

# VINTEGRO: stabilità ed integrità del Vino toscano



Il **minore ricorso a pratiche enologiche** additive e/o sottrattive costituisce uno dei **fondamentali obiettivi dell'enologia Toscana** che opera nell'ottica di **salvaguardare il patrimonio** rappresentato dall'insieme di espressione varietale, di tipicità territoriale, di unicità dei Vini prodotti.

Nel contesto descritto la filiera vitivinicola si trova tuttavia a fronteggiare l'ostacolo della **mancanza di strumenti idonei a prevedere l'evoluzione nel tempo del profilo del Vino**, ostacolo da cui deriva spesso la scelta di cautelarsi rispetto a possibili incidenti commerciali attraverso il ricorso a processi di eliminazione di componenti che, seppur potenzialmente causa di instabilità, sono fondamentali nell'ottica di una **produzione di alta qualità ed indirizzata a minimizzare gli impatti economici ed ambientali negativi**.

Il **progetto VINTEGRO** prevede la **creazione di un test per la determinazione delle instabilità** del Vino basato su diverse modalità di trattamento e su **nuove tecniche analitiche** basate su DLS (dynamic light scattering) e potenziale Zeta.

Inoltre nel quadro del progetto verranno studiate varie tecniche per **eliminare le proteine instabili** del Vino **fin dalla fase fermentativa** e il **ruolo delle proteine nell'instabilità dei vini rossi**.

Infine i risultati premetteranno di tracciare delle **linee guide per la produzione di vini naturalmente stabili**, senza rischio di precipitazioni in bottiglia e **con shelf life più lunga**, riducendo gli interventi stabilizzanti **con miglioramento qualitativo** del Vino e **riduzione degli impatti ambientali ed economici**.

Il progetto ha avuto inizio in febbraio 2019 e durerà 32 mesi.

I partner coinvolti nel gruppo operativo sono **ISVEA (capo fila)**, **Antinori**, **Col d'Orcia**, **Avignonesi**, il **Dipartimento DAGRI dell'Università degli Studi di Firenze**, il **Centro Assistenza Imprese Coldiretti Toscana (CAICT)** e **Vinidea**.

*Per maggiori informazioni sul progetto Vintegro [www.vintegro.eu](http://www.vintegro.eu) o contattare ISVEA [www.isvea.it](http://www.isvea.it)*

Sottomisura 16.2 – Partenariato Europeo per l'Innovazione - Sostegno alla creazione del Gruppo Operativo VINTEGRO - Integrità e stabilità del vino Toscano



**Regione Toscana**

