

# ACCADEMIA ITALIANA DELLA VITE E DEL VINO

## ALIMENTAZIONE VINO E SALUTE STRATEGIE E PERCORSI DELLA RICERCA ITALIANA

“L’esperienza di ricerca in tema di salute ed enologia;  
il caso di uno Spin off universitario”.

Perfect Wine, Spin off dell’Università degli Studi di Verona,  
Prof.ssa Valeria Guantieri

# Perfect Wine

- ▶ Nasce dalla **Riforma Universitaria** - Legge 240/10 “*Norme in materia di organizzazione delle università, di personale accademico e reclutamento, nonché delega al Governo per incentivare la qualità e l’efficienza del sistema universitario*”.
- ▶ È una **società di capitali** fondata da un ricercatore per valorizzare commercialmente i risultati della propria attività di ricerca e le proprie competenze scientifico-tecnologiche.

## Attività

- ▶ Migliorare le sinergie tra l’Università ed il mondo imprenditoriale della filiera vitivinicola.
- ▶ Trasferire i risultati della ricerca al mondo produttivo.
- ▶ Implementare i progetti di ricerca atti a risolvere in maniera scientifica criticità, su richiesta di specifiche esigenze aziendali.
- ▶ Implementare progetti di ricerca applicata di interesse territoriale finanziati da privati e/o da soggetti pubblici.
- ▶ Consulenze enologiche specialistiche.

## A chi si rivolge?

I destinatari sono tutte le imprese che non possono strutturare al proprio interno un gruppo di esperti per svolgere le funzioni di R&D al fine di migliorare il livello qualitativo dei vini o di sviluppare tecnologie.

## Chi collabora

- ▶ Prof.ssa Valeria Guantieri;
- ▶ Dott. Enrico Dalla Bernardina;
- ▶ Dott. Bonetti Luca;
- ▶ Dott. Leone Michele;
- ▶ Dott. Francesco Lonardi.

# Consulenza enologica

- ▶ **Aziende vitivinicole:**
  - ▶ Belje (gruppo Agrokor), con sede in Croazia;
  - ▶ Agrolaguna (gruppo Agrokor) con sede in Croazia;
  - ▶ Tedeschi Wines, con a San Pietro in Cariano, Verona

Un nuovo rivoluzionario processo  
nella separazione dei mosti

*in collaborazione con Alfa Laval*

*Via Sangallo 33, Tavarnelle Val di Pesa, FI*

# Processo tradizionale di vinificazione in bianco



Raccolta manuale  
delle uve



Pigiadiraspatura



Pressatura



Illimpidimento  
del mosto



Fermentazione

# Processo di vinificazione in bianco con Alfa Laval Foodec Centrifuge



Vendemmia  
meccanica



Decanter



Fermentazione

## Short time - Short line

- ✓ Le presse non vengono lavate
- ✓ Tempi brevi
- ✓ Movimentazioni limitate
- ✓ Non è necessario filtrare le fecce
- ✓ Maggiore sostenibilità



L'uso del Decanter, in combinazione di idonei enzimi e gelatine dosati in linea, permette l'estrazione e l'illimpidimento dei mosti in un solo passaggio.

Uso di vasi vinari in legno e acciaio  
alternativi per l'affinamento del vino  
*in collaborazione con Querox Tech*

Via Istarska 40, Rijeka, Croazia

# I vasi vinari Querox



Esperienze di lavaggio delle  
uve atte alla vinificazione  
*in collaborazione con Turatti S.r.l.*  
*Via Regina Margherita, Cavarzere, VE*

# Esperienze di lavaggio delle uve atte alla vinificazione

**Aspersione**



**Lavaggio con  
“borbottaggio”**



**Risciacquo con  
“borbottaggio”**



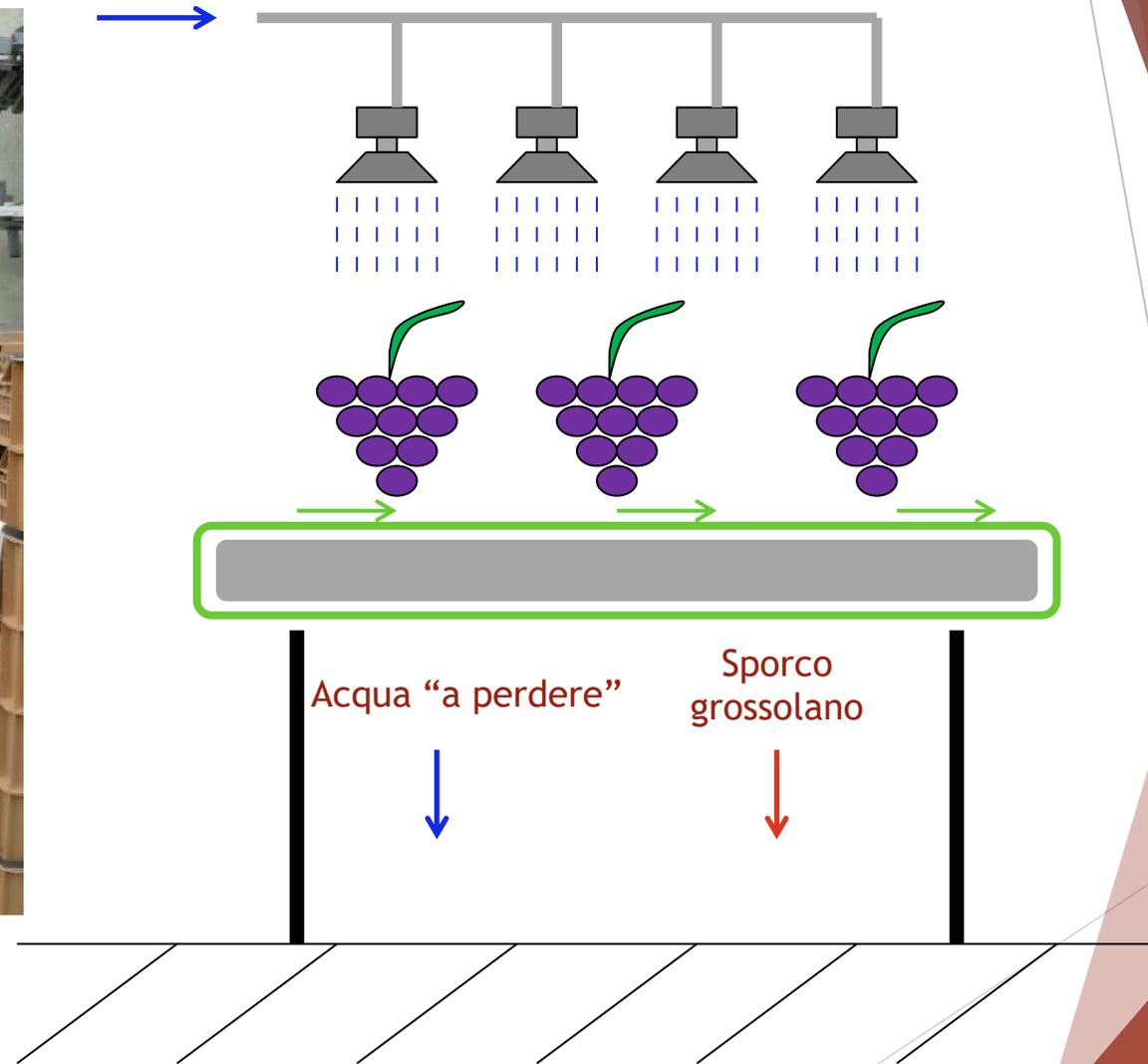
**Asciugatura**



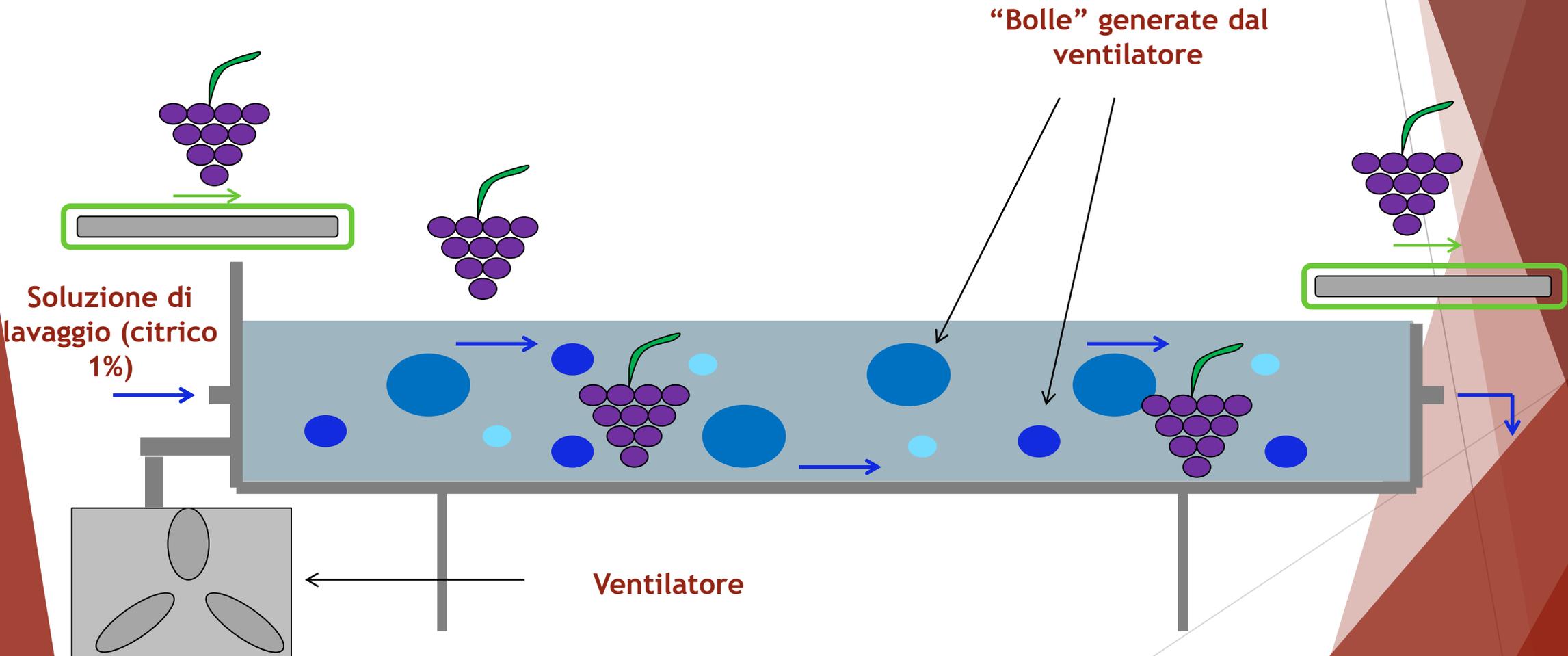
# Aspersione



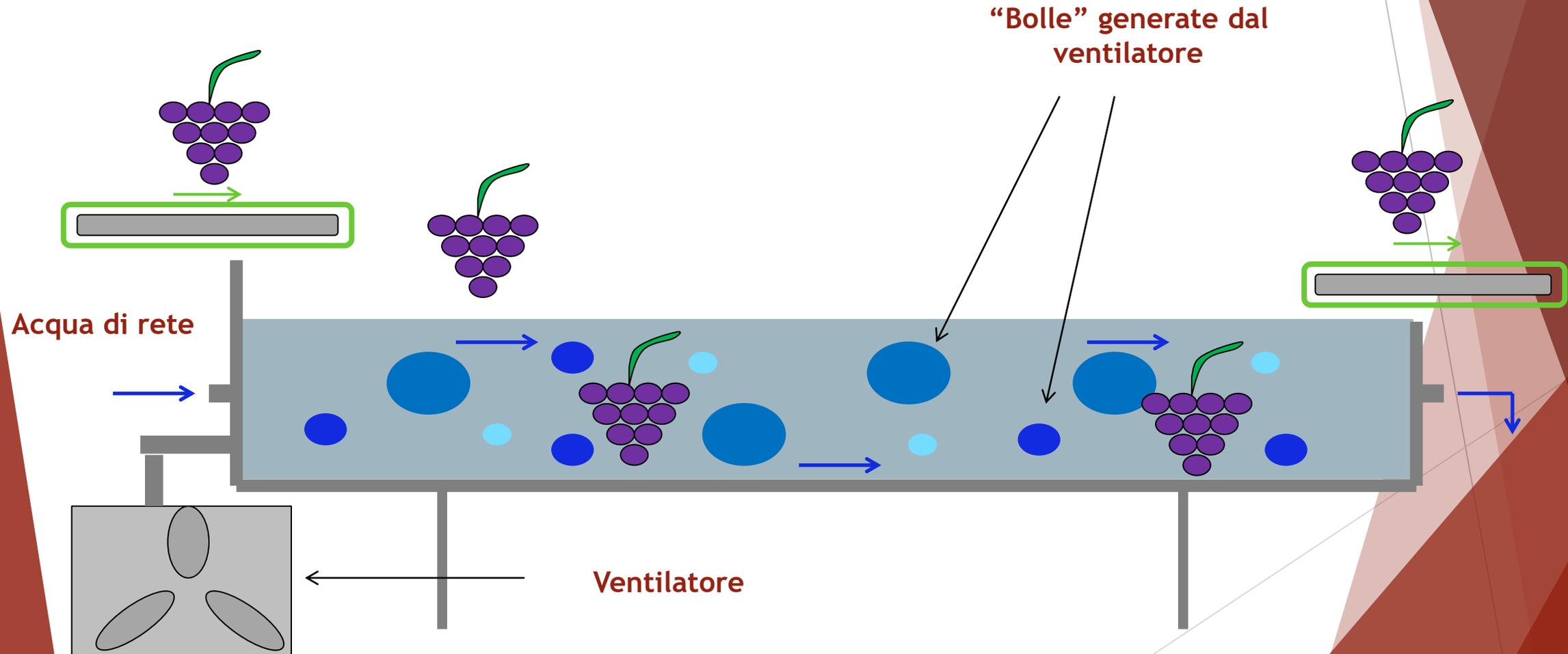
Acqua di rete



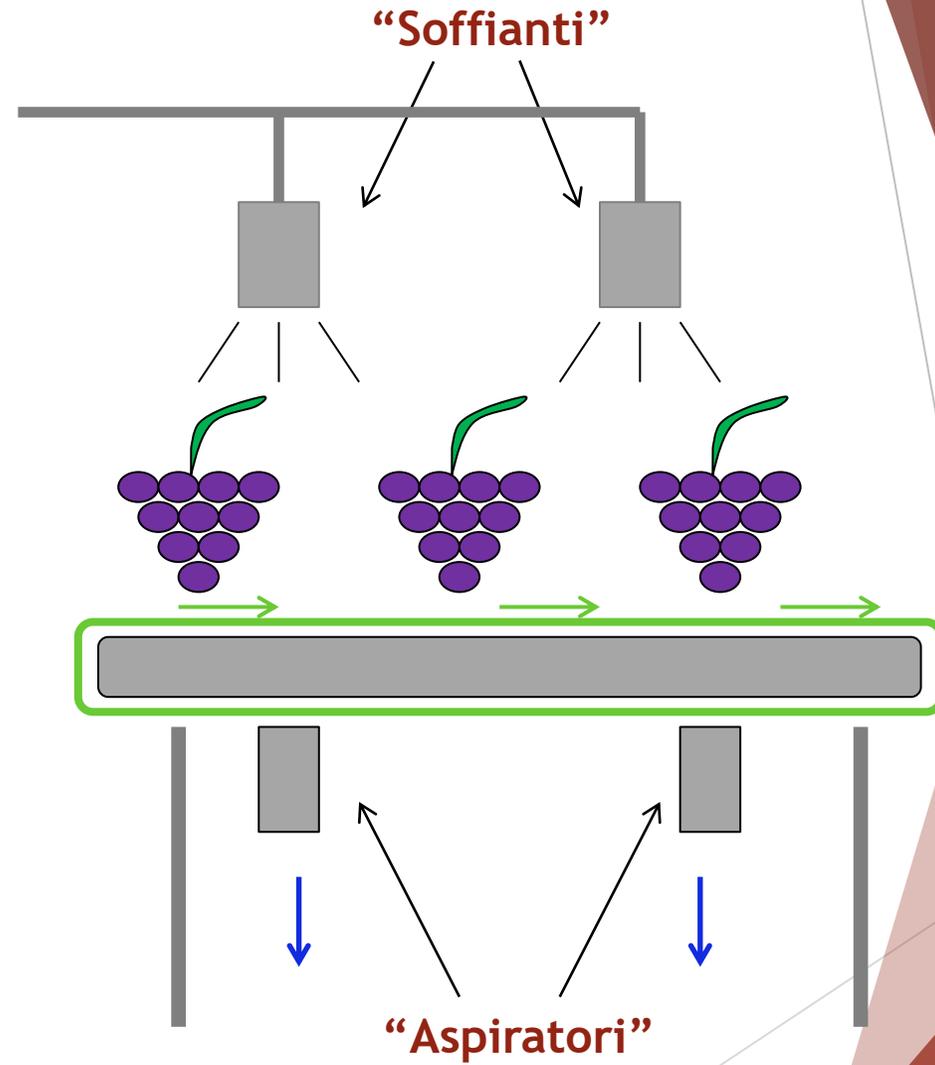
# Lavaggio con borbottaggio



# Risciacquo con borbottaggio



# Asciugatura



Ozono gassoso e in soluzione per la  
sanitizzazione delle uve e di tutte le  
attrezzature di cantina in genere  
*in collaborazione con Prominent S.r.l\* e Juclas\*\**

\* Via Dürer, Bolzano

\*\* Vason Group, via Mirandola, Settimo di Pescantina, VR

# Vino & Salute

*in collaborazione con i Dipartimenti di  
Biotecnologie e di Medicina dell'Università  
degli Studi di Verona e*



Revino Italia, Via Ferrazzette, San Martino BA, VR