



Unione europea



REGIONE
LAZIO



FONDO EUROPEO DI
SVILUPPO REGIONALE
2014-2020 **POR**
PROGRAMMA OPERATIVO
REGIONE LAZIO

Progetto	Enzimi immobilizzati per la stabilizzazione sostenibile di birra e vino (A0375-2020-36649)
Acronimo	StaBirVino
Coordinatore Scientifico	Prof. Marco Esti
OdR Beneficiari	Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali, Università degli Studi della Tuscia Dipartimento di Chimica, Università degli Studi di Roma La Sapienza (Responsabile Unità Prof. Federico Marini)

Il progetto StaBirVino mira a favorire la riqualificazione del settore birrario e di quello enologico, rafforzandone la competitività e la sostenibilità di processo nell'ambito del tessuto produttivo laziale mediante l'applicazione di 2 Key Enabling Technologies – KETs (BIOTECNOLOGIE e MATERIALI AVANZATI) nell'AdS regionale AGRIFOOD, come driver di sviluppo sostenibile ed intelligente di un settore di primaria importanza nel Lazio.

L'obiettivo concreto del progetto prevede la validazione in ambiente rilevante (birrificio-stabilimento enologico), anche mediante approccio chemiometrico, di un processo biotecnologico food-grade innovativo e sostenibile per la stabilizzazione proteica in bioreattore enzimatico continuo (FBR) di birra e vino, con prospettive applicative a succhi di frutta e aceto. Gli obiettivi specifici comprendono:

- messa a punto di metodi rapidi validati in laboratorio trasferibili in ambiente rilevante
- produzione di carriers food-grade (micro-sized beads, multigram-scale)
- assemblaggio-validazione in laboratorio e in ambiente rilevante (mosto-birra e mosto-vino) di un prototipo di FBR incluso di biocatalizzatori enzimatici haze-preventing
- quantificazione dell'impatto sul profilo aromatico/sensoriale delle bevande del trattamento biotecnologico.