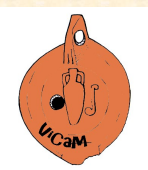




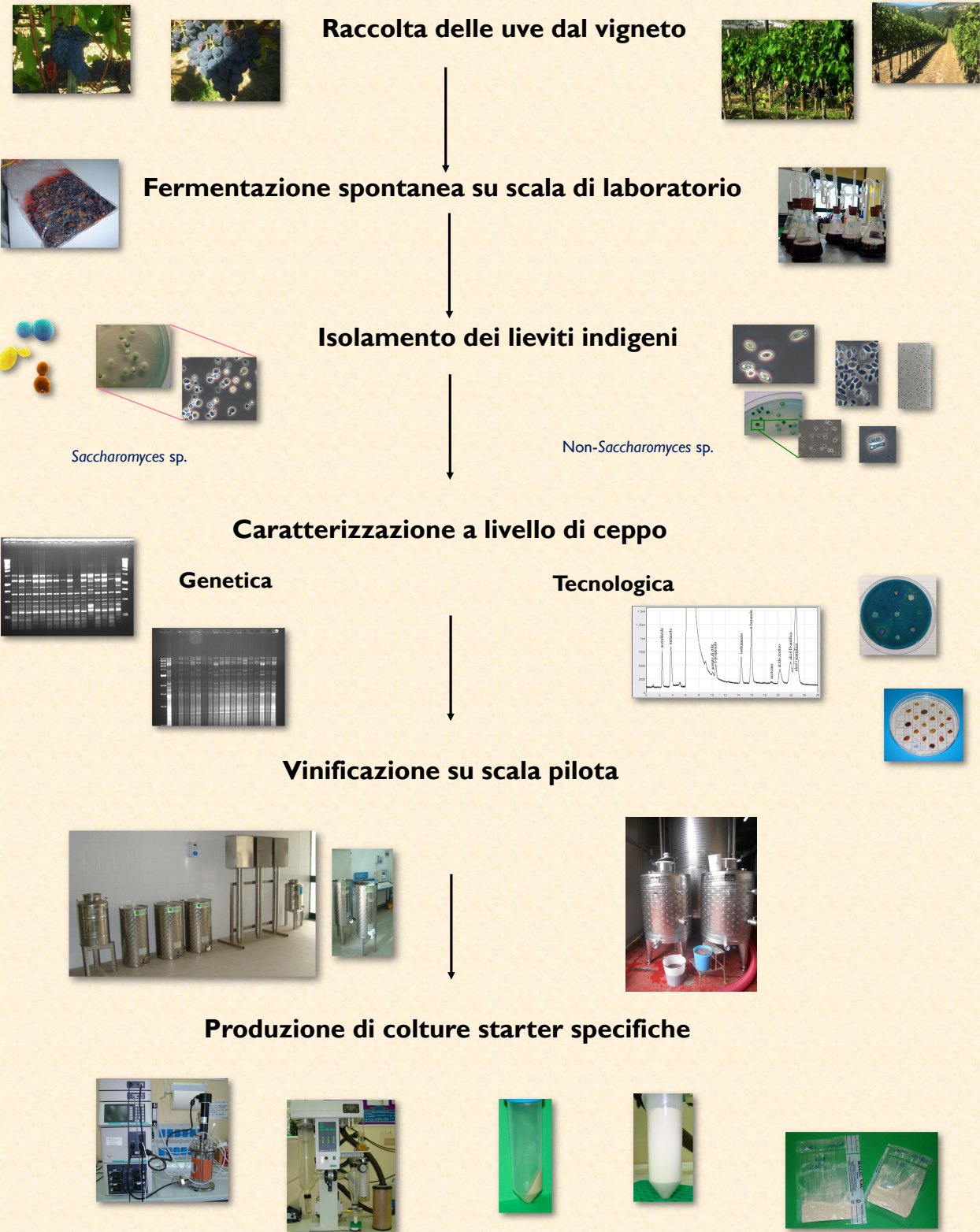
Culture starter tipiche: l'esperienza del laboratorio di "Lieviti fermentativi" dell'UNIBAS



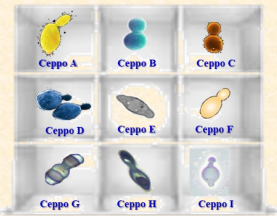
È ben noto che i lieviti fanno parte della microflora naturale dell'uva. Inoltre, sembrerebbe che i ceppi di lieviti siano associati a particolari varietà di uva e specifiche località geografiche e che, attraverso questa associazione, possano introdurre una diversità significativa e un carattere regionale o "terroir" nel processo di vinificazione. Pertanto, nell'interesse di preservare la biodiversità naturale e le caratteristiche specifiche di un vino, le uve rappresentano un'importante fonte di lieviti per lo sviluppo di colture starter tipiche.

In questa sede descriviamo le fasi del programma di selezione di lieviti starter messo a punto e applicato nel nostro laboratorio di *Lieviti Fermentativi* all'Università della Basilicata. Ogni programma di caratterizzazione può essere progettato su specifica richiesta del produttore, con la possibilità di selezionare ceppi specifici, "locali" o "varietali" *ad hoc*, in funzione delle caratteristiche della varietà di vite, al fine di trarre il massimo vantaggio dalla combinazione mosto d'uva/ceppo di lievito.

Protocollo per la selezione di lieviti starter



Collezione lieviti UNIBAS



- Sgrigno della biodiversità dei lieviti del territorio
- Strumento per valorizzare la potenzialità e tipicità delle uve



Il gruppo di lavoro UniBas SAFE: Angela Capece (angela.capece@unibas.it), Rocchina Pietrafesa, Gabriella Siesto, Francesco Tedesco

