

## INFLUENZA DEL LIEVITO SULL'AROMA DEL VINO COME CRITERIO DI SELEZIONE DI LIEVITI INDIGENI

**P. ROMANO, C. MASSARI, R. PIETRAFESA, A. CAPECE**

Laboratorio Lieviti Fermentativi, Università della Basilicata

*Relazione presentata da Patrizia ROMANO a MicrosafetyWine, 19-20 novembre 2009, Martina Franca (TA)*

*Diapositive in inglese con commento audio in italiano, durata 20 minuti*

*Per aprire la presentazione, copia l'indirizzo qui sotto nel tuo browser ed avvia la ricerca*

*[http://www.infowine.com/docs/romano\\_microsafetywine.swf](http://www.infowine.com/docs/romano_microsafetywine.swf)*

*L'apertura del file può richiedere qualche minuto con connessioni lente.*

*Per avviare la presentazione ed il commento audio clicca sulla freccia in basso a sinistra.*

### **Riassunto**

Il metabolismo dei lieviti produce una grande quantità di composti con effetto sull'aroma, in proporzioni tipiche delle varie specie e specifiche per i singoli ceppi. Alcuni indagini d'isolamento e caratterizzazione hanno mostrato come sia possibile con l'analisi gas-cromatografica dei metaboliti, differenziare le specie non-Saccharomyces da *Saccharomyces cerevisiae* e, all'interno di questa specie, distinguere gruppi di ceppi. Fermentando un mosto d'uva con ceppi diversi si ottengono vini diversi, in ragione della variabilità nella produzione di composti quali isobutanolo, acetaldeide, acido acetico e acido isoamilico.

Esiste quindi la possibilità di indirizzare la selezione di nuovi ceppi di lievito in base alla diversa produzione di composti che interagiscono con l'aroma tipico della varietà d'uva e/o della zona di produzione.

In laboratorio sono stati messi a confronto 30 ceppi di lievito, di cui 11 prodotti commerciali e 19 ceppi isolati da uva e mosti Aglianico del Vulture. Lo studio ha identificato 4 ceppi commerciali e 9 ceppi indigeni come i migliori per la produzione di Aglianico tipico e di qualità. Un ceppo commerciale ed uno indigeno sono stati messi a confronto con una fermentazione spontanea in vinificazioni pilota: le analisi chimiche e sensoriali dei vini ottenuti hanno confermato la capacità dei vari ceppi di produrre differenze nei vini finali, ed anche l'opportunità di utilizzare uno starter specifico.