



FEASR



REGIONE DEL VENETO

PSR
VENETO
2014-2020

FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI

eip-agri
AGRICOLTURA E INNOVATION

SCHEMA RIASSUNTIVA DEI G.O. Regione del Veneto – PSR 2014-2020

ACRONIMO	OZOPLUS WINE	
TITOLO	Applicazione integrata di acqua ozonizzata per una migliore gestione dei solfiti in cantina	
FOCUS AREA	2A "Migliorare le prestazioni economiche di tutte le aziende agricole e incoraggiare la ristrutturazione e l'ammodernamento delle aziende agricole, in particolare per aumentare la quota di mercato e l'orientamento al mercato, nonché la diversificazione delle attività"	
SETTORE	Agricolo	
PARTENARIATO	LP	Cantine Viticoltori Veneto Orientale società agricola cooperativa
	P1	Università degli Studi di Padova - CIRVE
	P2	Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'Analisi dell'Economia Agraria - CREA
	P3	Inoxgan Italia SRL
	P4	Consorzio Tutela DOC delle Venezia
	P5	Consorzio di Tutela della Denominazione di Origine Prosecco
DURATA DEL PROGETTO	inizio	2019
	fine	2022 - concluso
LOCALIZZAZIONE	Prov.	Padova, Rovigo, Treviso
OBIETTIVI	<p>Con una produzione di 13.040.000 quintali di uva nel 2017 il Veneto si è confermata la prima regione italiana per produzione di uva da vino. Uno dei problemi legati alla coltivazione intensiva della vite è quello dell'utilizzo dei fitofarmaci, infatti la direttiva 2009/128/CE ha reso obbligatorio il ricorso a soluzioni di Integrated Pest Management. Un modo possibile per rimpiazzare i prodotti di sintesi è l'utilizzo di acqua ozonizzata, in quanto l'ozono ha un'attività germicida ad ampio spettro e sparisce rapidamente senza lasciare residui. La capacità di evaporare rapidamente è probabilmente il motivo per cui anche l'efficacia del trattamento è di breve durata. Il presente progetto si propone di prolungare l'effetto protettivo dell'ozono (che verrà applicato con un prototipo appositamente progettato per questo scopo) mediante l'utilizzo sinergico con altri prodotti naturali. In questo caso l'approccio prevede di applicare, dopo l'ozono, dei lieviti, che andrebbero ad occupare lo spazio e a competere con i funghi per le risorse nutritive. L'utilizzo dei lieviti in vigneto permetterebbe di avere anche delle ricadute a livello di cantina, in quanto la ridotta presenza di microorganismi contaminanti permetterebbe di ridurre o eliminare l'utilizzo dei solfiti nelle prime fasi di vinificazione.</p>	
SITO WEB DEL G.O.	https://www.prosecco.wine/it/news/progetto-ozoplus-wine	
LINK DATABASE PEI-AGRI	OZOPLUS WINE - PEI AGRI	
LINK DATABASE RETE RURALE NAZIONALE	OZOPLUS WINE - RRN	