



Ionian Yeast

Ποιοτική αναβάθμιση τοπικών οίνων των
Ιονίων Νήσων με χρήση γηγενών ζυμών

Producing higher quality local wines of the
Ionian Islands via the use of indigenous wild
type yeast strains

Στόχος του έργου είναι η πλήρης έκφραση της μοναδικότητας (“terroir”) τριών τοπικών οίνων των Ιονίων Νήσων με χρήση γηγενών ζυμών.

Αυγουσιάτης Ζακύνθου | Βερτζαμί Λευκάδας | Κακοτρύγης Κέρκυρας

Για κάθε μία από τις τρεις ποικιλίες σταφυλιού θα πραγματοποιηθούν

- απομόνωση και λεπτομερής χαρακτηρισμός των γηγενών ζυμών
- επιλογή των καταλληλότερων για οινοποίηση
- παραγωγή οίνων
- προσδιορισμός φυσικοχημικών και οργανοληπτικών ιδιοτήτων

Οι οίνοι που θα προκύψουν αναμένεται να διαθέτουν τα μοναδικά αρώματα που χαρακτηρίζουν ένα τοπικό προϊόν ανώτερης ποιότητας και επιπλέον θα μπορούν να παράγονται με ελεγχόμενη ζύμωση.

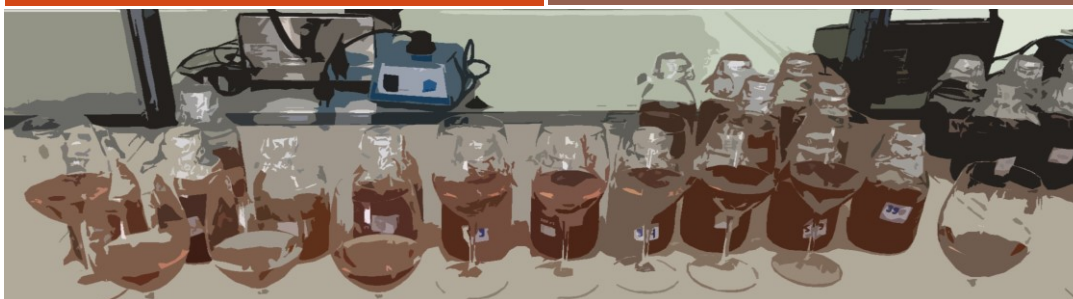
**Διονύσιος
Κουλουγλιώτης**
(dkoul@ionio.gr)

Επιστημονικός
Υπεύθυνος

Διάρκεια

**30
μήνες**

07/2017 - 12/2019



5006342

MIS CODE

Προϋπολογισμός

€ 201.500



Ευρωπαϊκή Ένωση
Ευρωπαϊκό Ταμείο
Περιφερειακής Ανάπτυξης



ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ
ΙΟΝΙΩΝ
ΝΗΣΙΩΝ



ΕΣΠΑ
2014-2020
ανάπτυξη - εργασία - αλληλεγγύη

Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης