

**INVITO A PRESENTARE MANIFESTAZIONI DI INTERESSE PER L'ACQUISIZIONE DI UN  
CONTRATTO DI LICENZA DI MOLTIPLICAZIONE AI FINI DELLA COMMERCIALIZZAZIONE DI  
LIEVITO PER USO ENOLOGICO**

Le caratteristiche tecniche e descrittive del  
**IBRIDO *Saccharomyces cerevisiae* x *Saccharomyces bayanus* var. *uvarum***  
**DENOMINATO= CEPPO S6U**  
**Selezionato da CREA Viticoltura Enologia presso Laboratorio di Velletri ROMA**

Il ceppo S6U, già selezionato nella zona dei Castelli Romani dall'Istituto Sperimentale di Enologia di Velletri, è un lievito polivalente, utilizzabile su tutti i tipi di vino. I vini fermentati con S6U si distinguono per la notevole pulizia organolettica dovuta all'assenza di composti solforati, ai bassi tenori di acidità volatile e di sottoprodotti che combinano l'anidride solforosa. Grazie ad una produzione di glicerolo sorprendentemente elevata, S6U apporta ai vini notevole rotondità e morbidezza, è quindi particolarmente indicato per le fermentazioni di grandi vini, sia bianchi che rossi, anche destinati all'invecchiamento. Interessante la sua capacità di caratterizzare in modo definito i vini esaltandoli con profumi speziati e floreali ( $\beta$ -feniletanolo). Il ceppo S6U è molto apprezzato nelle vinificazioni condotte in stagione avanzata in quanto capace di garantire un vigoroso inizio di fermentazione anche a bassissime temperature conservando le proprie peculiarità enologiche. Interessante risulta l'azione di S6U sul profilo degli acidi organici. Si riscontra infatti una discreta produzione di acido succinico e l'acido malico presente non è quasi mai degradato, anzi se ne riscontra talvolta un incremento in funzione della sua concentrazione iniziale e della temperatura di fermentazione. Risultati decisamente positivi si sono ottenuti su Merlot, Sangiovese, Grecanico, Sauvignon, Cortese, Trebbiano, Malvasia e nella vinificazione di Valpolicella, Recioto e Amarone.

Dall'analisi genetica eseguita dal Gruppo di Microbiologia CREA-Centro di Ricerca Viteicoltura ed Enologia-Asti sul materiale in conservazione presso la collezione di CREA VE Lab. Velletri, considerando in particolare l'analisi multiplex dei microsatelliti e ARDRA (Amplified Ribosomal DNA Restriction Analysis) risulta che il ceppo S6U in conservazione è un ibrido con parentali *S. cerevisiae* e *S. bayanus* var. *uvarum* e le sue caratteristiche, testate periodicamente con prove di laboratorio, sono descritte nella pubblicazione, Gaetano Ciolfi "Selezione di uno stipite di Lievito *Saccharomyces* della razza fisiologica *Uvarum* e suo impiego enologico allo stato secco (S6U)", "L'Enotecnico Anno XXX Nuova Serie N° 11 novembre 1994.