Consulente Enologica SRL

Nuovi prodotti e tecnologie innovative sostenibili per i settori enologico e vitivinicolo (new Vitis)

Progetto finanziato nel quadro del POR FESR Toscana 2014-2020 – Sostegno MPMI per l'acquisizione di servizi per l'innovazione - Azione 1.1.2 – Innovazione A

Il presente progetto ha mirato all'ottenimento di prodotti per il miglioramento e la personalizzazione del processo di vinificazione, anche mediante utilizzo e procedure diversificate in funzione dei vasi vinari utilizzati, impiegando principi attivi naturali e lieviti. In tal senso il presente progetto ha previsto l'ottimizzazione di prodotti a base di tannini utilizzabili anche come sistemi di bioattivazione e/o inertizzazione e disattivazione dei processi di cessione delle superfici dei vasi vinari. Inoltre il presente progetto ha mirato alla progettazione e realizzazione di nuove formulazioni di prodotti antimicrobici, biocidi e repellenti ad alto contenuto polifenolico ottenuti dal riutilizzo di sottoprodotti del settore vitivinicolo e reflui enologici. Ulteriore attività di ricerca ha previsto la selezione di una membrana a cut-off nano, in particolare è stata selezionata una tecnologia in grado di concentrare non solo il mosto ma anche principi attivi a basso peso molecolare, quali derivati dell'acido gallico, dell'acido caffeico e dell'idrossitirosolo.

ConsulenteEnologica SRL

New products and sustainable innovative technologies for the winemaking and winegrowing sectors (new Vitis)

Project co-financed under Tuscany POR FESR 2014- 2020 - Sostegno MPMI per l'acquisizione di servizi per l'innovazione - Azione 1.1.2 – Innovazione A

The present project aimed at obtaining products for the improvement and customization of the winemaking process, including the use and different procedures according to the wine containers applied, using natural active ingredients and yeasts. In this sense, the present project has envisaged the optimization of products based on tannins that can also be used as bioactivation systems and / or inertisation and deactivation of the processes for the transfer of the surfaces of wine containers. Furthermore, this project aimed at the design and implementation of new formulations of antimicrobial products, biocides and repellents with a high polyphenolic content obtained by the reuse of by-products of the winemaking sector and oenological wastes. Further research has included the selection of a nano cut-off membrane, in particular a technology has been selected to concentrate not only the must but also active ingredients with low molecular weight, such as derivatives of gallic acid, of caffeic acid and hydroxytyrosol.

Le ali alle tue idee

Consulente Enologica
TECNOLOGIE, PRODOTTI, ASSISTENZA TECNICA E SERVIZI PER IL SETTORE ALIMENTARE

Unione Europea
Fondo Europeo di Sviluppo Regionale

REPUBBLICA ITALIANA

Regione Toscana