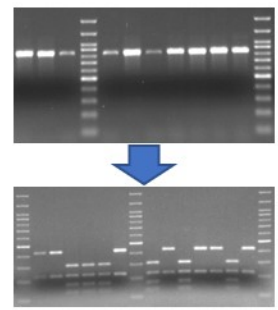


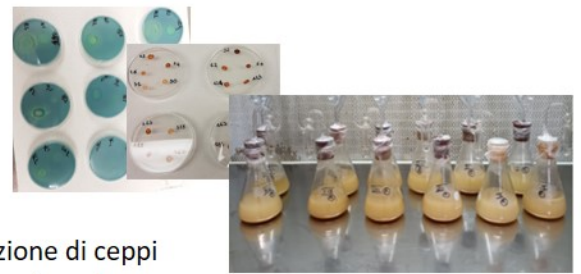
Ottimizzazione e valorizzazione della produzione di vini in anfora (VINANFORA)



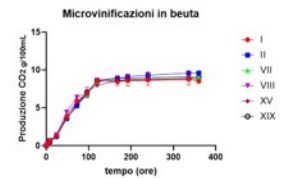
Realizzazione in cantina di 6 fermentazioni 2 spontanee e 4 inoculate in anfore di terracotta confronto degli andamenti chimici e microbiologici



Identificazione alla specie mediante metodiche molecolari dei lieviti per individuare quelli appartenenti alla specie *Saccharomyces cerevisiae*

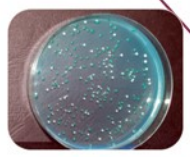


Selezione di ceppi indigeni con le caratteristiche fenotipiche e tecnologiche di interesse per la Cantina



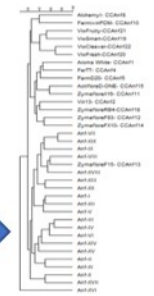
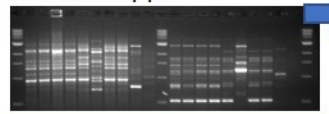
Scelta dei ceppi da utilizzare, ottimizzazione del processo di produzione della pasta, conservazione dei ceppi in FoodMicroBank

Allestimento vinificazioni con lieviti indigeni selezionati, analisi chimiche, microbiologiche e biomolecolari per verificare la qualità delle fermentazioni e la dominanza. Analisi sensoriali.



Isolamento dei lieviti dominanti nelle fermentazioni spontanee che hanno terminato con successo la fermentazione alcolica

Caratterizzazione al ceppo mediante metodiche molecolari e confronto con i ceppi starter normalmente usati dalla cantina per individuare i veri ceppi indigeni



Microvinificazioni IN ANFORE inoculando i ceppi scelti SU MOSTO. Lo scopo è di valutare, mimando le condizioni tecnologiche scelte, le performance dei ceppi indigeni in termini tecnologici e sensoriali



Regione Toscana

