

MERCOLEDÌ 22 MAGGIO 2019

Sala Internazionale

Candidati Premio SIVE-OENOPPIA - 2° Sessione	
9h00	Autenticità del vino basata sulla fusione ad alta risoluzione, Paula Martins-Lopes , University of Tras-os-Montes and Alto Douro, BioISI (P)
9h15	Il potenziale enologico dei ceppi di lievito di <i>Hanseniaspora vineae</i> nella produzione industriale di vino, Eduardo Dellacassa , Universidad de la República del Uruguay (UY)
9h30	Dal bicchiere alla bocca: fattori legati al vino e fattori fisiologici dell'uomo che influenzano l'aroma retronasale durante il consumo del vino, María Ángeles Del Pozo Bayón , Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL) CSIC-UAM (E)
9h45	Approcci per limitare le interazioni tra polisaccaridi delle pareti cellulari e tannini, Encarna Gomez Plaza , Department of Food Science and Technology, University of Murcia (E)
10h00	INOCULO DIRETTO DI LIEVITI E BATTERI PER BIOPROTEZIONE SU MOSTO E VINO: UTILIZZO ED APPORTO SENSORIALE <i>Modulo gestito in collaborazione con Chr. Hansen</i> Utilizzo di lieviti e batteri ad inoculo diretto per la bioprotezione del mosto e del vino, Lorenzo Peyer , Chr. Hansen (I) Apporto sensoriale dei lieviti e dei batteri usati per la bioprotezione, Bernardo Muñoz González (E)
11h00	VINO & LEGNO TRA SCIENZA, TECNICA E MERCATO <i>Modulo gestito in collaborazione con Enotimatic</i> ENOTIMATIC: vantaggi e opportunità della nuova tecnologia di infusione. Uno sguardo d'insieme tra ultime scoperte scientifiche, innovazione enologica e tendenze di mercato, Michel Moutounet (F), Giacomo Mazzavillani , Caviro (I), Fabio Piccoli , Wine Meridian (I)
12h00	NOVITÀ TECNICHE PER PRESERVARE ED ESALTARE NATURALMENTE IL PROFILO ORGANOLETTOICO DEI VINI <i>Modulo gestito in collaborazione con Lallemand</i> Gestire la freschezza acidica mediante preinoculo con uno specifico ceppo non- <i>Saccharomyces</i> , José-María Heras , Lallemand (E) Contenere le deviazioni sensoriali da <i>Brettanomyces</i> con l'inoculo di batteri selezionati, Sibylle Krieger Weber , Lallemand (D) Impatto dei parametri di fermentazione sulla cinetica di sintesi degli aromi fermentativi, Jean-Roch Mouret , INRA (F)
Candidati Premio SIVE-OENOPPIA - 3° Sessione	
13h00	Caratterizzazione di vini bianchi del nord est mediante spettroscopia SERS, Alois Bonifacio , Università degli Studi di Trieste (I)
13h15	Biosensore ottico basato sul DNA non marcato come potenziale sistema per l'autenticità del vino, Paula Martins-Lopes , University of Tras-os-Montes and Alto Douro, BioISI (P)
13h30	Valutazione della maturazione dell'uva da vino usando immagini iperspettrali, Pedro Melo-Pinto , CITAB, Universidade de Tras-os-Montes e Alto Douro (P)
13h45	FLASH TALK Ruolo metabolico del mandelato come intermedio nella biosintesi dei benzenoidi da <i>Hanseniaspora vineae</i> , Eduardo Dellacassa , Universidad de la República del Uruguay (UY)
14h00	X-PRO®: UN NUOVO APPROCCIO ALL'ENOLOGIA <i>Modulo gestito in collaborazione con Enologica Vason</i> Derivati di lievito: produzione, composizione e caratteristiche tecnologiche, Piergiorgio Comuzzo , DI4A, Università di Udine (I) Lieviti inattivi, loro potenziale e loro applicazioni, Federico Giotto , Giottoconsulting srl (I) Come nasce X-PRO® e i prodotti che ne derivano, Gianmaria Zanella , Responsabile R&D Enologica Vason (I)
15h00	LA GESTIONE DEI GAS DISCIOLTI NEL VINO <i>Modulo gestito in collaborazione con Tebaldi</i> Il ruolo dei gas disciolti nel vino, Angelita Gambutì , Università di Napoli (I) Tecnologie per la shelf life dei vini ed il sistema ISIOX®, Marco Li Calzi , Tebaldi Srl (I)
16h00	SELEZIONE E IBRIDAZIONE DI CEPPI DI LIEVITO PER MODULARE COMPOSTI CHIAVE NEI VINI <i>Modulo gestito in collaborazione con HTS enologia - Fermentis</i> Ibridazione di ceppi di lievito per aumentare la produzione di esteri e diminuire i solfiti, Etienne Dorignac , Fermentis (F) Il contributo aromatico del <i>Saccharomyces pastorianus</i> sul Sauvignon Blanc, Yorgos Kotseridis , Associate Professor, Agricultural University Athens (GR)
17h00	LA LONGEVITÀ DEI VINI BIANCHI: NUOVI STRUMENTI DI VALUTAZIONE <i>Modulo gestito in collaborazione con Laffort Italia</i> La longevità dei vini bianchi: nuovi strumenti predittivi e di supporto alla decisione, Maurizio Ugliano , Università di Verona (I)
18h00	PRODURRE VINI MENO OSSIDABILI CON TECNOLOGIA LOW-INPUT <i>Sessione dedicata al progetto Oxyless</i> Il vino e l'ossigeno dall'uva al bicchiere, Jean-Claude Vidal , U.EXP-Pech Rouge INRA FRANCE (F) Potenzialità della voltammetria ciclica per la valutazione dell'evoluzione dei vini, Piergiorgio Comuzzo , DI4A, Università di Udine (I)
19h00	Fine lavori