

Tipicizzazione dei vini per via fermentativa.

Obiettivi del progetto dal 1999 al 2002

Nel 1999 inizia questo progetto, che per tutta la sua durata (1999-00-01-02) persegue i seguenti obiettivi:

- **ottenimento di colture di lieviti e di batteri lattici** che, per via fermentativa, modificano la composizione acidica dei vini in entrambi i sensi:
 - a) *aumentando l'acidità fissa per produzione di acido malico e succinico;*
 - b) *diminuendo l'acidità fissa per abbattimento dell'acido malico (fermentazione malo-alcolica dei lieviti e fermentazione malo-lattica dei batteri lattici);*
- **determinazione dei rapporti fra lieviti acidificanti o disacidificanti e batteri della fermentazione malo-lattica.** Programmazione della fermentazione scalare: alcolica e lattica per mezzo della individuazione delle colture più idonee riferibili ai due tipi di microrganismi;
- **individuazione** fra i lieviti della collezione del Centro Lieviti **di colture di Saccharomyces isolate da mosti e vini dell'Emilia Romagna in possesso di caratteristiche enologiche nettamente diverse;**
- **determinazione dei risultati ottenibili con le singole colture nella produzione dei più diffusi vini dell'Emilia Romagna** (Trebbiano, Albana, Sangiovese, Lambruschi, Barbera, ecc.);
- **formulazione di miscele di ceppi ciascuno dei quali dotato di caratteri giudicati positivi;**
- **valutazione della qualità dei vini ottenuti per mezzo delle fermentazioni scalari in prove di laboratorio, in impianti pilota e in cantina su scala reale.**