



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 οίνων

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](mailto:dkoul@ionio.gr))

Επιστημονικός  
Υπεύθυνος

Διάρκεια

**30  
μήνες**

07-2017  
12-2019

**5006342**

MIS CODE

Προϋπολογισμός

**€ 202.000**

