

MARTEDÌ 21 MAGGIO 2019

Sala Nazionale

11h00	<p>APPLICAZIONE FOGLIARE DI SPECIFICI LIEVITI INATTIVI PER STIMOLARE LA MATURAZIONE FENOLICA ED AROMATICA DELLE UVE</p> <p><i>Modulo gestito in collaborazione con Lallemand</i></p> <p>Meccanismo di funzionamento: le risposte a livello molecolare, Ilaria Filippetti, Università di Bologna (I)</p> <p>Effetto del trattamento sulle proprietà della buccia ed estraibilità dei composti fenolici, Luca Rolle, Università di Torino (I)</p> <p>Risultati delle esperienze scientifiche e pratiche, l'effetto diretto sui vini, Fabrizio Battista, Lallemand (I)</p>
12h00	<p>ANTIOIDICO ED ANTI BOTRITICO COMMESTIBILE: INNOVATIVO PRODOTTO AD AZIONE ANTIPARASSITARIA EDIBILE ED INNOCUO PER LA NATURA</p> <p><i>Modulo gestito in collaborazione con Bioenologia 2.0</i></p> <p>Gabriele Posenato, Agrea Srl (I)</p> <p>Maurizio Polo, Bioenologia 2.0 Srl (I)</p>
Candidati Premio ASSOENOLOGI-VERSINI - 1° Sessione	
13h00	<p>Caolino su vite con effetto sunscreen, Alberto Palliotti, Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali, Università degli Studi di Perugia (I)</p>
13h15	<p>Effetti della potatura tardiva sulla maturità tecnologica e fenolica nella cv Merlot, Gianluca Allegro, DISTAL, Università di Bologna (I)</p>
13h30	<p>Verso lo sviluppo di un kit molecolare per l'autenticazione molecolare del Brunello di Montalcino, Rita Vignani, Department of Life Sciences, Università di Siena (I)</p>
13h45	<p>Caratteristiche chimiche del vino prodotto da varietà tolleranti alle malattie, Silvia Ruocco, Università degli Studi di Udine in convenzione con FEM, EFSA (I)</p>
14h00	<p>Applicazione di tannini non convenzionali come marker di autenticità, Edoardo Longo, Libera Università di Bolzano (I)</p>
14h15	<p>Estratti antiossidanti da uve immature e loro utilizzo nel vino ed altri alimenti, Giovanna Fia, Università degli Studi di Firenze (I)</p>
14h30	<p>Lieviti microincapsulati innovativi per la produzione di vino spumante secondo metodo classico, Ilaria Benucci, Università degli Studi della Tuscia (I)</p>
14h45	<p>Fermentazioni vinarie mediante starter misto lievito/batterio in forma immobilizzata, Francesco Grieco, Consiglio Nazionale delle Ricerche - Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari (CNR-ISPA) (I)</p>
15h00	<p>VARIETÀ RESISTENTI: RISPOSTE CONCRETE PER LA SOSTENIBILITÀ</p> <p><i>Modulo gestito in collaborazione con Vivai Cooperativi Rauscedo</i></p> <p>Caratteristiche delle varietà resistenti e loro possibile diffusione, Gabriele Di Gaspero, IGA - Istituto Genomica Applicata Udine (I)</p> <p>Caratterizzazione enologica dei vini da varietà resistenti, Yuri Zambon, Vivai Cooperativi Rauscedo (I)</p> <p>Varietà resistenti: la risposta del consumatore, Valeria Fasoli, Vivai Cooperativi Rauscedo (I)</p>
16h00	<p>OTTIMIZZAZIONE DELLA RISORSA IDRICA IN VIGNETO - POLYGREEN</p> <p><i>Modulo gestito in collaborazione con Vinext</i></p> <p>Uso polimero assorbente nella messa a dimora di barbatelle in vasetto, caso studio - Glera, Franco Meggio, Università di Padova (I)</p> <p>Acqua: tecnologie e approcci innovativi per affrontare le sfide di una clima che cambia, Lara Pozzato, DAIS - Università Cà Foscari (I)</p>
17h00	<p>K-POLIASPARTATO: OLTRE LA STABILIZZAZIONE TARTARICA</p> <p><i>Modulo gestito in collaborazione con Enartis</i></p> <p>Risposta del mercato ed esperienze applicative, Gianni Triulzi, R&D Manager Enartis (I)</p> <p>Interessanti proprietà secondarie del KPA, Valerio Carinci, ricercatore CEM (I)</p>
18h00	ASSEMBLEA SIVE
19h00	Fine lavori