



PSR LOMBARDIA
L'INNOVAZIONE
METTE RADICI
2014 2020



Regione
Lombardia

Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale: l'Europa investe nelle zone rurali

MISURA 16 – “COOPERAZIONE”

SOTTOMISURA 16.1 – “Sostegno per la costituzione e la gestione dei Gruppi Operativi del PEI in materia di produttività e sostenibilità dell'agricoltura”

OPERAZIONE 16.1.01 – “Gruppi Operativi PEI”

SCHEDA DI SINTESI INIZIALE

Comparto prevalente	Viticoltura ed Enologia
Titolo	Approcci innovativi e sostenibili per la prevenzione dei difetti fotoindotti nei vini bianchi e spumante
Acronimo	ENOFOTOSHIELD
Sintesi progetto a cura del richiedente	<p>L'obiettivo del progetto Enofotoshield sarà di apportare innovazione nel settore enologico al fine di limitare e impedire le alterazioni sensoriali del vino bianco note come difetto di luce. Tale alterazione è causata dalla reazione tra riboflavina, una vitamina fotosensibile principalmente derivante dall'attività metabolica dei lieviti, e la metionina generando composti solforati responsabili di note di cavolo cotto, aglio, cipolla. Il difetto di luce può comparire nel vino bianco, fermo e spumante, e rosato imbottigliato in bottiglie di vetro trasparente per rispondere alla richiesta del consumatore di poter vedere il colore del vino. Da un'indagine condotta, in collaborazione con Assoenologi, su 230 cantine in tutto il territorio nazionale è emerso che il volume di vini bianco e rosato è in aumento e ben il 6.5% delle cantine ha dichiarato la comparsa del difetto di luce, costringendo al ritiro del prodotto. Data l'entità non trascurabile della problematica sensoriale ed il danno arrecato alle cantine anche in termini di visibilità, nasce l'esigenza di trovare una soluzione innovativa, sostenibile e di facile ed immediato utilizzo nella realtà industriale.</p> <p>L'obiettivo del progetto Enofotoshield sarà conseguito mediante gli approcci i) enochimico e tecnologico che riguarderanno l'individuazione e l'impiego razionale di composti antiossidanti in grado di prevenire difetto di luce e l'applicazione controllata di specifiche tecnologie preventive e ii) microbiologico mediante la selezione di ceppi di lieviti enologici <i>Saccharomyces</i> e non-<i>Saccharomyces</i> con ridotta capacità di cessione di riboflavina e metionina durante le fasi fermentative e di lisi cellulare.</p> <p>Il progetto Enofotoshield consentirà di individuare delle formulazioni con attività antiossidante da aggiungere al vino in fase di imbottigliamento e/o tiraggio che protegga il vino dal difetto di luce senza comprometterne la qualità. Contemporaneamente, sarà selezionato un ceppo di lievito dalle ottime performance fermentative, ma con limitata capacità di rilascio di riboflavina e metionina proteggendo ulteriormente le caratteristiche sensoriali del vino stesso. Tale aspetto è di fondamentale importanza in particolare per il vino spumante metodo classico, prodotto dall'elevato valore aggiunto e in cui la doppia fermentazione può favorire il rilascio di riboflavina.</p> <p>Data l'estensione del problema, i risultati saranno resi pubblici, con il supporto del Consorzio per la Tutela del Franciacorta e di Assoenologi,</p>

	<p>in un sito internet appositamente sviluppato, mediante newsletter ai tecnici, pubblicazioni in riviste di settore, partecipazione ad eventi fieristici e di divulgazione. La partecipazione ai circuiti di Rete Rurale Nazionale e PEI-AGRI consentirà la disseminazione in modo efficace a livello nazionale ed internazionale, anche mediante la pubblicazione di <i>Practise Abstract PEI-AGRI</i>. Gli incontri con i tecnici e l'accademia, durante e a chiusura del progetto, favorirà ulteriormente la diffusione delle conoscenze e pratiche sviluppate con il progetto Enofotoshield.</p> <p>Il mantenimento delle caratteristiche sensoriali dei vini favorirà l'ulteriore crescita e affermazione del comparto con una concreta ricaduta economica e produttiva sul settore viti-vinicolo stesso confermando l'elevata potenzialità e qualità dei vini italiani sul territorio e all'estero. Non da ultimo, l'innovazione apportata con il progetto Enofotoshield limiterà l'impiego di coadiuvanti e di materiali di natura plastica che ricoprono le bottiglie, attualmente utilizzati per impedire la formazione del difetto di luce, con un impatto positivo sulla sostenibilità ambientale.</p>
Durata del progetto (mesi)	36
Partner	<ul style="list-style-type: none"> • Università degli Studi di Milano • Consorzio per la Tutela del Franciacorta • Azienda Agricola Ferghettina • Azienda Agricola Mirabella • Azienda Agricola Mazzolino • Azienda Agricola Travaglino • Assoenologi
Responsabile del Progetto	Università degli Studi di Milano Prof. Antonio Tirelli
Coordinatore scientifico	Università degli Studi di Milano Prof. Antonio Tirelli
Coordinatore del trasferimento	Università degli Studi di Milano Prof. Roberto Foschino
Valore totale progetto	€ 752.089,21
Contributo concesso	€ 618.092,45
Collegamenti ad altri progetti	Nessuno