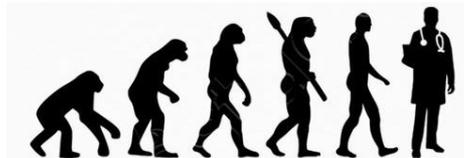




# Laimburg in fermento: non solo vino

Lorenza Conterno



## **TRADIZIONE IN EVOLUZIONE**

fermentazioni spontanee  
poco controllabili,  
riproducibili, e poco  
controllate

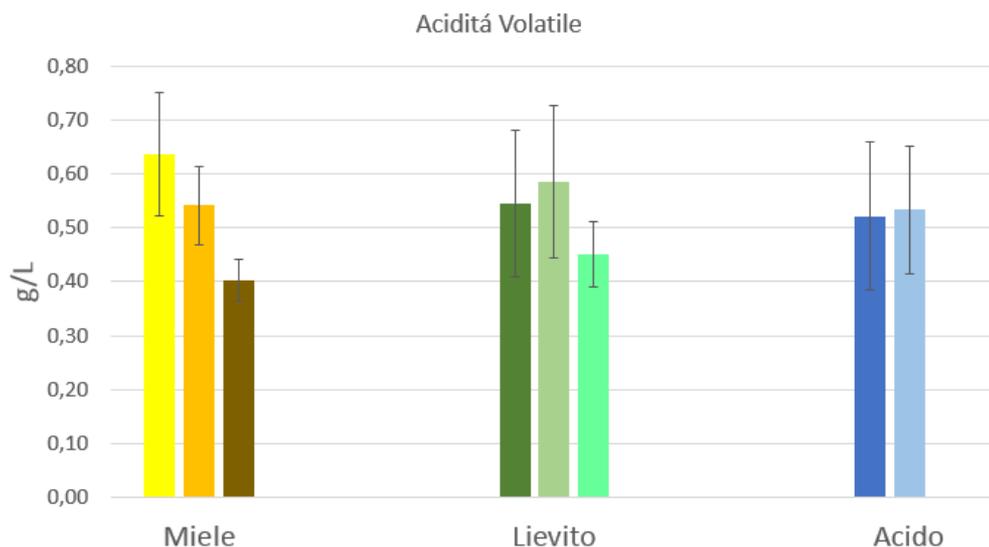
fermentazioni con fermenti  
selezionati: ricerca fra i ceppi  
selezionati la possibilità di  
nuove strategie

non solo vino, ma birra, sidro,  
idromele.....

....bevande innovative e  
qualità

# Laimburg in fermento: idromele

Met o idromele: ottimizzazione del processo per produzione di qualità:  
importanza della scelta del miele



*elaborazione dati raccolti da Anja Sentz e Deborha Decorti*

# Laimburg in fermento: formulare un nuovo aperitivo

Sviluppo di una bevanda a base di miele e frutta:

la tradizione del Met per un nuovo aperitivo

-aggiunta di frutta in prefermantazione

-scelta della tipologia di frutta e di miele

-messa a punto di un idoneo protocollo di fermentazione



# Laimburg in fermento: sidro

Valutazione dell'attitudine di diversi ceppi di lievito per la produzione del sidro con trasferimento delle conoscenze acquisite su scala di laboratorio a scala pilota con rifermentazione in bottiglia



Birra: quali varietà di orzo in alto adige possono fornirci una birra altoatesina di qualità

1. selezione dello stile di birra (per esempio Pilsener, Lager o Pale Ale) e dei tipi di lievito;
2. maltificazione e analisi del malto;
3. processo produttivo;
4. analisi sensoriale dei prodotti.



Valutazione della progettazione di un attrezzatura idonea per la maltazione di cereali classici ma anche cereali alternativi come il grano saraceno o il miglio



# dalla fermentazione alla DISTILLAZIONE



## Acqueviti di frutta:

Valutazione di varietà di prugne

- produzione di nicchia
- frutti coltivati su una superficie stimata in 10 ettari
- valutazione del processo di fermentazione
- ottimizzazione del processo distillazione
- caratterizzazione del profilo aromatico chimico/sensoriale



# dalla fermentazione alla DISTILLAZIONE



## Acqueviti di frutta:

Valutazione di varietà di albicocche

- coltivate per lo piú in Val Venosta (70%)
- superficie di coltivazione 110 ettari, 370t annue
- ottimizzazione del processo di fermentazione
- ottimizzazione del processo distillazione
- caratterizzazione del profilo aromatico chimico/sensoriale



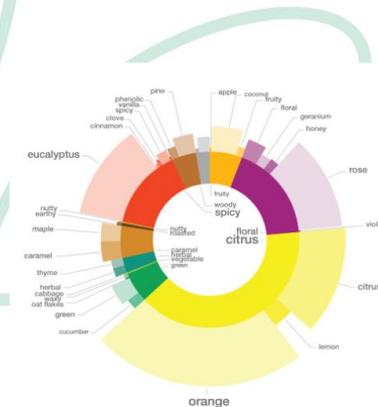
# dalla fermentazione alla DISTILLAZIONE

## Acqueviti di frutta:



Descrizione del loro profilo aromatico attraverso l'utilizzo di strumentazioni avanzate per la stesura di indici riconducibili a parametri di qualità di prodotto

- ottimizzazione del processo di fermentazione distillazione
- caratterizzazione del profilo aromatico

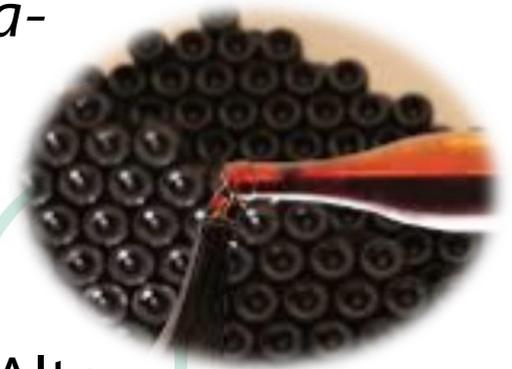




## FILOSOFIA

*«Il passato è storia, il futuro è un mistero e questo momento è un dono» - Deepak Chopra-*

Il Futuro é un mistero (l'evoluzione per l'Alto Adige) per il quale gettare solide basi, al Centro di Sperimentazione Laimburg (in Alto Adige), nel Presente, con la conoscenza della Tradizione (le tradizioni dall'Alto Adige).



# Ringraziamento

La costruzione del Laboratorio per la Fermentazione e Distillazione è stata finanziata dalla Provincia Autonoma di Bolzano – Alto Adige.

Il Laboratorio è stato realizzato nel quadro delle convenzioni programmatico-finanziarie per lo sviluppo della ricerca tecnologica ed innovativa nell'ambito di ricerca delle Tecnologie Alimentari (*Capacity Building*), approvate con delibera della Giunta Provinciale altoatesina n. 1472 del 07.10.2013.

AUTONOME PROVINZ BOZEN - SÜDTIROL



PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO - ALTO ADIGE

PROVINZIA AUTONOMA DE BULSAN - SÜDTIROL

Grazie della Vostra attenzione!

Danke für Ihre Aufmerksamkeit!



 Postadresse | Indirizzo postale  
Laimburg 6, Pfatten | Vadena  
39040 Auer | Ora (Italy)

 [versuchszentrum@laimburg.it](mailto:versuchszentrum@laimburg.it)  
[centrodisperimentazione@laimburg.it](mailto:centrodisperimentazione@laimburg.it)  
[laimburg.research@pec.prov.bz.it](mailto:laimburg.research@pec.prov.bz.it)

 T +39 0471 969 500  
 F +39 0471 969 599  
 [www.laimburg.it](http://www.laimburg.it)

Steuer-Nr. + MwSt.-Nr. (cod.fisc. + part. IVA) VAT number: IT00136670213  
VWV Nummer/numero REA: BZ-201006 vom/del 17/10/2011

AUTONOME PROVINZ BOZEN - SÜDTIROL



PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO - ALTO ADIGE

PROVINZIA AUTONOMA DE BULSAN - SÜDTIROL