

REGIONE SICILIANA

**ISTITUTO REGIONALE DEL VINO E DELL'OLIO**
IL DIRETTORE GENERALE

VISTA la L.R. n. 64 del 18 luglio 1950 - Istituzione in Sicilia dell'Istituto Regionale della Vite e del Vino - e successive modifiche ed integrazioni;

VISTO l'art. 35 della L.R. n. 2 dell'8 febbraio 2007 relativo al riconoscimento di questo Istituto quale Ente di Ricerca della Regione Siciliana;

VISTE le delibere del Consiglio di Amministrazione dell'Ente n. 107 del 1 ottobre 2009 e n. 3 del 22 gennaio 2010 con le quali è stato approvato il Regolamento di Organizzazione;

VISTA la L.R. n. 25 del 24 novembre 2011;

VISTA la Delibera Commissariale n. 9 del 19/07/2016 relativa alla nomina del dott. Vincenzo Cusumano quale Direttore Generale dell'IRVO;

VISTA la nota prot. n°34440 del 06/07/2017 dell'Assessorato Regionale dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea – Dipartimento Regionale dell'Agricoltura - con la quale si autorizza la gestione provvisoria per il mese di luglio 2017.

CONSIDERATO che l'IRVO detiene i diritti di produzione e distribuzione di n. 3 ceppi di lievito *Saccharomyces cerevisiae* ad uso enologico identificati dalle sigle A4-9 (per le vinificazioni in bianco), B2-48 (per le vinificazioni in rosso) e A1-27 (per le rifermentazioni in bottiglia), utilizzati con successo in attività di trasferimento tecnologico a cantine siciliane nell'ambito del progetto "Innovazioni enologiche per la produzione vitivinicola siciliana" finanziato nell'ambito della mis. 124 del PSR Sicilia 2007/13;

CONSIDERATO che altresì l'IRVO detiene i diritti di produzione e distribuzione di n. 1 ceppo di lievito *Candida zemplinina* ad uso enologico identificato dalla sigla Cz3 e in grado di produrre vini rossi meno alcolici e più ricchi in glicerolo, utilizzato con successo in attività di trasferimento tecnologico a cantine siciliane nell'ambito del progetto "Innovazione di processo e di prodotto nella filiera vitivinicola siciliana" finanziato nell'ambito della linea 4.1.1.1. del FESR Sicilia 2007/13;

CONSIDERATO che le attività di entrambi i progetti si sono concluse;

RITENUTO opportuno che i citati ceppi di lievito, frutto delle attività di ricerca dell'Istituto, siano messi a disposizione della Aziende vitivinicole attraverso la loro immissione sul mercato previa produzione industriale da parte di adeguato lievificio;

RITENUTO altresì opportuno salvaguardare gli interessi dell'IRVO nel caso di eventuali benefici economici derivanti dalla commercializzazione dei suddetti ceppi di lievito;

CONSIDERATO che l'Ufficio Legislativo e Legale della Regione Siciliana con parere n. 17 del 2005, relativo alle risultanze economiche di attività di sperimentazione ha, tra l'altro, manifestato "il proprio avviso, ritenendo che, proprio la peculiarità della situazione sottoposta e la mancanza di regole predefinite, consiglia di ricavare dal sistema le necessarie indicazioni che, in materia di stipulazione di contratti da parte della pubblica amministrazione, impongono, in via generale, nella scelta dei contraenti, il ricorso a procedimenti ad evidenza pubblica, seppur la stipulazione successiva dell'atto contrattuale vero e proprio è soggetto al diritto privato";

VISTA la nota prot.n. 7557 del 15/10/2015 con la quale i dirigenti dott. Felice Capraro (dirigente agronomo), il dott. Daniele Oliva (dirigente biologo) e la dott.ssa Adriana Turco (dirigente amministrativo) sono invitati a riunirsi per valutare le procedure e le normative applicabili al caso e

definire una bozza di avviso pubblico, utile ai fini della commercializzazione dei suddetti ceppi di lievito.

VISTA la nota prot.n.2986 dell'8/04/2016, con la quale i sopracitati dirigenti tenendo conto di quanto espresso dall'Ufficio Legislativo e Legale della Regione Siciliana, di quanto previsto dall'allora vigente Codice dei Contratti (D.Lgs. 163/06 - in assenza di una normativa specifica da applicare alla fattispecie -, a seguito di un approfondimento sulla materia, anche attraverso la ricerca di casi analoghi, nel rispetto del principio della trasparenza e pubblicità, hanno trasmesso uno schema avviso, da pubblicare sul Sito istituzionale dell'IRVO;

CONSIDERATO che con nota prot. n.3898 del 9/5/16 il dott. Oliva ha comunicato di non poter partecipare alle procedure di commercializzazione dei lieviti, in quanto in posizione di conflitto di interessi in base all'art.42 del nuovo Codice dei Contratti - D.Lgs. n.50/16;

CONSIDERATO che dal 29/11/16 il dott. Capraro, a seguito di assegnazione temporanea, ha preso servizio presso l'ESA;

VISTA la nota prot.n.6672 dell'11/7/17, con la quale si incaricano la dott.ssa Salvia ed il dott. Sparacio a sostituire il dott. Capraro ed il dott. Oliva per il prosieguo delle procedure e gli atti da adottare al fine della commercializzazione dei lieviti di che trattasi, tenendo altresì conto che la normativa di riferimento è stata modificata con l'entrata in vigore, nell'aprile 2016, del nuovo Codice dei Contratti;

CONSIDERATO che la concessione dell'utilizzo di ceppi di lievito per la produzione e commercializzazione non rientra tra le concessione dei servizi disciplinati ai sensi dell'art.164 e seguenti del D.Lgs n.50 del 18 aprile 2016 così come modificato e corretto dal D.Lgs. n.56 del 19/04/2017;

RITENUTO comunque, così come anche affermato, dal citato parere n.17/05 dell'Ufficio Legislativo e Legale della Regione Siciliana di seguire la via dell'evidenza pubblica per l'identificazione del beneficiario della concessione;

VISTA la nota prot. n. 7408 del 21/7/2017 a firma dei dirigenti, Salvia, Sparacio e Turco con la quale viene proposta l'adozione dell'allegato Avviso in lingua italiana ed Avviso in forma breve in lingua inglese, che fanno parte integrante del presente decreto, da pubblicare sul Sito istituzionale dell'IRVO fino al 30 settembre 2017;

CONSIDERATO che le somme derivanti dalla cessione di licenza uso dei lieviti non verranno introitate nel corrente esercizio finanziario 2017 e che pertanto verranno accertate su uno specifico capitolo in entrata del bilancio di previsione 2018;

NOMINARE la dott.ssa Adriana Turco, Responsabile del Procedimento;

DECRETA

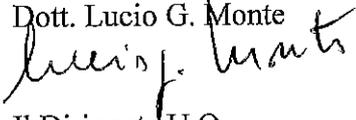
- Art. 1)** Procedere alla commercializzazione di n. 3 ceppi di lievito *Saccharomyces cerevisiae* ad uso enologico identificati dalle sigle A4-9 (per le vinificazioni in bianco), B2-48 (per le vinificazioni in rosso) e A1-27 (per le rifermentazioni in bottiglia) e di n. 1 ceppo di lievito *Candida zemplinina* ad uso enologico identificato dalla sigla Cz3, mediante pubblicazione di un Avviso sul Sito istituzionale dell'IRVO fino al 30 settembre 2017;
- Art. 2)** Approvare l'allegato avviso in lingua italiana che fa parte integrante del presente decreto;
- Art. 3)** Approvare l'allegato avviso in lingua inglese in forma breve che fa parte integrante del presente decreto;
- Art. 4)** Pubblicare il presente decreto, sul sito istituzionale ai sensi delle vigenti disposizioni in merito alla pubblicità ed alla trasparenza per le P.A.

Le somme derivanti dalla cessione di licenza uso dei lieviti non verranno introitate nel corrente esercizio finanziario 2017 e pertanto verranno accertate su uno specifico capitolo in entrata del bilancio di previsione 2018.

Si attesta che per l'adozione del presente provvedimento sono state osservate tutte le procedure previste dalle specifiche normative di settore e dalle disposizioni interne, con l'acquisizione delle relative certificazioni/dichiarazioni ove previste, nonché gli obblighi di pubblicazione.

Il Capo Area ATS

Dott. Lucio G. Monte



Il Dirigente U.O.

Supporto Amm.vo ATS e

Start Up Progetti

Dr.ssa Adriana Tarco



Si attesta che il controllo di regolarità amministrativa e contabile, ai sensi della vigente normativa e di cui ai Decreti Lgs.n.118 e n.123 del 2011 è stato effettuato con esito positivo.

Il Dirigente U.O.

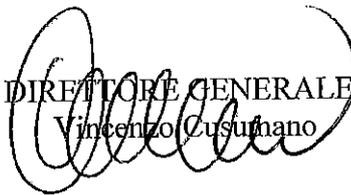
Contabilità e Bilancio

Dott.ssa Emilia Mulè

In data



IL DIRETTORE GENERALE
Vincenzo Cusumano





ISTITUTO REGIONALE DEL VINO E DELL' OLIO
Ente di ricerca della Regione Siciliana

Prot. n. /D
li.....

Palermo,

AVVISO PUBBLICO
Cessione licenza d'uso lieviti
INVITO A FORMULARE OFFERTA

finalizzato alla selezione di un soggetto economico per la cessione dei diritti di produzione, distribuzione e vendita di n. 4 ceppi di lieviti di interesse enologico.
L'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio, Ente di diritto Pubblico senza scopo di lucro della Regione Siciliana, di seguito denominato IRVO,

visti

- la Legge Regionale istitutiva dell'Ente del 18/7/1950 n. 64 e successive modifiche e integrazioni;
- lo Statuto-Regolamento dell'Ente approvato con Decreto Assessoriale 21/12/1951 n.12;
- il Parere dell'Ufficio Legislativo e Legale della Regione Siciliana n. 17 del 2005 avente ad oggetto l'utilizzo delle risultanze economiche dell'attività di sperimentazione dell'Istituto;
- il Decreto Legislativo 10 febbraio 2005, n. 30 (Codice della proprietà industriale) e successive modifiche e integrazioni;
- il DPR 26 ottobre 1972 n. 633;
- il D.Lgs n.50 del 18 aprile 2016 così come modificato e corretto dal D.Lgs. n.56 del 19/04/2017 (Codice degli appalti);

considerato

- che l'IRVO promuove, realizza e sviluppa attività di ricerca e sperimentazione scientifica;
- che l'art. 8 della legge istitutiva recita che l'IRVO provvede alle spese per il suo funzionamento anche con eventuali rendite patrimoniali e che il suo Statuto-Regolamento, al titolo IV, punto 11, identifica il patrimonio dell'Istituto nei beni mobili ed immobili di sua proprietà;

premesso

- che l'IRVO detiene i diritti di proprietà intellettuale sui risultati ottenuti dalla sua attività di Ricerca e Sviluppo sui ceppi di lievito ad uso enologico che risultano elencati nell'allegato tecnico al presente Avviso Pubblico;

Tutto quanto sopra considerato, visto e premesso, l'IRVO ha adottato il presente

Avviso Pubblico

Art. 1 – Natura dell'avviso ed efficacia

Si specifica che il presente avviso non costituisce offerta al pubblico ex art. 1336 c.c., bensì semplice Avviso pubblico a formulare offerta cui non consegue per l'IRVO alcun obbligo di stipula.

Via Libertà, 66 90143 Palermo – Tel. 0916278111 Fax 091347870
www.irvos.it - e-mail: direzione.vitevino@irvos.it

Il presente Avviso è pubblicato sul sito internet dell'IRVO, al link <http://www.irvos.it/avvisi-istituzionali-e-bandi.html>

Art. 2 – Oggetto dell'Avviso

L'IRVO invita tutti gli interessati alla stipula di un contratto di licenza con riferimento ai risultati della ricerca denominati LIEVITI ENOLOGICI meglio descritti nell'allegato tecnico al presente avviso pubblico. Ogni interessato può manifestare il proprio interesse anche per più ceppi di lievito, ma in tal caso **le offerte dovranno essere presentate distinte per ogni singolo ceppo di lievito.**

Le offerte possono essere utilmente fatte pervenire per iscritto, entro e non oltre il 30 settembre 2017, inviando debitamente compilato e firmato il modulo fac-simile allegato al presente avviso, al seguente indirizzo:

alla c.a. dott.ssa Adriana Turco

Istituto Regionale del Vino e dell'Olio

Via Libertà 66

90143 PALERMO

Ovvero mediante messaggio di posta elettronica certificata al seguente indirizzo: direzione.irvos@messaggipec.it e per conoscenza a: adriana.turco@regione.sicilia.it

Art. 3 – Oggetto della licenza e Requisiti soggettivi:

Con la presentazione delle offerte, ciascun interessato si impegna, nel caso risultasse aggiudicatario, alla stipulazione di un contratto di licenza avente le seguenti caratteristiche minime:

- licenza esclusiva per la produzione, la distribuzione e la vendita dei singoli ceppi di lievito, meglio identificati nell'allegato tecnico;
- divieto di sub-licenza;
- durata della licenza: cinque anni a partire dal primo anno di produzione;
- impegno da parte dell'interessato a iniziare la produzione e vendita del/i ceppo/i entro il termine massimo di anni due dalla stipula del contratto, pena il pagamento di un indennizzo pari in € 1.000,00;
- tipologia del corrispettivo richiesto: importo fisso e/o importo variabile (vedi articolo 4);
- foro competente per eventuali controversie: Palermo;
- impegno da parte dell'interessato a vendere il prodotto anche alle Aziende vitivinicole enologiche del territorio siciliano
- eventuali autorizzazioni alla commercializzazione relativa alle produzioni alimentari e conformità di prodotto alla vendita restano a carico di chi otterrà la concessione

Possono partecipare alla selezione, attraverso l'invio dell'offerta, società di capitali, società consortili, gruppi di interesse economico e cooperative, in forma individuale o associata, società di persone, ditte individuali. Il richiedente dovrà dimostrare di avere una chiara e consolidata esperienza nella produzione e/o distribuzione di microrganismi ad uso dell'industria alimentare da almeno tre anni. Qualora più soggetti decidano di partecipare in forma associata, l'offerta dovrà contenere l'impegno di tutti i soggetti a costituirsi in associazione temporanea di scopo in caso di selezione, con l'indicazione già all'interno dell'offerta, del soggetto che svolgerà il ruolo di Capofila mandatario degli altri soggetti ai fini della negoziazione.

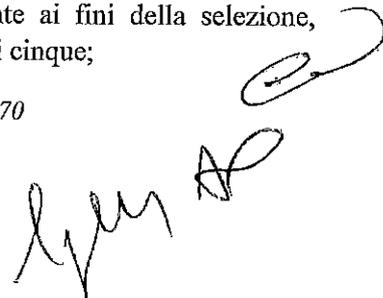
Art. 4 – Criteri di selezione

Nella valutazione delle offerte, l'IRVO si atterrà ai seguenti criteri, riassunti nell' "Allegato economico – Criteri di selezione" al presente avviso:

- 1) livello di corrispettivo offerto quale importo annuale fisso;
- 2) livello di corrispettivo offerto quale importo annuale variabile (royalty) calcolato su un importo del fatturato annuo (al netto dell'IVA di trasporto) ottenuto dalla vendita dei prodotti che incorporano la tecnologia di cui al presente avviso pubblico, e ipotizzato, unicamente ai fini della selezione, progressivamente crescente da € 10.000,00 a € 50.000,00 nell'arco di anni cinque;

Via Libertà, 66 90143 Palermo – Tel. 0916278111 Fax 091347870

www.irvos.it - e-mail: direzione.vitevino@irvos.it



- 3) disponibilità dell'interessato a sostenere a proprie spese saggi di essiccabilità del/i ceppo/i di cui all'allegato tecnico al presente avviso pubblico, ai fini della commercializzazione del/i ceppo/i sotto forma di LSA (lievito secco attivo);

Art. 5 – Termine della procedura di selezione e stipula dell'accordo

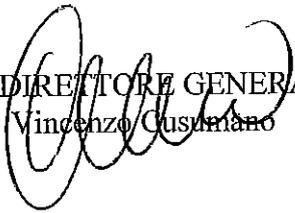
La procedura di selezione può prevedere la firma di un accordo di riservatezza in fase iniziale e un term-sheet non vincolante, con l'indicazione della durata delle trattative.

Art. 6 – Tutela dei dati personali

I dati personali ricevuti nel corso della procedura di selezione di cui al presente Avviso saranno trattati in conformità alla normativa vigente e limitatamente alle finalità qui previste.

Il Responsabile del Procedimento è la dott.ssa Adriana Turco.

IL DIRETTORE GENERALE
Vincenzo Cusumano



Via Libertà, 66 90143 Palermo – Tel. 0916278111 Fax 091347870
www.irvos.it - e-mail: direzione.vitevino@irvos.it

ALLEGATO TECNICO – DESCRIZIONE DEI CEPPI DI LIEVITO ENOLOGICI

I ceppi di cui al presente avviso sono:

Saccharomyces cerevisiae ceppo IRVO A4-9:

Ceppo polverulento dotato di buon vigore fermentativo anche in presenza di solfiti, utilizzato con successo in vinificazioni in bianco di varietà autoctone siciliane a bacca bianca (Catarratto, Inzolia e Grillo). Il ceppo è stato selezionato a partire da fermentazioni spontanee realizzate in antiche cantine della Sicilia sud-orientale. Produce composti ad aroma floreale e di frutta bianca, con ottimo giudizio all'assaggio dei vini prodotti. Ulteriori e dettagliate informazioni tecniche sono descritte in Scacco et al. , *Indigenous Saccharomyces cerevisiae strains and their influence on the quality of Catarratto, Inzolia and Grillo white wines*, *Food Research International*(2012) 46: 1-9 (<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0963996911006193>) e nel manuale tecnico scaricabile all'indirizzo internet http://www.ats-inoveno.it/images/Inoveno_Relazione_progetto.pdf.

Saccharomyces cerevisiae ceppo IRVO B2-48:

Ceppo polverulento dotato di buon vigore fermentativo anche in presenza di solfiti, utilizzato con successo in vinificazioni in rosso di varietà autoctone siciliane a bacca colorata (Frappato e Nero d'Avola). Il ceppo è stato selezionato a partire da fermentazioni spontanee realizzate in antiche cantine della Sicilia sud-orientale. Produce composti ad aroma floreale e fruttato, con ottimo giudizio all'assaggio dei vini prodotti. Ulteriori e dettagliate informazioni tecniche sono descritte in Di Maio et al. , *Biodiversity of Indigenous Saccharomyces Populations from Old Wineries of South-Eastern Sicily (Italy): Preservation and Economic Potential*, *PLoS ONE* 7(2): e30428. doi: 10.1371/journal.pone.0030428 (<http://journals.plos.org/plosone/article?id=10.1371/journal.pone.0030428>) e nel manuale tecnico scaricabile all'indirizzo internet http://www.ats-inoveno.it/images/Inoveno_Relazione_progetto.pdf.

Saccharomyces cerevisiae ceppo IRVO A1-27:

Ceppo flocculento dotato di buon vigore fermentativo anche in presenza di solfiti, utilizzato con successo in rifermentazioni in bottiglia di varietà autoctone siciliane a bacca bianca (Catarratto). Il ceppo è stato selezionato a partire da fermentazioni spontanee realizzate in antiche cantine della Sicilia sud-orientale. Produce composti ad aroma floreale e fruttato e perlage fine e persistente, con ottimo giudizio all'assaggio dei vini prodotti. Ulteriori e dettagliate informazioni tecniche sono descritte nel manuale tecnico scaricabile all'indirizzo internet http://www.ats-inoveno.it/images/Inoveno_Relazione_progetto.pdf .

Candida zemplinina ceppo IRVO Cz3:

Ceppo polverulento dotato di discreto vigore fermentativo, anche in presenza di solfiti, utilizzato con successo in vinificazioni in rosso di varietà internazionali (Merlot) e autoctone siciliane (Nero d'Avola e Frappato) tramite fermentazioni miste sequenziali con *Saccharomyces cerevisiae*. Il ceppo è stato selezionato a partire da mosti d'uve autoctone siciliane della Sicilia occidentale. Produce vini rossi con ottimo giudizio all'assaggio, meno alcolici e più ricchi in glicerolo rispetto a vinificazioni di riferimento realizzate esclusivamente con ceppi di *Saccharomyces cerevisiae*. Ulteriori e dettagliate informazioni tecniche sono descritte in Di Maio et al., *Presence of Candida zemplinina in Sicilian musts and selection of a strain for wine mixed fermentations*. *South African Journal of Enology and Viticulture* (2012) 33: 80-87 (<http://www.sawislibrary.co.za/dbtextimages/74397.pdf>); Giaramida, et al., *Candida zemplinina for production of wines with less alcohol and more glycerol*. *South African Journal of Enology and Viticulture* (2013) 34: 204-211 (<http://www.sawislibrary.co.za/dbtextimages/80193.pdf>); ed al sito internet <https://progettoinnovazione.wordpress.com/piano-di-lavoro/azione-1/> .

Via Libertà, 66 90143 Palermo – Tel. 0916278111 Fax 091347870

www.irvos.it - e-mail: direzione.vitevino@irvos.it

Avviso e dichiarazioni.docx



ALLEGATO ECONOMICO - CRITERI DI SELEZIONE

VOCE	OFFERTA DELL'INTERESSATO	PERIODO TEMPORALE	RISULTANTE IN €
IMPORTO ANNUALE FISSO	X	5 ANNI	$A = X \times 5$
% SU FATTURATO DEL PRIMO QUINQUENNIO IPOTIZZATO CRESCENTE DI 10.000 € ALL'ANNO	X ₁	1° ANNO DI VENDITE	$B = X_1\%$ di 10.000,00
		2° ANNO DI VENDITE	$C = X_1\%$ di 20.000,00
		3° ANNO DI VENDITE	$D = X_1\%$ di 30.000,00
		4° ANNO DI VENDITE	$E = X_1\%$ di 40.000,00
		5° ANNO DI VENDITE	$F = X_1\%$ di 50.000,00
PER EVENTUALE VALUTAZIONE ESSICCABILITA' DEL CEPPO			$G = € 2.000,00$
SOMMA DEI BENEFICI ECONOMICI DIRETTI E INDIRETTI STIMATI			$A+B+C+D+E+F+G$

Via Libertà, 66 90143 Palermo - Tel. 0916278111 Fax 091347870
www.irvos.it - e-mail: direzione.vitevino@irvos.it

Handwritten signature and initials, possibly 'L. An'.

Allegato modello fac-simile per la formulazione dell'offerta
(presentare una manifestazione distinta per ogni ceppo di interesse)

ALL'ISTITUTO REGIONALE
DEL VINO E DELL'OLIO
Via Libertà 66
90143 PALERMO

OFFERTA

in relazione a:

AVVISO PUBBLICO per Cessione licenza d'uso lieviti, finalizzato alla selezione di un soggetto economico per la cessione dei diritti di produzione, distribuzione e vendita di n. 4 ceppi di lieviti di interesse enologico.

Lievito per enologia
(specificare il ceppo di lievito come indicato nell'allegato tecnico)

Il sottoscritto _____
Nato il _____ a _____
Provincia _____ Stato _____
Codice Fiscale n _____ In qualità di _____
Dell'impresa/società/ditta _____
Con _____ sede _____ legale _____ in _____
Provincia _____
Stato _____ P.IVA _____

DICHIARA

- di essere consapevole che l'avviso pubblicato dall'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio e le determinazioni conseguenti alle valutazioni che saranno effettuate sulle proposte pervenute, non configurandosi come proposta contrattuale, rappresentano un momento puramente propedeutico all'istruttoria di un successivo ed eventuale procedimento di affidamento di licenza d'uso commerciale;
- di essere consapevole ed accettare che la trasmissione della presente offerta non impegna in alcun modo l'Istituto regionale del Vino e dell'Olio e pertanto lo scrivente nulla può esigere e/o richiedere al riguardo per qualsivoglia ragione o titolo;

Via Libertà, 66 90143 Palermo – Tel. 0916278111 Fax 091347870
www.irvos.it - e-mail: direzione.vitevino@irvos.it

**FORMULA PERTANTO LA SEGUENTE PROPOSTA CON INDICAZIONE DEL
CORRISPETTIVO OFFERTO:**

LICENZA D'USO COMMERCIALE DEL CEPPINO DI LIEVITO		
CORRISPETTIVO ANNUO FISSO (X)		€.....
ROYALTY PERCENTUALE OFFERTA SUL FATTURATO ANNUO AL NETTO DELLE TASSE E DELLE SPESE DI SPEDIZIONE	1° QUINQUENNIO (X ₁) %

- dichiara inoltre di

essere

non essere

disponibile a sostenere a proprie spese saggi di essiccabilità del ceppo di lievito sopra indicato, ai fini della commercializzazione dello stesso sotto forma di LSA (lievito secco attivo);
(barrare la casella di interesse)

- allega Dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà in cui il rappresentante legale o suo delegato dichiara il fatturato relativo alla produzione e/o distribuzione di microrganismi ad uso dell'industria alimentare realizzato negli ultimi tre anni.
- allega Dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà relativa alle clausole di non esclusione per la partecipazione alla gara.

.....
(luogo e data)

.....
(firma e allegata copia documento di identità)

Via Libertà, 66 90143 Palermo – Tel. 0916278111 Fax 091347870
www.irvos.it - e-mail: direzione.vitevino@irvos.it

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DELL'ATTO DI NOTORIETA'
(Art. 47 D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445)

DA PRESENTARE ALLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE O AI GESTORI DI PUBBLICI SERVIZI.

Il sottoscritto _____
Nato il _____ a _____
Provincia _____ Stato _____
Codice Fiscale n _____ in qualità di _____
Dell'impresa/società/ditta _____
Con _____ sede _____ legale _____ in _____
Provincia _____
Stato _____ P.IVA _____

consapevole delle sanzioni penali, nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi, richiamate dall'art. 76 del D.P.R. 445 del 28 dicembre 2000

DICHIARA

ai fini della manifestazione di interesse per la licenza d'uso commerciale di ceppi di lievito ad uso enologico selezionati dall'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Regione siciliana, che il fatturato relativo alla produzione e/o distribuzione di microrganismi ad uso dell'industria alimentare realizzato negli ultimi tre anni è pari a €

Dichiaro di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'art.10 della legge 675/96 che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa

.....
(luogo, data)

Il Dichiarante

.....
(firma e allegata copia documento di identità)

Via Libertà, 66 90143 Palermo – Tel. 0916278111 Fax 091347870
www.irvos.it - e-mail: direzione.vitevino@irvos.it

Avviso e dichiarazioni.docx






ISTITUTO REGIONALE DEL VINO E DELL' OLIO
Ente di ricerca della Regione Siciliana

The **Regional Institute of Wine and Oil** of Sicily announces the publication on the website <http://www.irvos.it/avvisi-istituzionali-e-bandi.html> of the notice for the commercialization of four yeast strains selected for oenological use. The official language of the notice with the instruction for participation is **Italian**.

TECHNICAL ANNEX - DESCRIPTION OF THE YEAST STRAINS

***Saccharomyces cerevisiae* strain IRVO A4-9:**

Powdery strain with good fermentative vigor even in the presence of sulphites, successfully used in winemaking of Sicilian white grape varieties (Catarratto, Inzolia and Grillo). The strain has been selected from spontaneous fermentations in the ancient cellars of the South-eastern Sicily. It produces floral and white fruit aroma, with good evaluation at tasting of the produced wines. More detailed and technical information are described in *Scacco et al., Indigenous Saccharomyces cerevisiae strains and their influence on the quality of Catarratto, Inzolia and Grillo white wines, Food Research International* (2012) 46: 1-9 (<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0963996911006193>) and in the *technical manual* downloadable at http://www.ats-inoveno.it/images/Inoveno_Relazione_progetto.pdf .

***Saccharomyces cerevisiae* strain IRVO B2-48:**

Powdery strain with good fermentative vigor even in the presence of sulphites, successfully used in winemaking of Sicilian red varieties (Frappato and Nero d'Avola). The strain has been selected from spontaneous fermentations in the ancient cellars of the South-eastern Sicily. It produces floral and fruity aroma, with good evaluation at tasting of the produced wines. More detailed and technical information are described in *Di Maio et al. , Biodiversity of Indigenous Populations from Saccharomyces Old Wineries of South-Eastern Sicily (Italy): Preservation and Economic Potential, PLoS ONE* 7 (2): e30428. doi: 10.1371 / journal.pone.0030428 (<http://journals.plos.org/plosone/article?id=10.1371/journal.pone.0030428>) and in the *technical manual* downloadable at http://www.ats-inoveno.it/images/Inoveno_Relazione_progetto.pdf .

***Saccharomyces cerevisiae* strain IRVO A1-27:**

Flocculent strain with good fermentative vigor even in the presence of sulphites, used successfully in re-fermentation in the bottle of Sicilian white grape varieties (Catarratto). The strain has been selected from spontaneous fermentations in the ancient cellars of the South-eastern Sicily. It produces floral and fruity aromas and fine and persistent perlage, with good evaluation at tasting

Via Libertà, 66 90143 Palermo – Tel. 0916278111 Fax 091347870
www.irvos.it - e-mail: direzione.vitevino@irvos.it

of the produced wines. More detailed and technical information are described in the technical manual downloadable at http://www.ats-inoveno.it/images/Inoveno_Relazione_progetto.pdf.

***Candida zemplinina* strain IRVO Cz3:**

Powdery strain with relevant fermentative vigor, even in presence of 50 mg/L sulphites, successfully used in winemaking of red international (Merlot) and native Sicilian varieties (Nero d'Avola and Frappato) via sequential mixed fermentation with *Saccharomyces cerevisiae*. The strain was selected from native Sicilian grapes in western Sicily. It produces red wines with good evaluation at tasting, less alcohol and richer in glycerol compared to wines made only with strains of *Saccharomyces cerevisiae*. More detailed and technical information are described in *Di Maio et al., Presence of Candida zemplinina in Sicilian musts and selection of a strain for wine mixed Fermentations. South African Journal of Enology and Viticulture (2012) 33: 80-87* (<http://www.sawislibrary.co.za/dbtextimages/74397.pdf>); *Giaramida, et al., Candida zemplinina for production of wines with less alcohol and more glycerol. South African Journal of Enology and Viticulture (2013) 34: 204-211* (<http://www.sawislibrary.co.za/dbtextimages/80193.pdf>); and at website <https://progettoinnovazione.wordpress.com/piano-di-lavoro/azione-1/>

Il Direttore Generale
Vincenzo Cusumano



Via Libertà, 66 90143 Palermo – Tel. 0916278111 Fax 091347870
www.irvos.it - e-mail: direzione.vitevino@irvos.it