

Actualitat | Redacció | Actualitzat el 25/07/2019 a les 07:37

## Cinc cellers del Penedès elaboraran vins amb llevats ecològics propis

*Juvé & Camps, Gramona, Freixenet, Segura Viudas i Torelló utilitzaran llevats de la seva pròpia vinya com a resultat d'un projecte pilot de l'INCAVI i el clúster INNOVI*



**L'Institut Català de la Vinya i el Vi (INCAVI) com a centre de recerca, el clúster INNOVI com a coordinador i els cellers Juvé & Camps, Gramona, Freixenet, Segura Viudas i Torelló han desenvolupat el projecte ECOLLEVAT ( <http://www.innovi.cat/ecollevat>) per produir llevats ecològics a través de la utilització de la biodiversitat de les seves vinyes.**

Els llevats s'utilitzen per iniciar les fermentacions dels vins i la major part de cellers fan servir llevats comercials. No obstant hi ha un interès creixent en aïllar soques de llevat de les pròpies vinyes per una major diferenciació del producte, i, a més, al mercat hi ha molt poques soques de llevats ecològics, obtingudes en zones de fora de Catalunya. D'altra banda, la normativa d'elaboració de vins ecològics recomana la utilització de llevats ecològics.

El projecte, amb un pressupost de 243.300 euros i cofinançat pel Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació i el fons FEADER, es lliurarà als cellers el mes de setembre i servirà perquè puguin aplicar els nous llevats als seus vins i escumosos.

La recerca, que ha durat tres anys, té com objectiu elaborar un itinerari per a la producció de llevats ecològics com a cultius iniciadors per a vins i vins escumosos.

Amb aquest projecte, els cellers integrants podran diferenciar i personalitzar els vins i escumosos

d'alta gamma de mitjançant l'ús de llevats autòctons sense necessitat d'emprar-ne d'estàndards i comercials; podran obtenir llevats ecològics de comportament conegut per a l'elaboració de vins i caves ecològics i biodinàmics i incrementaran el control sobre la fermentació.