

ABSTRACT TEBALDI SRL & AB MAURI

Nir Levav

Responsabile tecnico Tebaldi srl

nir.levav@tebaldi.it

Il Lievito e la nutrizione: la forza di ognuno e la sinergia tra di loro

La ricerca microbiologica nei ultimi anni ha portato alla conoscenza profonda della cellula di lievito e delle specifiche sequenze genetiche responsabili delle varie caratteristiche di questo microrganismo.

La collaborazione con il gruppo AB Mauri / Maurivin e con i migliori istituti di ricerca nel nuovo mondo ha permesso alla Tebaldi di allargare notevolmente la conoscenza in questo campo.

Dalla AWRI – The Australian Wine Research Institute - sono arrivati interessantissimi lavori sulla genetica della cellula di *Saccharomyces Cerevisiae*, sulla nutrizione del lievito e nuove informazioni sulla caratterizzazione della *Dekkera bruxellensis* ("Brett").

Dalla UOA – University of Auckland (Nuova Zelanda) è arrivato il MaxiThiol, un nuovo ceppo frutto di un lavoro lungo di selezione e sviluppo. Il ceppo è un potente esaltatore di aromi tiolici ed è un POF negativo. Ovviamente per noi enologi la parte più importante è il trasferimento di queste conoscenze in risultati riconoscibili e apprezzabili per il consumatore del vino.

Il modulo si occuperà di casi concreti e di applicazioni razionali di queste informazioni per produrre vini di forte carattere aromatico, armonia in bocca e soprattutto longevi.

Si parlerà dell'importanza degli aminoacidi e degli acidi grassi, l'esaltazione dei tioli, la formazione di esteri e come limitare o evitare la formazione di acetaldeide.