

SEEDSPRO2WINE

Circular-based alternative protein extraction from grape seeds for wine-making process

La chiarifica dei vini è un processo che richiede l'utilizzo di coadiuvanti anche di origine proteica. Al giorno d'oggi le proteine utilizzate sono sia di origine animale che vegetale, ma si tratta sempre di proteine esogene, cioè estranee alla matrice vino, che potrebbero lasciare dei residui. In effetti recentemente è stato introdotto l'obbligo di dichiarare in etichetta l'utilizzo di proteine del latte e dell'uovo. L'utilizzo di proteine estratte dai semi di uva permetterebbe di evitare tali problemi di etichettatura, senza considerare che verrebbe valorizzato uno scarto della produzione vitivinicola stessa (economia circolare). L'efficacia di un estratto proteico di vinaccioli preparato in laboratorio è già stata verificata con dei test su piccola scala. Il progetto prevede di sfruttare la collaborazione con un'azienda che già possiede degli impianti per estrazione su larga scala, per fare lo scale up del processo di estrazione. Nella fase di passaggio su larga scala si introdurranno degli elementi per migliorare la resa e ridurre i costi sia energetici che ambientali del processo estrattivo (valutato mediante LCA). Il progetto prevede l'ottenimento di un processo di estrazione su larga scala, con l'ottenimento al termine dei 4 anni di un prodotto che sia disponibile per la distribuzione sul mercato.

Ente finanziatore: Commissione Europea

Call:

Responsabile scientifico: Vincenzi Simone

Ruolo del DAFNAE: Partner