

TERMENI DE REFERINTA
ai proiectului nr. 235 din 16.01.2023

Denumirea proiectului: Elaborarea și implementarea unor verigi tehnologice inovative pentru obținerea vinurilor spumante

Autoritatea contractantă: ACADEMIA DE STIINTE AGRICOLE și SILVICE "Gheorghe Ionescu-Șișești";

Coordonator de proiect: SCDVV Bujoru;

Director de proiect: Aurel CIUBUCA;

Perioada de derulare: 2023-2027;

1. OBIECTIVE

1.1 Obiectivul general, în conformitate cu strategia CDI MADR 3.1. Dezvoltarea de noi produse, practici, procese și tehnologii integrate producției horticole;

Scopul acestui proiect constă în dezvoltarea gamei vinicole în contextul actual și al solicitării pe piață a unei game de vinuri spumante cât mai diversă și apreciată. Proiectul își propune testarea și implementarea unei game variate de tulpini de drojdii în fermentația a doua, urmata apoi de selectarea celor mai bune tulpini care să fie implementate în obținerea vinurilor spumante, constituind astfel o verigă tehnologică esențială în obținerea vinurilor spumante de calitate.

Obiectivele specifice proiectului constau în:

1. evaluarea stadiului producerii vinurilor spumante;
2. elaborarea metodologiei experimentale și producerea vinurilor / baza pentru spumante și (procesare, decolorare, fermentare, stabilizare și limpezire); analize fizico-chimice;
3. dezvoltarea vinurilor spumante la sticla prin fermentația secundară, prin aplicarea diferitelor sușe de drojdii specifice vinurilor spumante, în vederea trierii și implementării lor în al doilea an;
4. dezvoltarea vinurilor spumante la sticla prin fermentația secundară, prin aplicarea sușelor de drojdii selectate ca fiind optime și implementarea lor în al treilea an de producție;
5. optimizarea factorilor din fermentația secundară, pentru potentarea calitatii vinurilor spumante, prin analiza calitatii vinurilor spumante;
6. Monitorizarea evoluției vinurilor spumante la sticlă;
7. diseminarea rezultatelor prin (chestionar de prezentare și promovare); mese rotunde cu prezentarea tehnologiei și a produselor;

2. REZULTATE ESTIMATE

Prin implementarea acestui proiect se preconizează obținerea următoarelor rezultate:

- vinul bază obținut prin fermentare cu drojdii neutrale, nu imprimă o aromă specifică ci doar a soiului din care provin; vinul rezultat din fermentația secundară, imprimă aroma specifică acestor vinuri, drept pentru care este necesară o fermentație diferențiată cu diferite sușe de drojdii.
- obținerea vinului bază din soiuri autohtone, pentru a da specificitate vinului finit, prin degustare și analiza fizico-chimică;
- trierea și selectarea produselor obținute, prin degustare și analiza compușilor de aromă, pentru extensia lor în tehnologie;
- implementarea drojdiilor selectate pentru fermentația secundară cuplată cu monitorizarea lor fermentativă, gustativă și analitică, pe o perioadă de trei ani consecutivi pentru optimizarea produsului obținut; vinul spumant de calitate este apreciat pentru fructuozitate, vînozitate și prospețime. Se impune prin echilibrul între componente, aromele florare și fructate să fie bine balansate cu aromele autolitice de coajă de pâine prăjită, biscuite, schinduf. Spumarea să fie abundentă și perlarea fină, de durată. În ansamblu vinul trebuie să fie armonios și persistent;
- personalizarea și etichetarea produselor obținute de vin spumant.