

Domanda AGREA n. 5050344 – Poderi Dal Nespoli s.r.l.

PROGETTI DI FILIERA - FORMAT SCHEDA 16.2 AVVIO PIANO INNOVAZIONE

TITOLO: in italiano max 150 caratteri **“I vini di Romagna per la qualità e l’ambiente”**

TITOLO: in inglese max 150 caratteri “Romagna wines for the quality and the environment”

EDITOR: Luca Chiusano/Poderi dal Nespoli s.r.l.

RESPONSABILE ORGANIZZATIVO:

il responsabile della stesura del progetto e del coordinamento delle attività

Nome Luca Cognome Chiusano Indirizzo LOCALITA' NESPOLI - VILLA ROSSI 50

telefono 0173 636316

e-mail poderidalnespoli@legalmail.it Ente di appartenenza Poderi dal Nespoli s.r.l.

RESPONSABILE TECNICO-SCIENTIFICO:

il responsabile del team scientifico

Nome Milena Cognome Lambri Indirizzo Via Emilia Parmense 84 – Piacenza telefono 0523 599178

e-mail milena.lambri@unicatt.it Ente di appartenenza Università Cattolica del Sacro Cuore

PAROLE CHIAVE in italiano acqua – alimenti - uva

PAROLE CHIAVE in inglese water – food - grape

CICLO DI VITA PROGETTO: Data Inizio 01/07/2018 Data fine 31/12/2019

STATO PROGETTO: In corso (dopo la selezione del progetto)

FONTE FINANZIAMENTO: PSR Emilia Romagna 2014-2020 Tipo di operazione 16.2.01

COSTO TOTALE Euro **124.937,8** FINANZIAMENTO: 70%.

CONTRIBUTO RICHIESTO Euro 87.456,46

LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICA: livello NUTS3 (province) Forlì Cesena

ABSTRACT: IN ITALIANO

Obiettivi del progetto (300-600 caratteri) *Individuazione del problema trattato e del contesto in cui si colloca*

La trasformazione dell’uva in vino ha l’obiettivo di preservare il lavoro fatto in vigna e di arrivare all’imbottigliamento con un prodotto di elevata qualità organolettica, stabile e di pregiata elaborazione e, non meno importante, lavorato con un occhio di riguardo all’ambiente e alle risorse naturali; più nello specifico, le attività di innovazione descritte hanno i seguenti obiettivi generali:

- valorizzare secondo gli attuali trend la produzione in vigna
- ridurre in modo cospicuo l’uso di acqua, ad oggi sempre più scarsa e, pertanto, da tutelare ed impiegare con grande oculatezza e responsabilità.
- ridurre l’uso di prodotti chimici che determinano inquinamento e costi

Riepilogo risultati attesi : max 1500 caratteri

Risultati principali (max 2-3 risultati attesi dall'attività di progetto)

1. Protocolli di coltivazione per Vitigni a bacca bianca per l'ottenimento di vini bianchi fermi, intensamente profumati, a elevata bevibilità e per Vitigni a bacca nera per l'ottenimento di vini rossi o rosati giovani (o a breve affinamento), fruttati, a elevata bevibilità.
2. Qualità superiore per il mercato dei prodotti Vegan grazie a prodotti enologici di origine vegetale per la chiarifica dei vini; conoscenza sulle performance di tali agenti chiarificanti, anche in confronto con i prodotti convenzionali (origine animale) così da identificare i migliori.
3. verifica della fattibilità operativa e dei risultati di sanitizzazione con raggi UV per la sanitizzazione delle vasche in cantina: ottenere il grado di sanitizzazione delle vasche ricercato impiegando meno acqua e prodotti detergenti, migliorando le condizioni di lavoro degli operatori, senza l'impiego di prodotti chimici.
4. Protocollo di utilizzo di sistemi ad ultrafiltrazione per l'uso razionale dell'acqua declinato con un potenziamento dell'efficienza impianto di depurazione tramite impianto a ultrafiltrazione dei reflui a valle dell'MBR.

Principali benefici/opportunità apportate dal progetto all'utilizzatore finale, che uso può essere fatto dei risultati da parte degli utilizzatori

Il risvolto di questo progetto sarà molto incentrato sull'ambiente e la commercializzazione, ma anche la filiera ne beneficerà, in termini di nuovi indirizzi produttivi per le aziende agricole che avranno un miglioramento delle condizioni di vendita, grazie all'adeguamento ai mercati e le lavorazioni in cantina che beneficeranno di nuovi e più efficienti processi e razionalizzazione dei presidi chimici e del personale

Descrizione delle attività (max 600 caratteri)

Descrizione delle principali attività di progetto

1 Messa a punto di 2 protocolli agronomici

Scelta dei sistemi di allevamento più idonei, gestione della potatura invernale, indicazioni sul carico di gemme/pianta ritenuto ottimale.

2 Chiarificanti vegetali

Su vini scelti di produzione aziendale, in base al loro quadro polifenolico, si testeranno 5 diversi prodotti a base di proteine di patata e pisello.

3 Sanitizzazione con raggi UV

Test di attrezzatura per il trattamento con raggi UV Bluemorph su un campione di vasche in cantina; i risultati sono confrontati con quelli del trattamento convenzionale.

4 Attività su ultrafiltrazione

Studio di impianto di trattamento reflui enologici con membrane di ultrafiltrazione a fibra cava capaci di trattenere microrganismi, particelle sospese e molecole organiche di peso superiore a 100 kDalton.

ABSTRACT in inglese

Objectives of the project (300-600 characters) *Identification of the problem treated and the context in which it is located*

Processing grapes into wine has the aim of preserving the work done in the vineyard and bottle a product of high organoleptic quality, stable and valuable and, no last but not least, prepared with the right attention to the environment and the exploitation of natural resources; more specifically, the innovation activities, below described, have the following general objectives:

- add value to the vineyard management in order to improve efficiency and reach higher grape quality, according to current trends
- significantly reduce the use of water, which is becoming increasingly scarce and, therefore, needs to be protected and used in a more sustainable way.
- reduce the use of chemicals that have high environmental impacts and a source of risk for the employees..

Expected results summary: max 1500 characters

Main results (max 2-3 expected results from the project activity)

1. Protocols of cultivation for white grapes to obtain still white wines, with high aromatic compounds, easy to drink and for red grapes to obtain red or rosé wines, with short ageing process, with fruity notes, and easy to drink.
2. Superior quality wines for the Vegan products market made by a modern winemaking process that provides for oenological additives for wine clarification that are obtained from plants ; the innovative use of these kind of clarifying agents, will be tested also in comparison with conventional products (animal origin) and in order to identify the best ones.
3. Verification of the operational feasibility and results of steel tank sanitization with UV light technology: obtain the degree of sanitization of the tanks sought using less water and detergent products, improving the working conditions of the operators, without the use of chemical products.
4. Protocol of use of ultrafiltration systems for a more sustainable use of water and, therefore, an improved water footprint. This technology will reach an increased efficiency in the wastewater treatment plant made by ultrafiltration system, downstream of the MBR.

Main benefits / opportunities brought by the project to the end user, which use can be made of the results by the users

The results of this project will be focused on the environment and marketing, but also the supply chain will benefit, in terms of new production directions for farms that will have an improvement in terms of sales, thanks to the adaptation to the markets requirements and processing in the winery that will benefit from new and more efficient processes and rationalization of chemicals use with higher safety and health for employees.

Description of the activities (max 600 characters)

Description of the main project activities

1 Development of 2 agronomic protocols

Choice of the most suitable breeding systems, management of winter pruning, instruction on the load of buds / plant considered optimal.

2 Vegetable clarifiers

On selected wines, according to their polyphenolic profile, we will test 5 different products with proteins extracted from vegetable (potatoes/peas).

3 Sanitization with UV rays

Tests of Bluemorph UV treatment equipment on a sample of tanks in the cellar; the results will be compared with those of conventional treatment.

4 Activities on ultrafiltration

Study of wastewater treatment plant, for oenological wastewater, with hollow fiber ultrafiltration membranes capable of retaining microorganisms, suspended particles and organic molecules weighing more than 100 kDalton.

OPZIONALE

INFORMAZIONI ADDIZIONALI

Informazioni relative a specifici contesti nazionali/regionali che potrebbero essere utili a scopi di monitoraggio.

COMMENTI ADDIZIONALI

Campo libero per commenti addizionali del beneficiario relativi ad es. a elementi che possono facilitare o ostacolare la realizzazione del piano o relativi a suggestioni future.