

**VOLA DA TORINO VERSO PALERMO,
PANTELLERIA, CAGLIARI**

**E ALTRE 5 DESTINAZIONI
A PARTIRE DA**

Prenota il tuo volo

9€

Prezzo a tratta e tasse incluse.

Dove e perché usare il lievito enologico

di **Camilla Galli Macricé** - città: Milano - pubblicato il: 18 Giugno 2019



*Analisi di un lievito enologico come MAch1 di Ant ottenuto da una popolazione autoctona di *Metschnikowia pulcherrima**

Un **lievito enologico non convenzionale** sarebbe in grado di iniziare la sua funzione biotecnologica in vigneto combattendo i **funghi micotossigeni**, per poi continuare nella botte evitando di ricorrere ai **solfiti**.

Ma sarebbe pure capace di **migliorare il profilo aromatico del vino** agendo su terpeni, esteri e acetati.

È così che **Massimo Pugliese**, AD di **AgriNewTech** (Ant) definisce le potenzialità del lievito enologico **Mach1**.

*“L'utilizzo di lieviti selezionati nei processi di vinificazione” ci racconta **Pugliese** riferendosi ai cosiddetti lieviti enologici “è una pratica utile a standardizzare il processo di fermentazione, esaltare le particolarità aromatiche e varietali di un vitigno e ridurre le popolazioni di microrganismi indesiderati (soprattutto batteri) che possono alterare il vino. Per evitare questo, normalmente si fa ricorso all'aggiunta di solfiti che, oltre a svolgere un'azione come conservanti, inibiscono lo sviluppo dei microrganismi indesiderati”.*

Un **lievito selezionato come Mach1** consente, quindi, di ridurre l'impiego di **solfiti** “che possono essere causa in soggetti ipersensibili di emicranie e nausea”.

Ma come dicevamo il **lievito enologico Mach1** può essere utilizzato anche durante la fase di crescita della vite, come barriera protettiva nei confronti di **funghi micotossigeni** e degli agenti causali dei marciumi del grappolo.

Questa funzione rispecchia la missione di **AgriNewTech** (già spin off di **AgroInnova**, centro di competenza dell'**Università di Torino**), realtà industriale attiva soprattutto nel settore della difesa e nutrizione delle piante essendo un **Centro di Saggio** riconosciuto a livello ministeriale per la valutazione dell'**efficacia degli agrofarmaci**.

Così, l'utilizzo di **Mach1** consentirebbe di migliorare la qualità delle uve e del vino, andando a prevenire, già in campo, lo sviluppo di quei composti che possono essere dannosi per i processi di fermentazione e per la salute dell'uomo.

E poi veniamo al palato. Altra caratteristica di **Mach1** è la capacità “di migliorare il profilo aromatico del vino, andando ad accentuare le note fruttate naturalmente presenti nel vitigno, in particolare di vini bianchi come Moscato e Gavi ma anche dei rossi come il Cabernet Sauvignon”.

Le caratteristiche enologiche legate a questo lievito non si fermano sulla carta ma avremo la possibilità di degustarle **mercoledì 26 giugno a Milano durante l'evento Raggio Verde**.

Condividi:

