

# Lieviti autoctoni in enologia

**5 Luglio 2018**, AZIENDA AGRICOLA DI MONTEPALDI  
Via Montepaldi 12 - 50026 San Casciano In Val Di Pesa (FI)

Per la gestione delle fermentazioni alcoliche, solitamente le aziende vitivinicole utilizzano **lieviti starter commerciali**, spesso a scapito della tipicità dei vini prodotti. L'impiego di **lieviti autoctoni**, quando adeguatamente selezionati per caratteristiche enologiche desiderate, può rappresentare una valida alternativa in grado di conferire ai vini caratteristiche sensoriali peculiari. Su tale argomento saranno presentati i risultati di un progetto finanziato dalla **Regione Toscana** dal titolo: **“Produzione in cantina di lieviti starter autoctoni” (VICASstart)**

## Mattino:

9:00 Iscrizione

09:30 Saluti e presentazione del programma della giornata

09:40 I lieviti autoctoni: selezione e impiego in enologia. Relatore:  
Prof.ssa Lisa Granchi (GESAAF)

10:00 I risultati del progetto VICASstart: «Produzione in cantina di  
lieviti starter autoctoni». finalità del progetto e fasi sperimentali.  
Relatore: Prof. Lisa Granchi (GESAAF)

10:10 Isolamento e caratterizzazione dei lieviti autoctoni della  
cantina VICAS. Relatore: Dr.ssa Eleonora Mari (GESAAF)

10:25 Selezione dei ceppi autoctoni mediante meso-vinificazioni.  
Relatore: Dr. Yuri Romboli (GESAAF)

10:45 Coffee break

11:15 Messa a punto dell'impianto per la produzione di lieviti  
autoctoni in cantina. Relatori: Prof. Alessandro Parenti e Dr.  
Damiano Barbato (GESAAF)

11:45 Produzione di vini nella cantina VICAS mediante i lieviti  
autoctoni selezionati. Relatore: Dr. Giacomo Buscioni  
(FoodMicroTeam)

12:00 Domande e discussione

12:15 Panel test dei vini sperimentali (a cura di GESAAF, in  
collaborazione con la cantina VICAS)

13:45 Pranzo a Buffet

Per iscrizioni: [vicastart@foodmicroteam.it](mailto:vicastart@foodmicroteam.it)

Per info: [www.foodmicroteam.it](http://www.foodmicroteam.it) sezione **NEWS**