

Presentazione dei risultati finali del progetto Vicastart: Produzione in cantina di lieviti starter autoctoni.

6 Settembre 2018, presso la Cantina Sociale Viticoltori tra Arno e Sieve Società Cooperativa Via Tifariti, 12 50035 Pontassieve (FI) Tel. 055-8314020

Per la gestione delle fermentazioni alcoliche, solitamente le aziende vitivinicole utilizzano **lieviti starter commerciali**, spesso a scapito della tipicità dei vini prodotti. L'impiego di **lieviti autoctoni**, quando adeguatamente selezionati per caratteristiche enologiche desiderate, può rappresentare una valida alternativa in grado di conferire ai vini caratteristiche sensoriali peculiari. Una volta selezionati i lieviti autoctoni, per essere impiegati in produzioni reali di cantina, devono essere prodotti nelle quantità adeguate, essere vitali e in condizioni metaboliche ottimali per condurre in modo efficiente la fermentazione alcolica. **Il progetto VICASTART ha avuto lo scopo di rendere la cantina VICAS in grado di produrre il proprio starter di lievito per condurre la fermentazione alcolica partendo da ceppi autoctoni selezionati per le caratteristiche enologiche desiderate.**

Ore 15:30 – Iscrizione

Ore 16:00 - Saluti ed introduzione del Presidente V.C.A.S. Dott. Stefano Fantechi

Ore 16:30 – Descrizione dell'impianto e dimostrazione pratica del suo impiego a cura del Prof. Alessandro Parenti e del Dott. Damiano Barbato (GESAAF)

Ore 17:30 – Discussione (moderatori: Prof.ssa Lisa Granchi e Prof. Alessandro Parenti per il GESAAF, Dott. Giacomo Buscioni per FoodMicroTeam)

Per iscrizioni scrivere a:
vicastart@foodmicroteam.it

Per info sul convegno:
www.foodmicroteam.it sezione **NEWS**

Per saperne di più sui risultati del progetto:
www.vicastart.it