

Selezione di Ceppi di Lievito Indigeni e Tipicità

INTRODUZIONE:

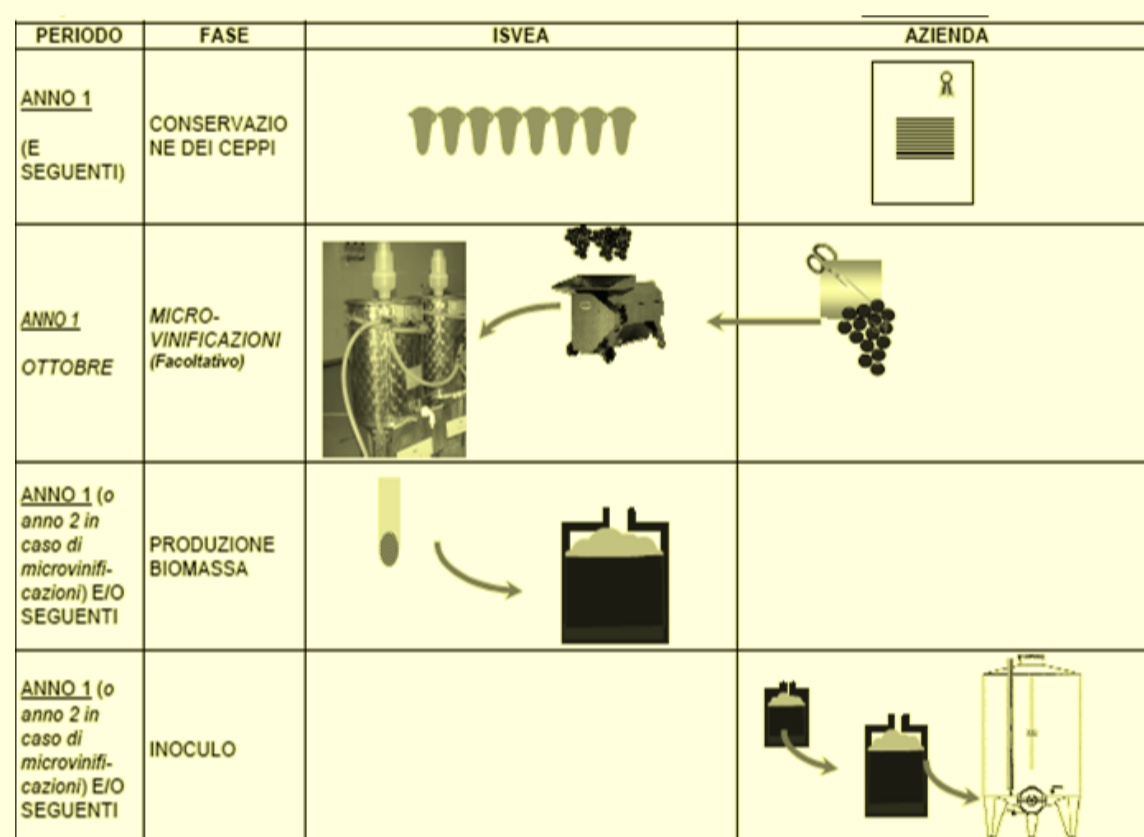
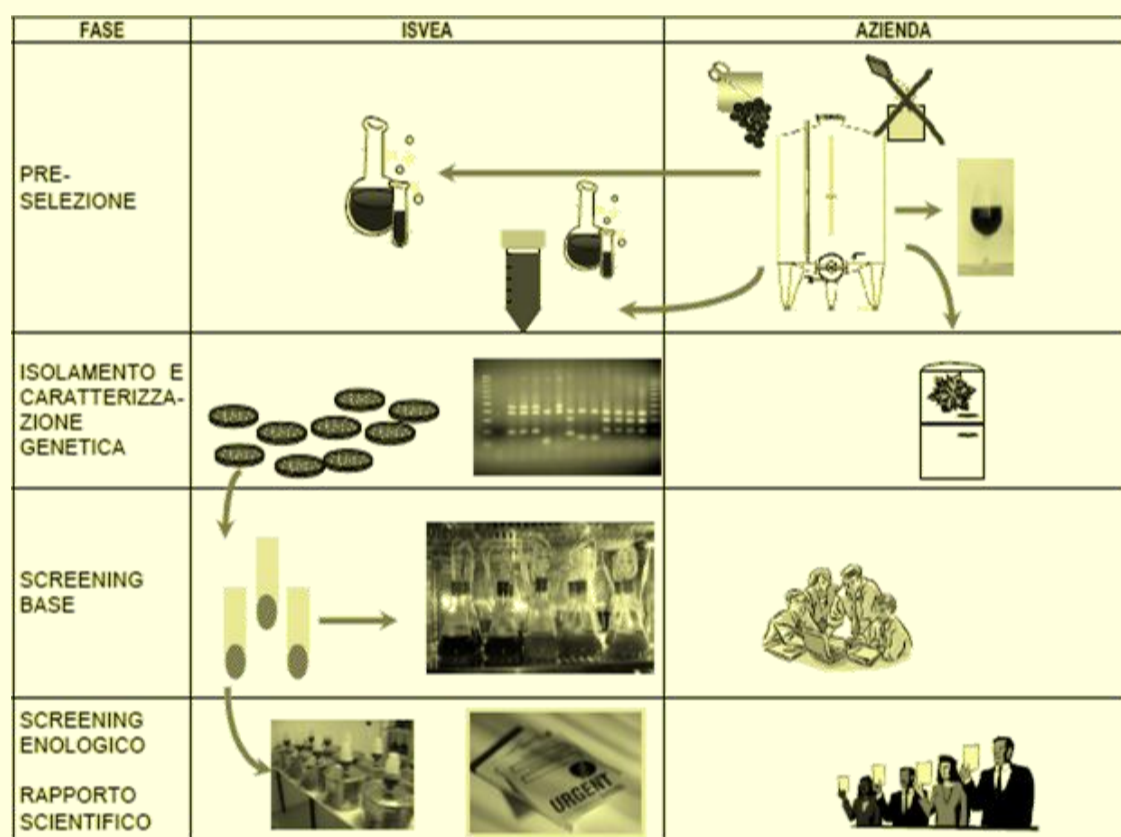
Tra tutte le fasi salienti dell'elaborazione di un vino, la fermentazione alcolica è certamente la più cruciale, ed il lievito ne è l'attore protagonista, trasmettendo al prodotto delle caratteristiche uniche, in particolare attraverso il corretto esaurimento degli zuccheri e la produzione una vasta gamma di aromi secondari. L'introduzione in cantina delle biotecnologie, sempre che utilizzate correttamente (in particolare l'impiego dei lieviti secchi attivi), ha segnato una tappa importante in enologia consentendo un miglioramento generalizzato della qualità dei prodotti. La disponibilità di ceppi di lievito indigeni testati può sommare ai vantaggi di un corretto controllo della fermentazione quelli derivanti da una spiccata originalità.

ISVEA da ormai 10 anni ha sviluppato e mette a disposizione dei propri Clienti, sempre più esigenti ed attenti alla valorizzazione delle peculiarità degli ambienti in cui operano, dei validi supporti tecnici alla ricerca, caratterizzazione e valorizzazione del patrimonio genetico intrinseco al contesto aziendale.

STRATEGIE OPERATIVE:

La **Selezione del Ceppo di Lievito Aziendale (SCA)** è un progetto molto strutturato che richiede una forte collaborazione tra tecnici di cantina ed ISVEA, la relativa operatività essendo articolata in più step sequenziali coordinati dal nostro personale ed improntati alla massima diversificazione del materiale biologico raccolto: applicando correttamente questi principi, non è mai venuto meno il successo tecnico del lavoro. La tempistica delle varie fasi – così come la durata dell'intero schema - può essere concordata in base alle esigenze ed alle finalità dell'Azienda.

Lo step iniziale e più importante consiste nella campagna di campionamento, dalla quale scaturisce l'acquisizione del materiale biologico di base: i ceppi di lievito *Saccharomyces cerevisiae* autoctoni.



Le fasi seguenti più salienti consistono nella raccolta e catalogazione dei ceppi, nella loro caratterizzazione da un punto di vista enologico (scopi aziendali) e molecolare, nella loro conservazione in purezza e nella premoltiplicazione in occasione delle fasi vendemmiali delle annate successive.

La disponibilità in ISVEA di una cantina sperimentale concede l'importante opportunità di testare il materiale isolato su masse ridotte (a confronto con prove testimoni) prima di impiegarlo su larga scala.



CONCLUSIONI:

Il progetto di Selezione Ceppo Aziendale, grazie alla sua articolata e sperimentata strutturazione, ci ha permesso non solo di mettere a disposizione delle cantine dei ceppi unici e controllati, ma altresì di conseguire ottimi risultati in corrispondenza di specifici obiettivi, quali:

- Valorizzazione e differenziazione di **Vini da vitigni autoctoni**
- Differenziazione di **Vini da varietà a diffusione internazionale**
- Incremento della **complessità del prodotto**
- Produzione di Vini particolari per i quali sono poco diffusi ceppi specifici (**Vin Santi**)