

F O O D

M  C R O

T E A M

Ricercatori di Soluzioni

FoodMicroTeam s.r.l.

Già spin-off dell'Università di Firenze

FoodMicroTeam fornisce **assistenza tecnico-scientifica** per il controllo e la gestione delle fermentazioni nelle aziende Agroalimentari

Siamo un gruppo multidisciplinare composto da tecnologi alimentari, chimici, biologi, agronomi ed enologi.

Dopo anni di ricerca universitaria nel campo della microbiologia e della chimica degli alimenti fermentati abbiamo deciso di dedicarci anche al trasferimento tecnologico delle nostre conoscenze scientifiche.

Nel 2014 quindi abbiamo costituito FoodMicroTeam s.r.l. con l'ambizione di poter diventare il settore ricerca e sviluppo delle Aziende Agroalimentari

I nostri servizi per i prodotti fermentati

Controllo e ottimizzazione processi

- Controllo in tutte le fasi di produzione
- Prevenzione problemi di fermentazione
- Riduzione dei tempi del ciclo di produzione
- FoodMicroBank

Innovazione di processo/prodotto

- Sviluppo starter microbici «tailor-made»
- Progetti R&S per sviluppo di nuovi prodotti
- Starter liquidi e in crema

Risoluzione problemi di fermentazione

- Contaminazioni indesiderate
- *Shelf-life* breve
- Scarti di produzione
- Fermentazioni anomale

Alcuni nostri servizi per il settore prodotti da forno

Lievito Madre: Gestione e ottimizzazione

- Monitoraggio microbiologico e chimico di tutto il ciclo di rigenerazione e propagazione del lievito madre

Lievito madre liquido, come e quando vuoi

- Controlli e procedure studiate appositamente per una corretta gestione.
- Lievito madre liquido «fresco» e «pronto all'uso».

Realizzazione prodotti con farine particolari

- Messa a punto di protocolli per la produzione di prodotti a lievitazione naturale:
 - farine di grani antichi
 - farro
 - pseudocereali
 - legumi

I nostri servizi per il settore enologico

Servizi per la vigna

Analisi chimiche, chimico-fisiche e microbiologiche delle uve finalizzate ad **individuare il corretto momento della vendemmia** e un loro impiego consapevole in base alle caratteristiche riscontrate.



Gestione delle fermentazioni spontanee e inoculate

Monitoraggio giornaliero delle popolazioni di **lieviti, batteri lattici e batteri acetici**, e la contemporanea **quantificazione di substrati e prodotti del loro metabolismo** per una corretta gestione dei processi fermentativi.

Selezione lieviti indigeni di cantina

Studio dell'**ecologia dei lieviti, selezione di quelli indigeni di cantina** per le caratteristiche enologiche desiderate e ottenimento di un **preparato in pasta utilizzabile come inoculo diretto**. Per approfondire: www.myyeast.it



Prevenzione dei difetti e controllo dei vini in affinamento

Analisi chimiche e microbiologiche per **prevenire difetti** (es. diagnosi precoce *Brettanomyces*, difetti sensoriali di vario tipo)



Assistenza alla realizzazione di vini speciali

Realizzazione e miglioramento processi di produzione di varie tipologie di vini, compresi quelli così detti «speciali»:

Spumanti

Vini senza solfiti aggiunti

Vinsanto

Vini prodotti in anfora

Come operiamo per un controllo di processo

Direttamente in azienda

Campionamento - Analisi chimico-fisiche - Analisi microbiologiche

In laboratorio

Analisi chimiche – Analisi molecolari – Conservazione dei ceppi in FoodMicroBank

Analisi dei dati

Confronto con storico aziendale e con dati in letteratura - Interpretazione dei risultati

Piacere, FoodMicroTeam

Le mille domande del mercato richiedono un bagaglio di conoscenze multidisciplinare.
Siamo chimici, siamo biologi, siamo enologi, siamo agronomi, siamo tecnologi alimentari.
Siamo FoodMicroTeam.

Per saperne di più:
www.foodmicroteam.it

