

Filiera	VITIVINICOLA
Acronimo progetto	U.S.A.L.I.
Titolo progetto	Utilizzo e Sostenibilità Ambientale dei Lieviti Indigeni
Capofila progetto	Mastrojanni S.R.L. Società Agricola
Partner	Dipartimento di Biotecnologie, Chimica e Farmacia (DBCF - UNISI); Batzella Società Semplice Agricola; Tenuta di Coltibuono Società Agricola A.R.L.; La Scheggiolla S.S. di Pagni Luciano e Guarini Maria Rosaria Società Agricola.
Referente	MACHETTI ANDREA tel. 0577835681; email: info@mastrojanni.com
Obiettivi progetto	<p>Allestimento di una serie di vinificazioni spontanee nelle cantine che partecipano al progetto al fine di isolare un numero significativo di ceppi, appartenenti alla specie <i>S. cerevisiae</i>, tipici di ciascuna cantina e ricorrenti, ovvero presenti in vinificazioni diverse (ceppi indigeni/autoctoni).</p> <p>Selezione, tra i ceppi di <i>S. cerevisiae</i> isolati, di quelli dotati di proprietà enologiche desiderate (fermentazioni su mosto sintetico in beuta, scelta dei ceppi migliori mediante analisi statistica dei risultati di analisi chimiche e microbiologiche; microvinificazioni su mosto d'uva, scelta dei ceppi migliori mediante analisi statistica dei risultati di analisi chimiche, microbiologiche e organolettiche con panel addestrato).</p> <p>Caratterizzazione fenotipica dei ceppi di <i>S. cerevisiae</i> isolati mediante tecniche di biochimica post-genomica.</p> <p>Il database di lieviti enologici indigeni sarà strumentale per: a) ottenere vini con caratteristiche innovative ma allo stesso tempo fortemente legati al territorio (innovazione + tradizione + realtà geografica; 'globale-locale' glocal); b) esportare l'immagine di qualità di un territorio attraverso un prodotto, il vino, ottenuto interamente da materie prime locali, lieviti compresi.</p>
Risultati conseguiti	Progetto in corso di realizzazione
Importo contributo	€ 125.910,00
Sito web	-----