

Partenariato del progetto 1

3A - Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria - Soc. Cons. a.r.l.
Cantine Giorgio Lungarotti Società e Responsabilità Limitata
Chiara Lungarotti S.R.L.
Giorgio Lungarotti Società Agricola A.R.L.
Impresa individuale Lungarotti Chiara
S. Rocco Società Agricola A.R.L.

www.mollydesign.com

Partenariato del progetto 2

3A - Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria - Soc. Cons. a.r.l.
Cantine Giorgio Lungarotti S.R.L.
Azienda Agricola Lungarotti Chiara

ECOWINE



Presentazione dei risultati dei progetti:

- ▣ Cooperazione come elemento fondamentale per lo sviluppo e innovazione di nuovi prodotti e processi nel settore vitivinicolo
- ▣ ECOWINE



CONVEGNO & ATTIVITÀ DIMOSTRATIVA

VENERDÌ 14 NOVEMBRE 2014

CANTINE LUNGAROTTI

Torgiano - PG



COOPERAZIONE PER LO SVILUPPO
DI NUOVI PRODOTTI,
PROCESSI E TECNOLOGIE NEI SETTORI
AGRICOLA, ALIMENTARE E FORESTALE.



FONDO EUROPEO AGRICOLO
PER LO SVILUPPO RURALE:
L'EUROPA INVESTE NELLE
ZONE RURALI



Regione Umbria



3A - Parco Tecnologico Agroalimentare
dell'Umbria Soc. cons. a r.l.
www.parco3a.org

Obiettivi del progetto 1

Cooperazione come elemento fondamentale per lo sviluppo e innovazione di nuovi prodotti e processi nel settore vitivinicolo PSR 2007 2013 Mis 124 Primo Bando

Individuazione e pianificazione dei micro-ambienti nell'ambito dei vigneti selezionati

Valorizzazione dell'interazione tra micro-ambienti e genotipi in aree potenzialmente vocate (genotipi = vitigni, anche autoctoni, e/o cloni, già disponibili o in fase di sperimentazione e omologazione)

Definizione di modelli produttivi compatibili con il complesso "suolo-clima-vitigno" ed economicamente validi

Obiettivi del progetto 2

ECOWINE
PSR 2007 2013 Mis 124 secondo Bando

L'obiettivo del progetto è quello di sviluppare un prototipo di impianto per la filtrazione dei vini al fine di ottenere:

un minor impatto ambientale derivante dall'uso della farina fossile,

la salvaguardia della salute degli operatori coinvolti nel processo di filtrazione

un considerevole risparmio economico derivante dal fatto che lo sviluppo dell'impianto di filtrazione "innovativo" permette di effettuare operazioni di filtrazione senza avere alla fine del processo alcuna sostanza da smaltire oltre a consumare una minor quantità di energia.

Attività effettuate nel progetto 2

Sviluppo del prototipo di impianto per la filtrazione del vino in collaborazione con DIEMME ENOLOGICA S.p.a. per superare le difficoltà connesse alla gestione degli impianti tradizionali conservando elevati standard qualitativi del prodotto.

Risultati ottenuti nel progetto 2

Lo sviluppo di un prototipo di impianto di filtrazione ha permesso nell'ambito della sperimentazione di:

aumentare la qualità del vino;
diminuire l'impatto ambientale delle aziende;
riduzione delle perdite di vino in volume;
riduzione del fabbisogno energetico;
possibilità di filtrazione in atmosfera inerte;
filtrazione di vini estremamente freddi;

aumentare la sicurezza degli operatori coinvolti eliminando del tutto l'agente inquinante rappresentato dalla farina fossile (Silicati).

Programma

> 10:00

REGISTRAZIONE DEI PARTECIPANTI

> 10:15

SALUTI

Andrea Sisti, *Amministratore Unico 3A-PTA*
Chiara Lungarotti, *Cantine Lungarotti*

> 10:30

INTERVENTI:

Progetto 1: Cooperazione come elemento fondamentale per lo sviluppo e innovazione di nuovi prodotti e processi nel settore vitivinicolo

La sperimentazione in vigna ed in cantina: i risultati ottenuti
Vincenzo Pepe, *Cantine Lungarotti*
Studio di fattibilità commerciale
Vincenzo Pepe, *Cantine Lungarotti*

Progetto 2: Ecowine

Lo Sviluppo del prototipo di impianto per la filtrazione del vino: i risultati ottenuti e le innovazioni introdotte.
Chiara Lungarotti *Cantine Lungarotti*
Vincenzo Pepe, *Cantine Lungarotti*

> 12:30

DIATTITO

> 13:00

CONCLUSIONI

Giuliano Polenzani, *Dirigente Servizio Politiche per l'Innovazione Regione Umbria*

> 13:30

APERITIVO

> 14:30

ATTIVITÀ DIMOSTRATIVA

VISITA ALL'IMPIANTO PROTOTIPO DI FILTRAZIONE