



INTRODUCCIÓ DE NOVES ESPÈCIES DE LLEVAT PER A MILLORAR LA QUALITAT DELS VINS EN UN ESCENARI DE CANVI CLIMÀTIC

01/03/2019

RESUM

L'impacte del canvi climàtic en la vitivinicultura és una realitat que està afectant a l'elaboració del vi en totes les etapes productives del mateix. L'augment de les temperatures i el conseqüent desfasament entre la maduració tecnològica i la fenòlica comporta uns canvis fisicoquímics importants en el most. Els més importants són un augment del grau alcohòlic i una disminució de l'acidesa total en els vins. On aquests canvis poden tenir un major impacte és també en la producció de vins escumosos com els que s'emparen sota la D.O. Cava. Per l'elaboració del cava, el grau alcohòlic del vi base que s'utilitza ha de ser moderat i l'acidesa ha de ser marcada per tal de tenir un bon envelliment que mantingui la frescor que es vol en el producte final. Aquest projecte vol dotar al sector enològic de noves tècniques basades en eines biològiques, l'ús d'una espècie de llevat no-*Saccharomyces*: *Lachancea thermotolerans*, que pugui aportar una complexitat i tipicitat al producte, revertint el efectes que l'escalfament global està aportant en el sector vínic. Aquest llevat consumeix part dels sucres presents al most i produeix àcid làctic que contribueix a l'augment de l'acidesa total del vi final, disminuint el pH i reduint en unes dècimes el grau alcohòlic. Actualment l'oferta comercial per al que respecta a aquests llevats és molt limitada i, sobretot, el desconeixement de les condicions del seu ús en dificulta la implantació en el sector enològic. Les accions que es realitzaran en aquesta activitat demostrativa s'enfoquen a provar diferents soques d'aquesta espècie pertanyents a la col·lecció de llevats de l'INCAVI i establir les directrius d'ús per poder-les traspasar al sector elaborador.

01. Objectius

- Oferir al sector vínic una alternativa biològica i ecològica a l'acidificació amb productes químics.
- Establir condicions i paràmetres de control d'ús a nivell industrial per aportar una millora substancial en l'acidesa, complexitat i tipicitat dels vins i caves.
- Dotar al sector de guies i recomanacions d'ús per a la correcta implantació d'aquesta pràctica enològica.
- Transferir el coneixement i assessorar als elaboradors interessats.

02. Descripció de les actuacions previstes

Les accions previstes són les següents:

- Selecció de soques de *Lachancea thermotolerans*. De la col·lecció de soques d'aquesta espècie de les que disposa INCAVI, s'escolliran les dues que en condicions de proves a escala de laboratori donin els millors resultats en quant a acidificació del medi, reducció del grau alcohòlic i baixa producció d'àcid acètic.
- Selecció de les condicions d'inoculació idònies per a les fermentacions industrials. S'estudiaran diferents opcions de sembra d'aquests llevats. Inoculació seqüencial amb *S. cerevisiae* i/o co-inoculació. Optimització de les dosis d'inòcul.
- Proves en celler experimental. Les millors condicions d'aplicació d'aquests llevats

s'extrapolaran a fermentacions de 25 L amb diferents varietats (blanques i negres). Es realitzaran controls de paràmetres enològics i tastos dels vins obtinguts.

- Elaboració de caves amb els vins base obtinguts amb l'ús de *L. thermotolerans*.
- Transferència del coneixement amb la realització de trobades i jornades amb el sector on es provaran els vins produïts i es difondran dossiers tècnics per a la implementació de la metodologia a nivell industrial.

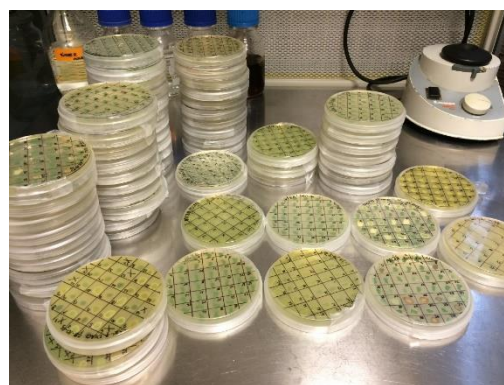


Foto 1. Col·lecció de llevats (Font: INCAVI).

03. Àmbit d'aplicació

El coneixement de l'ús d'eines biològiques per afrontar les conseqüències del canvi climàtic ofereix diferents possibilitats als cellers:

- Proporcionar al sector enològic una millora dels vins elaborats mitjançant la utilització de recursos biològics naturals.
- Solucionar en els vins els aspectes negatius derivats de l'escalfament global evitant l'ús de productes de síntesi química (adició d'àcids).
- Obtenir productes (vins i caves) d'un major valor afegit ja que la fermentació amb llevats seleccionats no-*Saccharomyces*, com és el cas de *L. thermotolerans*, ofereix la possibilitat de reduir l'adició de sulfits i millorar la qualitat aromàtica, i per tant organolèptica del vi.

Els beneficis derivats de la gestió i control microbiològic de les fermentacions poden tenir un

àmbit d'aplicació en les diferents gammes de productes dels cellers catalans: vins tranquils (blancs, rosats i negres) i vins escumosos.



Foto 2. Microvinificacions a escala pilot (Font: INCAVI).

DADES DEL CENTRE DE RECERCA

Institut Català de la Vinya i el Vi (INCAVI)
Plaça Àgora 2-3,
08720 Vilafranca del Penedès
www.incavi.cat



INCAVI
Institut Català de la Vinya i el Vi

PRESSUPOST

Pressupost total del projecte: 29.850 €
Contribució de la UE al pressupost: 12.835,50 €

DIFUSIÓ DEL PROJECTE

Jornades PATT
Documentació de transferència (dossier tècnic)

Amb el finançament de:



Generalitat de Catalunya
**Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació**



**Fons Europeu Agrícola
de Desenvolupament Rural:**
Europa inverteix en les zones rurals

Activitat finançada a través de l'operació 01.02.01 de Transferència Tecnològica del Programa de desenvolupament rural de Catalunya 2014-2020.

Ref.: Cardinal_any conv.