



# Progetti Agenda Ricerca Linea A



per una crescita intelligente,  
sostenibile ed inclusiva

[www.regione.piemonte.it/europa2020](http://www.regione.piemonte.it/europa2020)

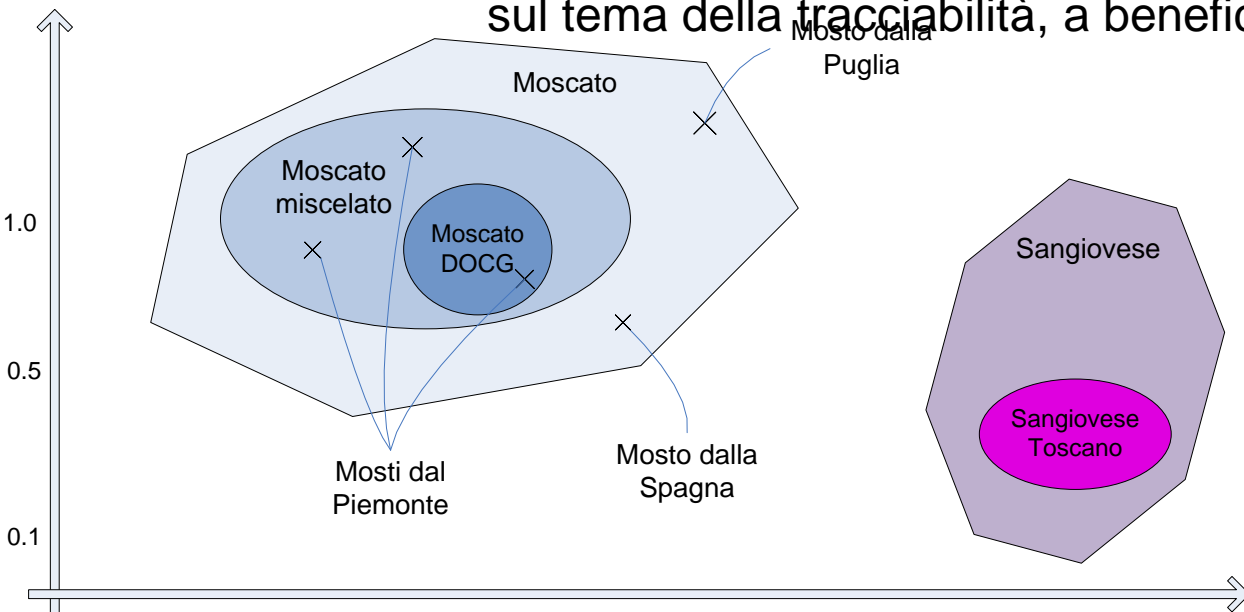
INIZIATIVA CO-FINANZIATA CON FESR



# TRAMO: TRAcciabilità e sicurezza del MOscato Spumante mediante analisi di elementi in tracce

Tracciabilità,  
logistica,  
innovazione nei  
modelli di  
distribuzione e  
commercializzazione  
dei prodotti  
alimentari

- » **Obiettivo:** identificazione e validazione scientifica di un insieme di parametri chimico/fisici, rilevabili tramite analisi di laboratorio comparate, i cui valori misurati su campioni di mosto di Moscato siano in grado di dare informazioni sulla relativa provenienza geografica; selezione di quelli statisticamente più significativi e nel contempo rilevabili tramite impianto a sensori sul campo
- » **Risultato:** definizione, progettazione e produzione di una serie di componenti modulari idonei a costituire un sistema di tracciabilità e verifica della provenienza del mosto, al suo arrivo in cantina e prima dell'immissione nell'impianto di produzione. Possibile impiego commerciale, sul tema della tracciabilità, a beneficio dei produttori vinicoli.



- **Partner:** Antica Cantina Boido, Sinergo.
- **OR/PMI Innovative:** Capetti Elettronica (collaborazione nuova e già utilizzata in altri progetti successivi)
- **Pilot/End User:** n.a.
- **Durata:** 24 mesi
- **Project Manager:** Marco Guardigli - Antica Cantina Boido

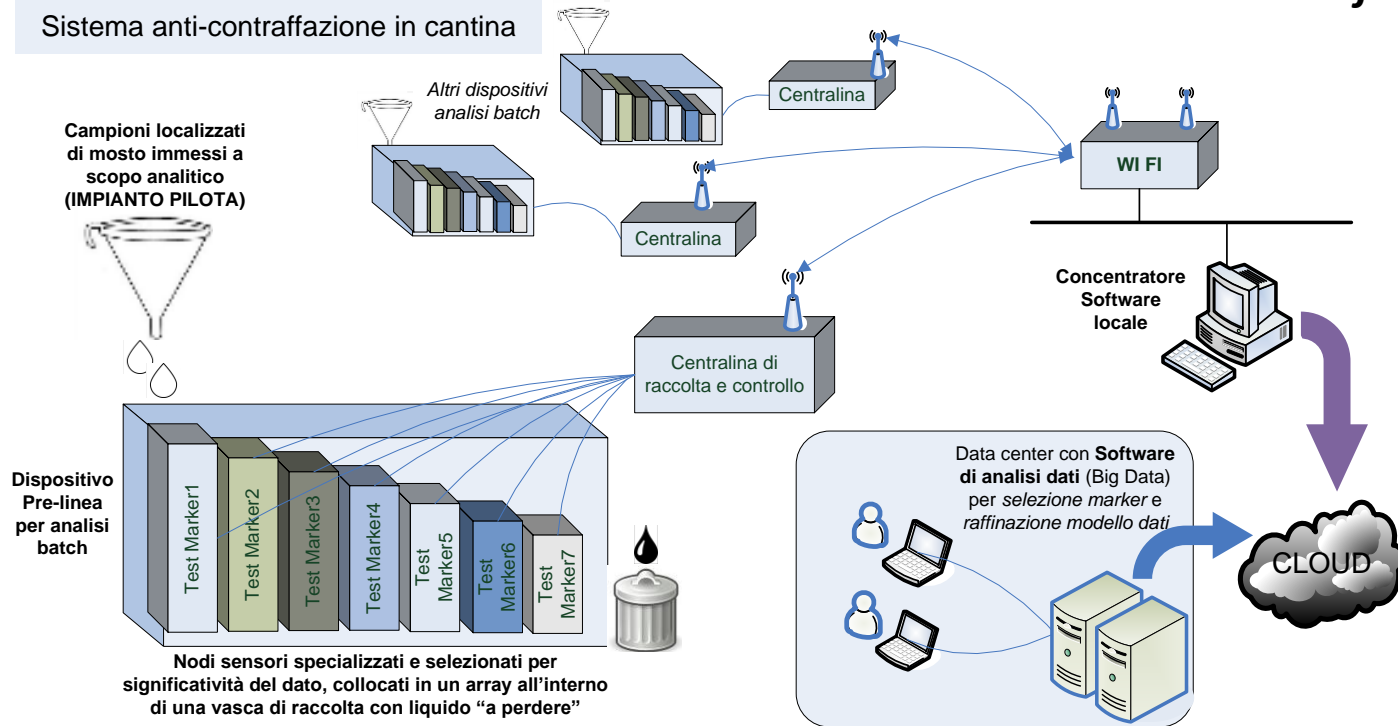


# TRAMO: TRAcciabilità e sicurezza del MOscato Spumante mediante analisi di elementi in tracce

Tracciabilità,  
logistica,  
innovazione nei  
modelli di  
distribuzione e  
commercializzazione  
dei prodotti  
alimentari

» **Perché è innovativo?** TRAMO si propone di realizzare un dispositivo in grado di tracciare la provenienza geografica dei mosti, utilizzando tecniche analitiche in tempo reale. La metodologia sfrutta l'assunto che l'impronta digitale data dalla presenza di microelementi del terreno si trasmette alla vite e poi al mosto, e intende scalare il metodo prima verso analisi praticabili in laboratorio e poi sul campo per mezzo di sensori.

» **Ricadute sulle aziende ed eventuali sul consumatore finale. Sulle Aziende:** focalizzazione tecnologica sul tema della tracciabilità in campo alimentare. **Sulla filiera:** impulso alla produzione e commercializzazione di prodotti a marchio "solo da Uve Piemontesi". **Sui consumatori:** maggiori garanzie di controllo della provenienza e della qualità in campo agroalimentare.



- **Mercati di applicazione:** piccoli e medi produttori vinicoli interessanti ai temi della tracciabilità del prodotto
- **Fatturato previsto:** + 15% in 2 anni successivi alla fine del progetto
- **Nuovi occupati:** 2/3 effettivi



# TRAMO: TRAcciabilità e sicurezza del MOscato Spumante mediante analisi di elementi in tracce

Tracciabilità,  
logistica,  
innovazione nei  
modelli di  
distribuzione e  
commercializzazione  
dei prodotti  
alimentari

## » Tempi di realizzazione

- *Data di avvio: 6 ottobre 2017*
- *Data di fine: 5 ottobre 2019*
- *Stato attuale del progetto.*

***Fatto:*** metodologie di campionamento e raccolta di campioni di mosti e terreni significativi

***In corso:*** Analisi comparate dei microelementi ed in laboratorio per identificazione di un set di analiti statisticamente significativi per la correlazione fra mosto e terreno di provenienza.

***Prossime fasi:*** Determinazione della distribuzione dei microelementi e degli analiti nei campioni raccolti ed analizzati. Identificazione di un set ristretto di parametri rilevabili tramite sensori sul campo, con personalizzazioni. Sessioni di test di raccolta di misure rilevate da sensori sui campioni; verifica e confronto dei risultati ottenuti in precedenza.



# TRAMO: TRAcciabilità e sicurezza del MOscato Spumante mediante analisi di elementi in tracce

Tracciabilità,  
logistica,  
innovazione nei  
modelli di  
distribuzione e  
commercializzazione  
dei prodotti  
alimentari

## *Principali milestone progettuali*

1. Raccolta e campionamento
2. Analisi chimico-fisico enologica e analisi chemiometrica dei campioni raccolti
3. Analisi della tracciabilità mediante tecniche ICP-MS ed NMR dei campioni di mosto e di Moscato
4. Sviluppo di infrastruttura sensoristica per il monitoraggio del vino
5. Sviluppo di un Sistema informatico di support decisionale
6. Testing del metodo in cantina e valutazione TRL finale

## *Modalità di diffusione dei risultati*

Le attività di disseminazione dei risultati saranno limitate alla completa diffusione delle informazioni fra i partner del progetto, in accordo con quanto richiesto dal bando. Ulteriori azioni di disseminazione (**pubblicazioni, convegni, conferenze, articoli, diffusione online**) saranno eventualmente decise in accordo con i Partners).