

Ecollevat: projecte pilot de producció d'un llevat ecològic per a l'elaboració de vins escumosos

Líder:

Juvé & Camps, SA

Altres membres perceptors:

Freixenet, SA; Segura Viudas, Gramona, SA; Torelló Llopart, SA; Associació AEI INNOVI

Altres membres no perceptors:

Tots els socis d'INNOVI

Coordenador:

Associació AEI INNOVI

Web:

<https://www.innovi.cat/ecollevat/>

01. Motivació

La majoria de cellers fan servir estàrters de llevats comercials per iniciar les fermentacions de vins i escumosos. A més, actualment, l'ús de llevats ecològics per a la segona fermentació és una pràctica minoritària. Això comporta una clara homogeneïtzació de processos relacionats amb la fermentació dels vins escumosos. No obstant això, en els darrers anys hi ha hagut un interès creixent per aïllar soques de llevat de les pròpies vinyes per augmentar la diferenciació del producte i obtenir un segell de l'empresa mitjançant un sistema que utilitza la biodiversitat existent de microorganismes procedents de les pròpies parcel·les. A més, la producció ecològica de vins i caves és cada cop més apreciada pels mercats nacionals i internacionals.

En aquest projecte es planteja establir un itinerari de producció ecològic de soques de llevat autòctones de l'àmbit vitivinícola català, adaptades al *terroir* i a les característiques de les varietats en cultiu. Per a poder utilitzar aquests llevats com a cultiu iniciador, s'imita en certa manera una fermentació espontània, però coneixent de forma controlada les soques de llevat que estan actuant i d'aquesta manera produir vins i caves singulars del territori. Aquest itinerari pot donar lloc a serveis "a la carta" de producció de llevats per a cellers interessats en individualitzar i singularitzar una part de les seves produccions amb la prèvia selecció de llevats de les seves finques o la utilització del llevat autòcton P29 de l'INCAVI.

L'objectiu principal de l'estudi es basava en l'elaboració d'un itinerari per a la producció de llevats ecològics com a cultius iniciadors per a vins i vins escumosos.

Els diferents objectius específics eren:

- Diferenciar i personalitzar els vins i caves d'alta gamma de diferents cellers mitjançant l'ús de llevats autòctons.
- La multiplicació de 3 soques de *Saccharomyces cerevisiae* (P29, FREIXENET I SEGURA VIUDAS) de comportament conegut en condicions ecològiques.
- La millora de la població i viabilitat finals dels llevats, i per tant, un increment del control sobre la fermentació.
- L'optimització de la conservació al llarg del temps dels llevats.

Mitjançant aquest projecte, s'han pogut determinar les actuacions següents:

- Avaluació de l'efecte de diferents paràmetres de creixement (temperatura, pH i contingut en nutrients) i substrats nutritius, per tal de seleccionar les condicions òptimes de creixement per a cada soca de llevat.
- Proves pilot a escala de laboratori (2 L) per a optimitzar els medis de cultiu i els paràmetres de creixement per a les soques P29, FREIXENET i SEGURA VIUDAS.
- Escalat del projecte fins a un bioreactor de volum de 25 L.
- Avaluació i optimització de les condicions de conservació de les 3 soques.
- Aplicació i seguiment del comportament dels llevats ecològics en els cellers.

02. Resultats i conclusions

Els beneficis o resultats esperats del projecte són els següents:

- Incorporar un llevat, el P29 propietat d'INCAVI i alguna altra soca que es decideixi en el marc del projecte, amb possible certificació ecològica a l'itinerari enològic de l'elaboració de vi dels cellers participants.
- Aprofundiment de la singularització dels vins de cada celler mitjançant l'ús d'aquests llevats.
- Incorporar un tret diferencial de sostenibilitat i autenticitat en els productes pel fet d'utilitzar llevats autòctons de la zona vitivinícola on es troba situada cada empresa i produïts de forma ecològica.
- Situació de preferència dels cellers socis del projecte a l'hora d'utilitzar el servei de producció de llevats de l'INCAVI.
- Proximitat al sector que possibilita treballar amb llevats líquids concentrats.

Amb els resultats obtinguts des de l'INCAVI i els rebuts fins al moment per part dels cellers, es pot concloure que l'objectiu del grup operatiu, que era l'obtenció d'un itinerari de producció de llevats ecològics, s'ha assolit de forma satisfactòria amb les 3 soques de *S. cerevisiae* avaluades mitjançant l'ús de most pasteuritzat ecològic. A més, pel que fa a la soca P29, es certifica que aquest microorganisme no procedeix d'organismes modificats genèticament ni els conté. Per tant, s'ha obtingut un itinerari que permet produir els peus de cup de forma reproducible amb poblacions elevades amb una viabilitat sempre major al 90%. Així mateix, en els casos que es van poder comparar paràmetres de segona fermentació amb controls, aquests eren pràcticament idèntics.



Foto: Grup Operatiu.