



FOOD
MICRO
TEAM



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE
SPIN-OFF APPROVATO

REGIONE
TOSCANA



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE

GESAAF

Dipartimento di
Gestione dei Sistemi Agrari,
Alimentari e Forestali

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

«Produzione di vini nella cantina VICAS mediante i lieviti autoctoni selezionati»

Dr. Giacomo Buscioni

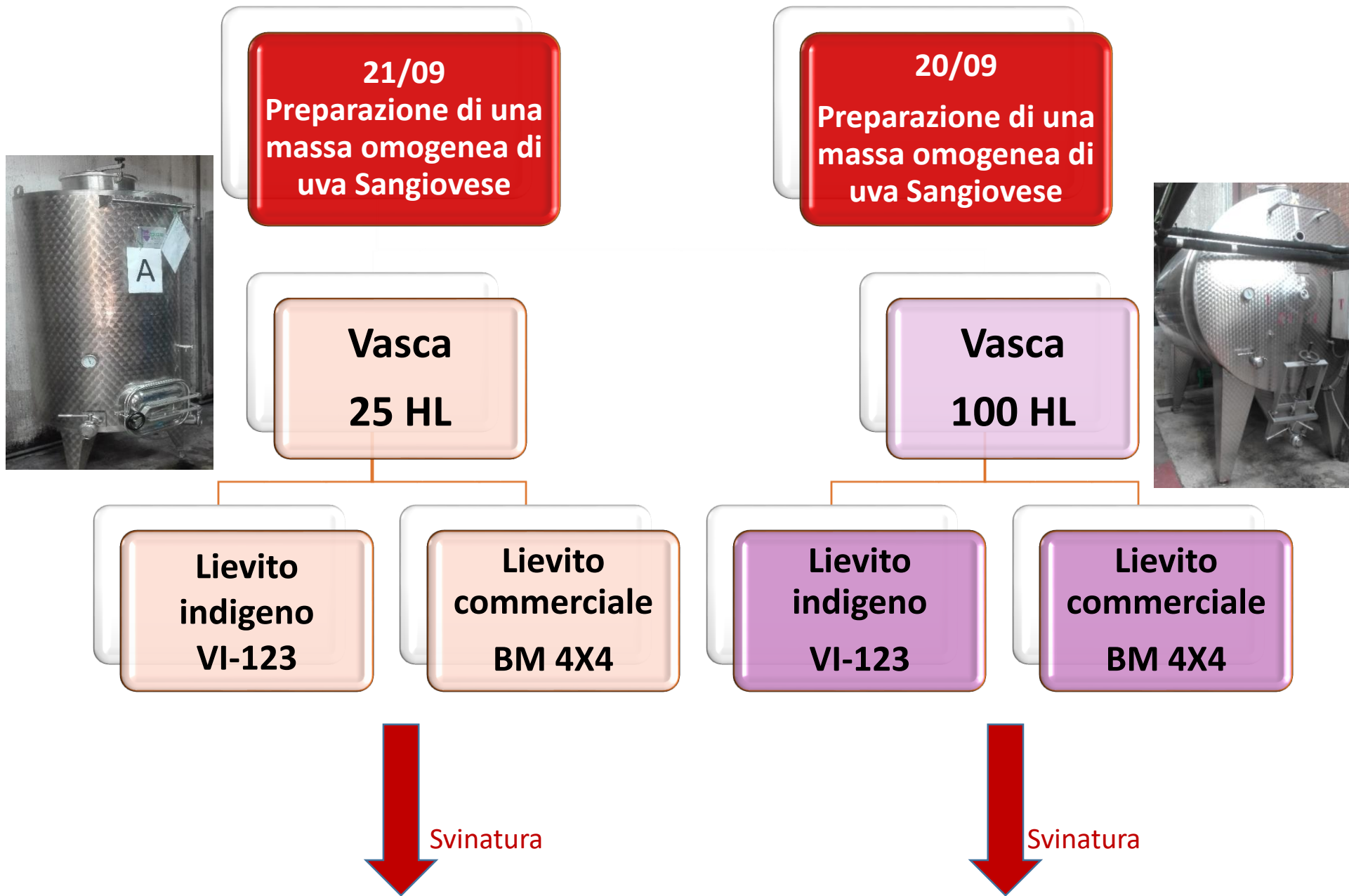
FoodMicroTeam SRL

Spinoff accademico dell'Università degli Studi di Firenze

Villa Montepaldi (FI). 5 luglio 2018



Piano sperimentale vinificazioni vendemmia 2017





Fermentazione malolattica
con inoculo di un ceppo
commerciale



Fermentazione malolattica
con inoculo di un ceppo
commerciale

↓
Travasamento in
damigiane da
54 lt

↓
Travasamento in
damigiane da
54 lt



Stabilizzazione (+4°C cella frigo) per 15 giorni di tempo

Vino
ottenuto con
Lievitazione
autoctona



Vino
ottenuto con
Lievitazione
commerciale

Vino
ottenuto con
Lievitazione
autoctona



Vino
ottenuto con
Lievitazione
commerciale



Villa Montepaldi, San Casciano Val Di
Pesa (FI), 5 luglio 2018



Analisi Mosti al riempimento:

Parametri	BM4x4-25	Vi-123-25	BM4x4-100	Vi-123-100
SO ₂ Totale (mg/L)	45	45	96	58
Acidità totale (g/L)	4.9	4.8	4.8	4.7
pH	3.42	3.30	3.28	3.43
Glucosio (g/L)	104	107	108	103
Fruttosio (g/L)	107	111	112	107
G + F (g/L)	211	218	220	210

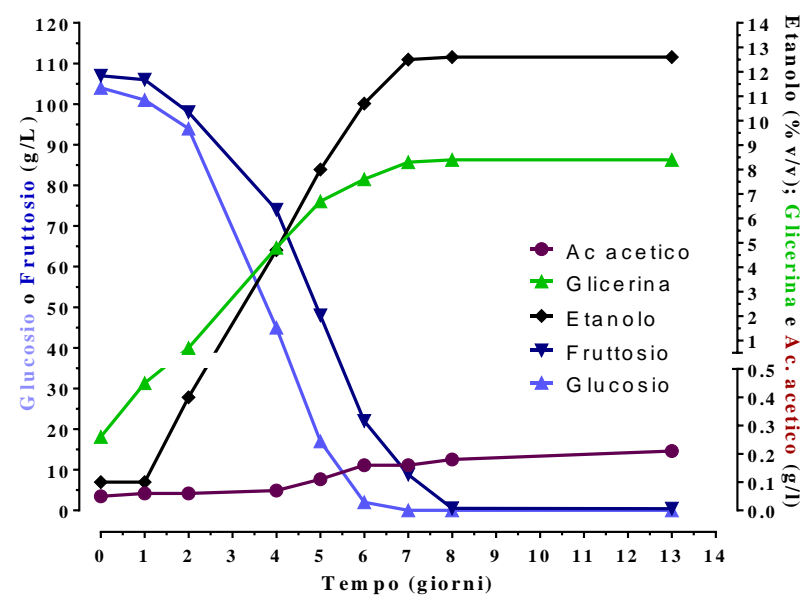
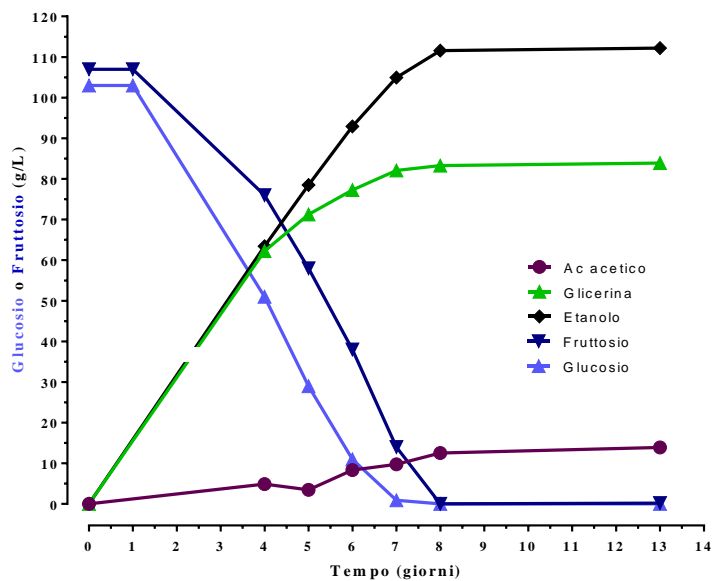
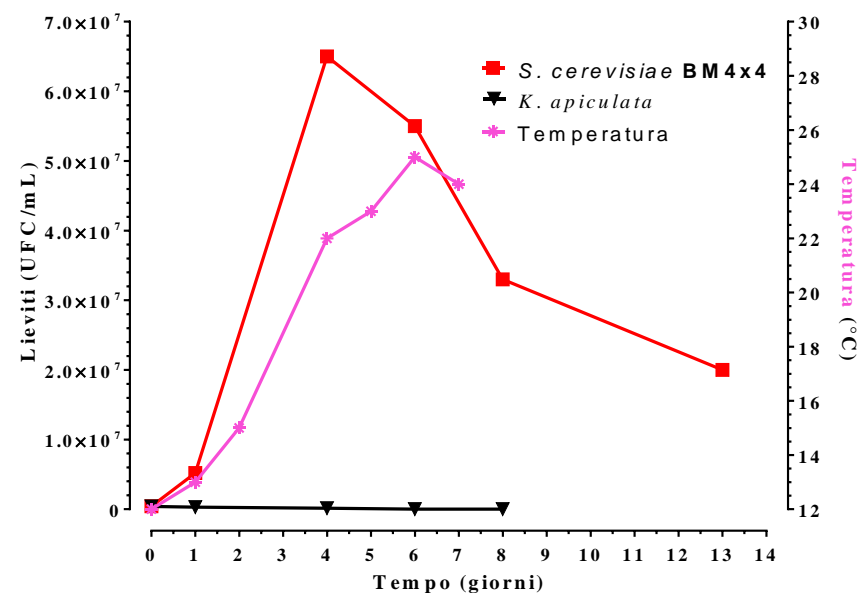
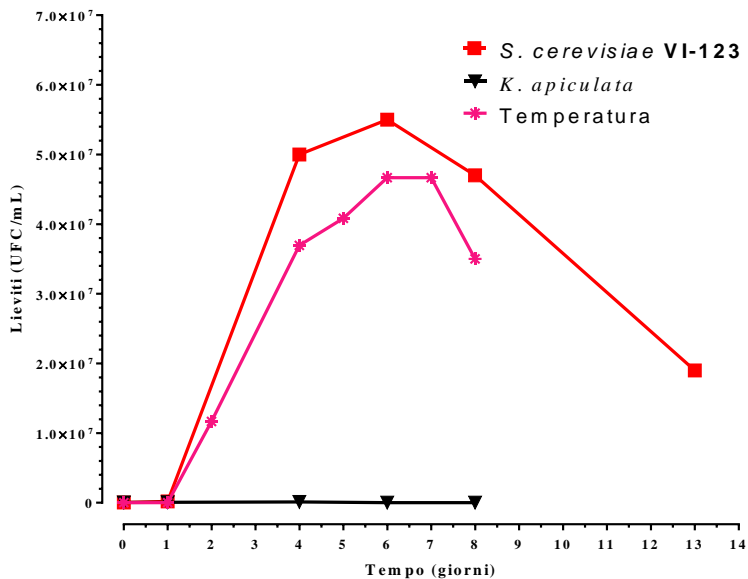
Saccharomyces cerevisiae (UFC/ml)	4,2x10 ⁵	7,0x10 ⁴	7,0x10 ⁴	4,0x10 ⁴
Lieviti non Saccharomyces (UFC/ml)	4,1x10 ⁵	6,0x10 ⁴	3,0x10 ⁴	3,0x10 ⁴
Batteri lattici (UFC/ml)	<10	<10	<10	<10



Villa Montepaldi, San Casciano Val Di
Pesa (FI), 5 luglio 2018



Vinificazioni vendemmia 2017 in vasche orizzontali da 100 HL

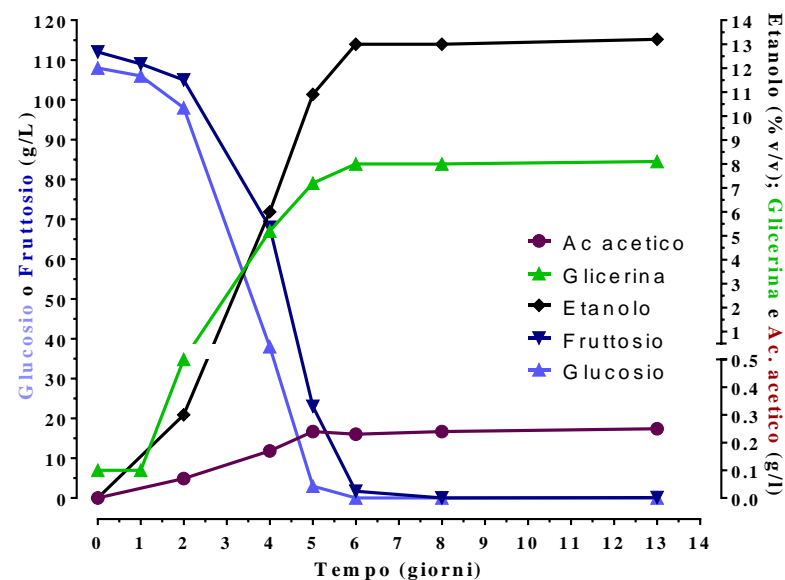
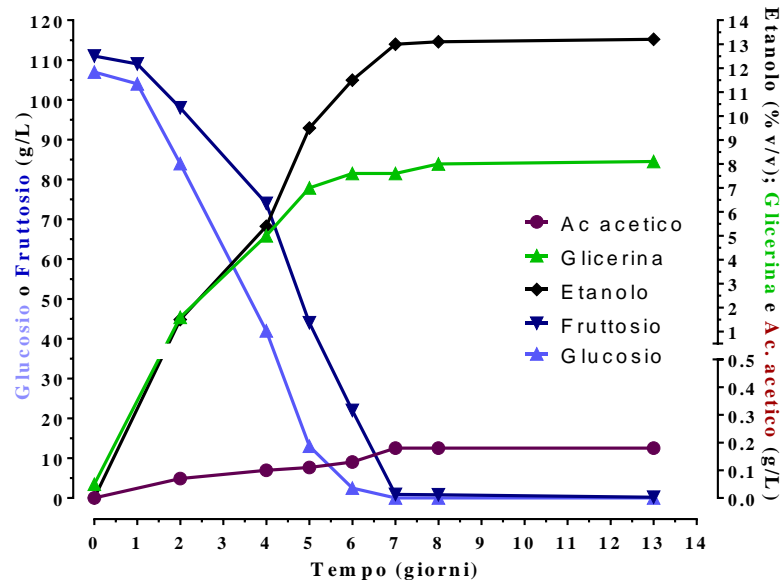
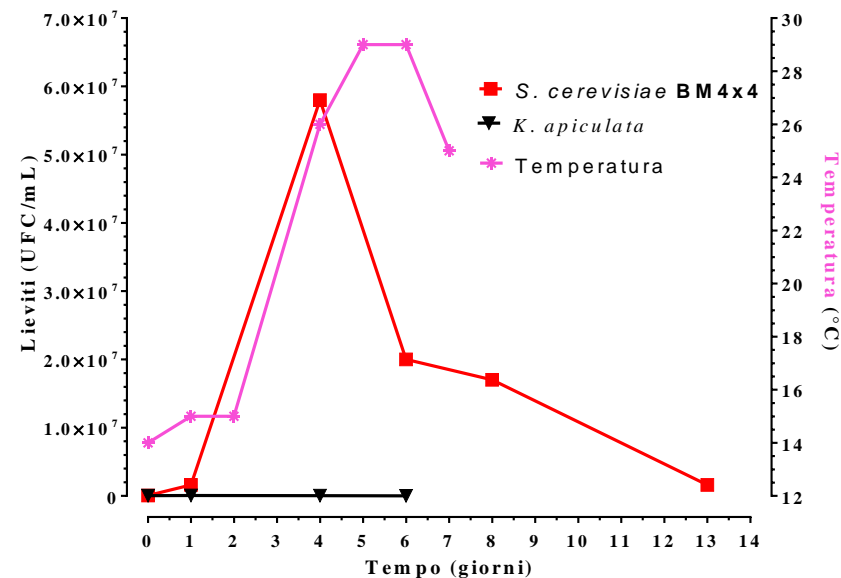
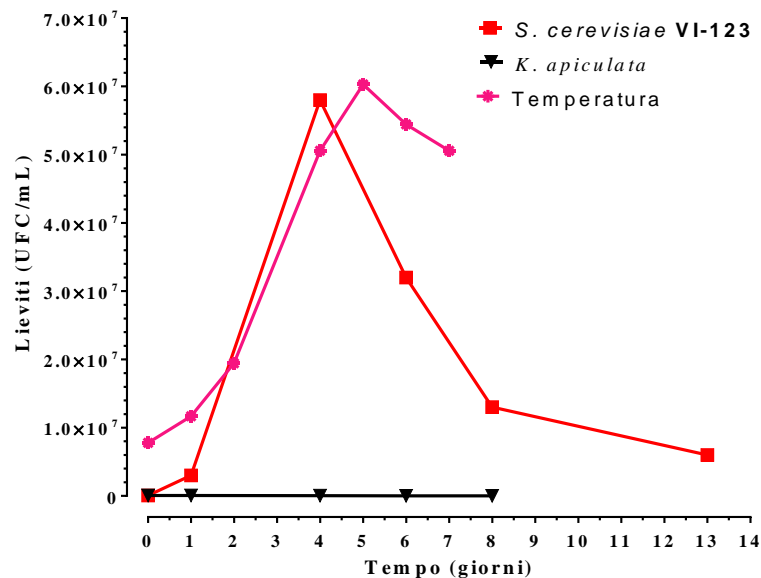




Villa Montepaldi, San Casciano Val Di
Pesa (FI), 5 luglio 2018



Vinificazioni vendemmia 2017 in vasche da 25 HL





Villa Montepaldi, San Casciano Val Di
Pesa (FI), 5 luglio 2018



Analisi Vini all'imbottigliamento:

analytical GROUP
LIFE IS A TEST

VINI	VI-123 100HL	BM4x4 100HL	VI-123 25HL	BM4x4 25HL	VI-202 P 300HL
Etanolo (%v/v)	12.3	12.0	12.9	12.9	13.2
pH	3.47	3.51	3.20	3.15	3.39
Ac. totale (g/L)	4.7	4.6	5.7	5.8	5.2
Ac. volatile (g/L)	0.40	0.40	0.41	0.49	0.59
SO ₂ totale (mg/L)	22	20	3	12	19
SO ₂ libera (mg/L)	63	64	20	62	46



In conclusione:

- **Indipendentemente dalla dimensione della vasca i due ceppi autoctoni selezionati, *S. cerevisiae* VI-213 e *S. cerevisiae* VI-202, hanno condotto la fermentazione alcolica con cinetica analoga a quella del ceppo di lievito commerciale**
- **I vini ottenuti con i due ceppi autoctoni hanno mostrato una composizione chimico-fisica non significativamente diversa dai vini ottenuti con il ceppo di lievito commerciale**
- **L'analisi degli aromi nei vini imbottigliati ha evidenziato una composizione simile tra il ceppo *S. cerevisiae* VI-123 ed il ceppo commerciale.**
- **L'analisi sensoriale dei vini imbottigliati ha evidenziato una preferenza dei vini fermentati con il ceppo autoctono *S. cerevisiae* VI-123**

REGIONE
TOSCANA



Villa Montepaldi, San Casciano Val Di
Pesa (FI), 5 luglio 2018



FOOD
MACRO
TEAM

Grazie per l'attenzione

FOOD
MACRO
TEAM



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE
SPIN-OFF APPROVATO