

Tecniche innovative di analisi per il controllo di qualità e la tracciabilità dei prodotti enologici.

RISULTATI

Al termine del primo anno pertanto si sono perseguiti i seguenti obiettivi:

1. è stato predisposto un protocollo di campionamento per uve e mosti dalle attrezzature presenti nelle cantine coinvolte nel progetto;
2. è stata effettuata la calibratura dello strumento FT-IR utilizzando i campioni di uva prelevati;
3. si sono ottenuti i primi dati utili analizzando, i campioni di mosto prelevati, attraverso lo strumento FT-IR; attraverso la loro elaborazione statistica ed integrandoli coi dati ottenuti con la vendemmia 2006 sarà possibile validare il metodo di analisi;
4. è stato possibile stimare la tecnologia di produzione utilizzando due diverse metodologie, parametriche e non-parametriche. Inoltre, è stato possibile misurare la performance dei produttori basandosi anche su diversi attributi qualitativi delle uve.