



Foggia,
4 luglio 2023

Comunicato stampa n. 25

Università di Foggia

**Ufficio Stampa, Comunicazione istituzionale
ed Eventi di Ateneo**

Via Gramsci 89/ 91
71122 Foggia

Oggetto:

Un lievito selezionato dall'Università degli Studi Foggia raggiunge il mercato enologico internazionale

Tra le applicazioni, la mitigazione di effetti negativi associati ai cambiamenti climatici

Foggia, 4 luglio 2023 — Un lievito enologico, isolato e caratterizzato dal Prof. Giuseppe Spano e dai ricercatori Pasquale Russo e Vittorio Capozzi del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria (DAFNE) dell'Università di Foggia, si è dimostrato il più performante dopo un approfondito screening e prove aziendali pluriennali, che ha visto coinvolti ricercatori delle Università di Bordeaux (Francia) e di Adelaide (Australia) ed è stato selezionato per l'immissione sul mercato internazionale.

Il ceppo, appartenente alla specie *Lachancea thermotolerans*, è commercializzato, a livello internazionale, dalle aziende francesi 'Laffort' e 'Lamothé-Abiet', con i nomi commerciali 'ZYMAFLORE® OMEGALT' ed 'Excellence X-Fresh', rispettivamente. Questo ceppo consente di trasformare una parte degli zuccheri fermentescibili del mosto in acido L-lattico invece che in etanolo, migliorando il tenore acidico e la freschezza dei vini, con una moderata diminuzione del grado alcolico dei vini.

L'impiego è anche associato ad una migliorata stabilità del colore e ad una maggiore stabilità microbiologica senza ulteriori aggiunte di anidride solforosa. Il lievito selezionato dall'Università di Foggia è un ottimo esempio di come i microrganismi possono migliorare la sostenibilità delle produzioni enologiche, mitigando, peraltro, gli effetti negativi del riscaldamento globale sulla qualità dei vini.

Con preghiera di cortese pubblicazione

Dott.ssa Maria Rosaria Lops

Responsabile Servizio
Ufficio Stampa, Comunicazione istituzionale ed Eventi di Ateneo
Università di Foggia

mob. +39 328 35 96 64
ufficiostampa@unifg.it