



Un moltiplicatore di opportunità. Da non lasciarsi sfuggire.

VIT-VIVE

INNOVATIVI MODELLI DI SVILUPPO, SPERIMENTAZIONE ED APPLICAZIONE DI PROTOCOLLI DI SOSTENIBILITA' DELLA VITIVINICOLTURA VENETA.



DESCRIZIONE DEL PROGETTO

Vit-Vive è finalizzato alla definizione di protocolli di sostenibilità ambientale ed economica da applicare nella vitivinicoltura veneta. E' un progetto inter-rete che coinvolge 27 fra imprese e centri ricerca veneti. Consiste in attività di ricerca industriale in ambito viticolo ed enologico e di sviluppo sperimentale in ambito viticolo, con un contesto sperimentale di più di 100 Ha vitati, localizzati in pianura, pedocollina e collina, tra le province di Padova, Treviso, Venezia, Verona e Vicenza. I campi sperimentali, delle varietà Pinot Grigio, Glera, Garganega e Corvina, sono stati individuati in aziende viticole dall'elevata propensione all'innovazione. L'attività in ambito viticolo consiste nella valutazione di nuovi materiali vegetali non ancora valorizzati o di nuova costituzione. In ambito enologico, si strutturano le seguenti attività: 1- riduzione delle dosi di impiego della SO2 attraverso validazione di markers analitici di processo per vinificazioni a basso tenore di solforosa; 2- studio del metabolismo del microrganismi di fermentazione per il miglioramento dell'efficacia della SO2; 3- studio delle caratteristiche microbiologiche e chimiche della superficie dell'uva per lo sviluppo di tecniche di condizionamento riducenti i bisogni di SO2; 4- studio dei meccanismi d'azione di coadiuvanti (antiossidanti, chiarificanti) per la selezione e formulazione di preparati in grado di migliorare la longevità dei vini; 5- studio dell'ossidazione dei mosti e vini e tecnologie di monitoraggio di processo, trasporto e stoccaggio per il potenziamento della longevità; 6- studio dell'aumento di temperatura di fermentazione sulla cinetica di formazione/evaporazione degli aromi e sul comportamento di diversi ceppi di lievito; 7- messa a punto di nuove tecnologie di purificazione dell'acqua negli ambienti di cantina; 8- studio di tecniche per recupero e valorizzazione di sottoprodotti della vinificazione.

PAROLE CHIAVE

- VITICOLTURA ed ENOLOGIA INNOVATIVE
- PROTOCOLLI DI SOSTENIBILITA'

RUOLO DEI PARTNER NEL PROGETTO

N. 3 Centri Ricerca: conduzione attività di Ricerca Industriale e Sviluppo Sperimentale.
 N. 8 Imprese Vitivinicole: partecipazione attività di Ricerca Industriale
 N. 9 Imprese Vitivinicole: partecipazione attività di Sviluppo Sperimentale
 N. 7 Imprese Vitivinicole: partecipazione attività di Sviluppo Sperimentale e di Ricerca Industriale.

IMPATTO ATTESO/BENEFICI

Aumentata sostenibilità complessiva della filiera vitivinicola per effetto di una gestione agronomica innovativa, abbattimento dei consumi idrici ed energetici di ogni fase produttiva, adozione di tecniche finalizzate all'allungamento della longevità dei vini.

APPLICAZIONI COMMERCIALI

Impatto sulla qualità, salubrità e longevità dei vini; realizzazione di prototipi innovativi da inserire nella filiera enologica; creazione di composti utili (economia circolare); creazione di partnership collaterali fra Operatori; valutazione dell'impatto economico rispetto alla competitività del settore; leve di marketing per la valorizzazione delle produzioni vitivinicole venete

Per indicazione circa i Partner si rimanda al seguente link:

<https://www.venetoclusters.it/area-reti-innovative-regionali/innosap-innovation-sustainability-agrifood-production/documenti>