SIVE
SOCIETÀ ITALIANA DI VITICOLTURA ED ENOLOGIA

VINIDEA

Enoforum 2011

INNOVAZIONE ED ECCELLENZA

ATTI

AREZZO FIERE E CONGRESSI
3-5 MAGGIO

in collaborazione con

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

con il patrocinio di

Camera di Commercio Arezzo

PROVINCIA DI AREZZO

POSTER N.59

INFLUENZA DELLE MODALITÀ DI INOCULO SULLE FERMENTAZIONI MISTE CONTROLLATE CON LIEVITI *SACCHAROMYCES* E NON-*SACCHAROMYCES*

Lucia ORO[1], Mirko GOBBI[1], Francesca COMITINI[1], Paola DOMIZIO[2], Livio LENCIONI[2], Cristina ROMANI[2,4], Ilaria MANNAZZU[3], Maurizio CIANI[1]
[1]*Dipartimento SAIFET, sez. Microbiologia Alimentare, Industriale e Ambientale, Università Politecnica delle Marche, Ancona;* [2]*Dipartimento di Biotecnologie Agrarie, Università degli Studi di Firenze;* [3]*Dipartimento di Scienze Ambientali e Biotecnologie Agro-Alimentari, Università degli Studi di Sassari;* [4]*Consorzio Tuscania, Firenze*
l.oro@univpm.it

I lieviti non-*Saccharomyces* sono metabolicamente attivi nel corso di fermentazioni inoculate e spontanee e possono contribuire all'aroma del vino. L'uso di starter misti di lieviti *Saccharomyces* e non-*Saccharomyces* per la conduzione di fermentazioni vinarie può essere quindi una pratica interessante per migliorare la qualità e la complessità dei vini, garantendo al tempo stesso un regolare svolgimento del processo fermentativo.
Vari fattori possono influenzare il decorso fermentativo, tra i quali la concentrazione di ossigeno disciolto, la temperatura, i fattori nutrizionali e le modalità d'inoculo. Quest'ultimo fattore è stato oggetto della presente sperimentazione che ha studiato l'influenza dei tempi di inoculo (co-inoculo e inoculo sequenziale) di uno starter commerciale di *S. cerevisiae* in combinazione con un ceppo di lievito di *Zygosaccharomyces florentinus*. A tal fine sono stati monitorati gli andamenti fermentativi e l'evoluzione della popolazione microbica ed è stato valutato il profilo analitico dei vini ottenuti.
I risultati hanno messo in evidenza un'ampia variabilità per i parametri considerati, indicando che attraverso le diverse modalità di inoculo è possibile ottenere un prodotto rispondente all'obiettivo prefissato.
(Progetto di ricerca coordinato e finanziato dal Consorzio Tuscania)

POSTER N.60

INFLUENZA DELLA TEMPERATURA NELLE FERMENTAZIONI MULTISTARTER CONTROLLATE

Mirko GOBBI[1], Francesca COMITINI[1], Cristina ROMANI[2,4], Paola DOMIZIO[2], Livio LENCIONI[2], Ilaria MANNAZZU[3], Maurizio CIANI[1]
[1]*Dipartimento SAIFET, sez. Microbiologia Alimentare, Industriale e Ambientale, Università Politecnica delle Marche, Ancona;* [2]*Dipartimento di Biotecnologie Agrarie, Università degli Studi di Firenze;* [3]*Dipartimento di Scienze Ambientali e Biotecnologie Agro-Alimentari, Università degli Studi di Sassari;* [4]*Consorzio Tuscania, Firenze*
m.gobbi@univpm.it

In enologia è ampiamente diffuso l'utilizzo di colture selezionate di *Saccharomyces cerevisiae* che, se da un lato determinano un rapido avvio ed un buon controllo del processo fermentativo, dall'altro, limitando la presenza della microflora spontanea, riducono la complessità analitica e sensoriale del vino. È tuttavia possibile conferire al vino caratteristiche peculiari, garantendo al tempo stesso un regolare decorso fermentativo, attraverso l'utilizzo di starter misti controllati, costituiti da lieviti non-*Saccharomyces* e *S. cerevisiae*.
Tra i numerosi fattori che influenzano il processo fermentativo, la temperatura gioca un ruolo determinante per le caratteristiche qualitative del prodotto finale.
Con la presente ricerca abbiamo valutato l'influenza di due differenti temperature di vinificazione sulle cinetiche fermentative e sui profili analitici dei vini prodotti da fermentazioni miste condotte con uno starter commerciale di *S. cerevisiae* in combinazione con due ceppi di lievito di interesse vinario, *Kluyveromyces thermotolerans* e *Zygosaccharomyces florentinus*, precedentemente selezionati in base a desiderate caratteristiche enologiche.
(Progetto di ricerca coordinato e finanziato dal Consorzio Tuscania)