



Aplicabilitat de llevats autòctons

Jornada tècnica

Falset, dijous 20 de juny de 2024

Presentació

El vi reflecteix la tipicitat d'un *terroir*, inclosa la microbiota autòctona. En contrast amb l'ús de llevats comercials seleccionats de *Saccharomyces cerevisiae*, potenciar l'ús de llevats seleccionats autòctons és una manera de mantenir la identitat microbiana del territori i dels vins, garantint alhora la predictibilitat i reproductibilitat dels vins. Mitjançant la selecció de soques autòctones de llevats *Saccharomyces* i no-*Saccharomyces* amb característiques enològiques òptimes per a utilitzar-les com a inòculs, sigui en cultius purs o cultius mixtos, és possible produir un vi singular, d'alta qualitat i diferenciat de la competència. Actualment, la selecció d'una soca de llevat permet obtenir un vi amb menys grau alcohòlic, amb més glicerol, alhora que permet acidificar els vins, diferenciar el perfil sensorial i incrementar la tipicitat dels vins entre altres característiques.

Lloc de realització

Fundació Parc Tecnològic
del Vi - VITEC
Ctra. de Porrera, km 1
43730 Falset

Inscripcions

A través de RuralCat: [Inscripcions](#)

Per a més informació:
Centre Tecnològic del Vi - VITEC
Tel.: 977 83 19 08
A/e: comunicacio@vitec.wine

Programa

- 10.00 h **Presentació de la jornada**
Imma Andorrà. Responsable de l'àrea de Microbiologia de VITEC
- 10.05 h **Aplicabilitat de llevats autòctons**
Daniel Fernández. Investigador de l'àrea de Microbiologia de VITEC
- 10.45 h **Tast de llevats autòctons**
Enric Nart. Responsable de l'àrea d'Anàlisi sensorial de VITEC
- 12.00 h **Cloenda de la jornada**

Organització

