



REGIONE
PUGLIA



RIPARTI



UNIVERSITÀ
DI FOGGIA



HR EXCELLENCE IN RESEARCH

ALLEGATO 25

Procedura n. 25

Titolo: Produzione di vino dealcolato e parzialmente dealcolato.

Soggetto proponente	Impresa privata
Università degli Studi di Foggia	Denominazione: Cantina Sociale San Severo srl - L'Antica Cantina
Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse naturali, e Ingegneria	Sede di svolgimento del progetto: Via San Bernardino n. 94, San Severo
Durata periodo di ricerca previsto presso il Dipartimento n. 8 mesi	Durata periodo di ricerca previsto presso l'impresa n. 10 mesi
Ambito di ricerca dell'EuropeanResearchCouncil (Livello 1):	Life Sciences
Ambito di ricerca dell'EuropeanResearchCouncil (Livello 2):	Life Sciences
Filiera produttiva regionale:	010 - AGROALIMENTARE
S.S.D.	AGR/15
Responsabile Scientifico	Prof.ssa Barbara La Gatta

Requisiti di ammissione

Possono partecipare alla selezione pubblica indetta per il conferimento dell'Assegno i candidati in possesso dei seguenti requisiti:

- Laurea di secondo livello magistrale o specialistica appartenente alla classe:
LM-70 Scienze e tecnologie alimentari o 78/S Scienze e tecnologie agroalimentari
ovvero laurea equiparata conseguita secondo la normativa previgente al D.M. 509/99 o titolo equipollente conseguito all'estero;
- curriculum scientifico-professionale idoneo allo svolgimento delle attività di ricerca di cui al progetto per il quale si concorre.



UNIVERSITÀ
DI FOGGIA



ALLEGATO 25

Valutazione titoli e colloquio

La Commissione si riunirà per la valutazione dei titoli in data 13/06/2022 alle ore 10.00.

I candidati sono convocati per sostenere il colloquio in data **13/06/2022 alle ore 11.00.**

Il colloquio si svolgerà in modalità telematica mediante il seguente link meet.google.com/rju-iodk-ggt

Descrizione del progetto di ricerca

Il riscaldamento globale, insieme alla tendenza a raccogliere le uve al giusto grado di maturazione per produrre vini di maggiore qualità aromatica, determinano spesso la produzione di vini molto alcolici, anche con livelli di etanolo superiori al 14% (v/v). D'altra parte, la crescente attenzione da parte dei consumatori circa gli effetti negativi sulla salute esercitati da un consumo eccessivo di alcol limita fortemente il mercato di tali vini. Inoltre, essi spesso non incontrano i gusti dei consumatori. Per tali motivi, negli ultimi anni è cresciuto l'interesse degli operatori del settore enologico nei confronti della parziale eliminazione di etanolo dal vino. L'obiettivo del progetto è aprire ai produttori vitivinicoli della nostra regione i mercati dei Paesi dove non si consumano bevande alcoliche. Unitamente a questo tipo di mercato, si è pensato di puntare anche a quello dei consumatori che non vogliono o non possono assumere alcolici per motivi legati alla salute, o ad un mercato rivolto a un pubblico di consumatori più giovani al fine di poter probabilmente ridurre i rischi di incidenti sulle strade. Il progetto ha lo scopo di impiegare particolari protocolli di dealcolazione e valutare l'impatto delle attuali tecniche di dealcolazione su vino in diverse fasi dell'elaborazione e conservazione dei vini, capaci di creare prodotti innovativi. Nello specifico il progetto di ricerca prevede le seguenti fasi: • Mettere a punto un metodo analitico affidabile per individuare il corretto bilanciamento sensoriale del prodotto (sweet point). • Mettere a punto sistemi industriali per il controllo e la gestione dei processi di dealcolazione mediante diverse tecniche a membrana. • Implementare metodiche di predizione sull'effetto della modifica delle caratteristiche sensoriali al fine di determinare un intervento di precisione. • Analizzare gli effetti delle varie tecniche di dealcolazione sulla composizione analitica e sulle caratteristiche sensoriali dei vini e individuare protocolli o prodotti enologici in grado di migliorare i risultati del trattamento nel breve o lungo periodo. • Individuare le condizioni di trattamento idonee a garantire le peculiarità dei vini tipici e a migliorarne la qualità.