



Ποιοτική Αναβάθμιση Τοπικών Οίνων των Ιονίων Νήσων με χρήση Γηγενών Ζυμών

Newsletter 4

Σεπτέμβριος
2020

ΠΡΟΣΘΕΤΑ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Πρόσθετα ερευνητικά αποτελέσματα του προγράμματος “Ionian Yeast” παρουσιάστηκαν υπό τη μορφή αναρτημένης ανακοίνωσης (poster) στο ετήσιο διεθνές συνέδριο “18th World Congress and Expo on Applied Microbiology” (Βαρκελώνη, Ισπανία) το οποίο πραγματοποιήθηκε εξ’ ολοκλήρου διαδικτυακά υπό μορφή Webinar λόγω της πανδημίας COVID-19.

Το poster είχε τίτλο “Wild yeast isolation and wine production from grapes of the local variety ‘Vertzami’ grown in Lefkada Island (Ionian Islands, Greece)” και η παρουσίασή του πραγματοποιήθηκε στις 25 Σεπτεμβρίου 2020.

Η ανακοίνωση αφορά στην ταυτοποίηση, απομόνωση και επιλογή γηγενών ζυμών την ποικιλίας ερυθρού σταφυλιού «Βερτζαμί» που φύεται στη Λευκάδα. Γίνεται επίσης αναφορά στον προσδιορισμό της αντιοξειδωτικής ικανότητας των οίνων οι οποίοι παράχθηκαν μέσω μικροοινοποιήσεων με αποκλειστική χρήση των επιλεγμένων γηγενών ζυμών.

Το πλήρες κείμενο της παρουσίασης είναι διαθέσιμο [εδώ](#).