



Unione europea  
Fondo sociale europeo



REGIONE DEL VENETO



L'università di Padova in collaborazione con il Consorzio di tutela e cantina Santa Margherita ha sviluppato nel 2017 il progetto INNOVIVE, finanziato con fondi FSE dalla Regione Veneto. L'obiettivo generale dell'attività di ricerca è stato quello di ottenere nuovi starter enologici che impieghino lieviti autoctoni per il miglioramento di vini a forte carattere regionale, per sviluppare protocolli di vinificazione innovativi.

Parte della sperimentazione del progetto è stata svolta per aumentare le conoscenze relative alle caratteristiche tecnologiche del ceppo di *S. cerevisiae* **TT712.1**. In particolare sono state indagate la capacità di resistere all'etanolo prodotto, e quindi di vinificare in mosti con concentrazioni di zuccheri medio-alte, e le esigenze in azoto. Questo ceppo è stato ottenuto da un processo di selezione per l'isolamento di un lievito autoctono specifico per la vinificazione delle uve di Tocai friulano e la produzione del vino DOCG Lison Classico.

I risultati confermano che **TT712.1** è un ceppo con buone capacità fermentative e una richiesta in azoto medio/bassa, adatto quindi a condizioni di vinificazione standard (200g/l di zuccheri).

Le prove condotte hanno permesso di mettere in evidenza un altro ceppo autoctono ottenuto nel medesimo progetto di selezione: **T525.1**. E' dotato di una maggiore resistenza all'etanolo e una richiesta in azoto più alta quindi potrebbe essere utilizzato in co-inoculo con **TT712.1**, ricercando il dosaggio opportuno. Ulteriori informazioni sono presenti nel sito <https://sites.google.com/site/innovivefse/home/risultati>.