



Sarà pubblicato sulla prestigiosa rivista anglosassone “*Letters in Applied Microbiology*” lo studio sulle popolazioni di lieviti di interesse enologico ritrovati sulle uve dell’isola di Linosa che l’Istituto regionale del Vino e dell’Olio ha condotto a partire dal 2009, in collaborazione con l’Università di Palermo.

L’articolo scientifico di prossima pubblicazione, dal titolo *Isolation, identification and oenological characterization of non-Saccharomyces yeasts in a Mediterranean island*

, porta la firma di

**Daniele Oliva**

, dirigente biologo dell’IRVO, ed è già disponibile online sul sito della rivista (

<http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/lam.12599/abstract>

).

Il lavoro rende conto della biodiversità riscontrata nei vigneti e, cosa più importante, individua un nuovo ceppo di lievito in grado di produrre vini più aromatici. Si arricchiscono quindi i risultati dell’U.O. di Biotecnologie che, dopo avere selezionato numerosi ceppi di lievito dagli antichi palmenti della Sicilia sud-orientale, di cui uno è oggi commercializzato in tutto il mondo, negli ultimi anni lavora sui lieviti “non-*Saccharomyces*”, una delle nuove frontiere dell’enologia.

Ottimi risultati sono stati già ottenuti in alcune cantine siciliane, all’interno del progetto *Innovazione di processo e di prodotto nella filiera vitivinicola siciliana*

, con la produzione di vini rossi particolarmente morbidi e rotondi in bocca grazie all’impiego di un ceppo di

*C. zemplinina*

isolato qualche anno fa nel trapanese (

<https://progettoinnovazione.wordpress.com/piano-di-lavoro/azione-1/>

).

Il nuovo lievito isolato a Linosa sarà invece utilizzato per la produzione di vini bianchi con maggiore contenuto aromatico.

