctoni in cantina. *Prof. Parenti* e *Dr. Damiano Barbato*

Ore 18.30: Conclusioni e discussione: sviluppi futuri del progetto

Ore 18.45: Degustazione di vini sperimentali. *Dr. Marco Tonerini*