

MERCOLEDÌ 22 MAGGIO 2019

Sala Nazionale

Candidati Premio ASSOENOLOGI-VERSINI - 2° Sessione	
9h30	Chitosano in enologia: un'analisi rapida e innovativa per garantire l'origine da fungo, Matteo Perini , FEM (I)
9h45	Relazione tra composizione e proprietà antiossidanti di derivati di lievito commerciali, Piergiorgio Comuzzo , Di4A, Università di Udine (I)
10h00	Nuovo dispositivo per la stabilizzazione in flusso continuo del vino bianco, Giuseppina Paola Parpinello , Università di Bologna (I)
10h15	Tecniche analitiche combinate per lo studio della stabilità dei vini bianchi, Elisabetta Bellantuono , Università degli Studi di Udine – Enologia (I)
10h30	Sviluppo di metodi elettrochimici per applicazioni enologiche, Maurizio Ugliano , Università di Verona (I)
10h45	Evoluzione del difetto di luce nel vino bianco durante la conservazione, Daniela Fracassetti , Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione, e l'Ambiente, Università di Milano (I)
11h00	La gestione del lievito nelle fasi post-fermentative: riduzione dell'uso dei solfiti e prolungamento della shelf-life del vino Prosecco, Viviana Corich , Università degli Studi di Padova (I)
11h30	ADDIO FERMENTAZIONE MALOLATTICA: LIEVITI INNOVATIVI PER LA DEGRADAZIONE DEL MALICO ED IL MIGLIORAMENTO ORGANOLETTICO DI TUTTI I VINI SENZA L'USO DEI BATTERI <i>Modulo gestito in collaborazione con Bioenologia 2.0</i> Sandra Torriani , Dipartimento di Biotecnologie dell'Università di Verona (I) Maurizio Polo , Bioenologia 2.0 (I) Giuseppe Speri , Speri Viticoltori (I)
12h30	SOLUZIONI INNOVATIVE PER LA STABILIZZAZIONE PROTEICA: STUDI ED ESPERIENZE SULL'IMPIEGO DI TECNOLOGIE A BASSO IMPATTO ORGANOLETTICO <i>Modulo gestito in collaborazione con Oenofrance</i> Daniele Pizzinato , Oenofrance Italia (I) Simone Vincenzi , Università degli Studi di Padova (I)
13h30	IL CONTROLLO AVANZATO DEI PROCESSI ENOLOGICI PER UNA NUOVA ENOLOGIA: DAI VINI SENZA SOLFITI ALLA PRODUZIONE DEI LIEVITI INDIGENI IN CANTINA <i>Modulo gestito in collaborazione con Parsec</i> Fermentazione e macerazione in rosso: quando la tecnologia permette di ottimizzare i processi e di prevenire le problematiche tipiche, Giuseppe Florida , Parsec (I) Lieviti indigeni: isolamento, selezione, autoproduzione in cantina. Dalla fase sperimentale di ieri alla soluzione pratica oggi, Giacomo Buscioni , FoodMicroTeam (I)
14h30	LIEVITI SACCHAROMYCES E NON-SACCHAROMYCES SELEZIONATI DA AMBIENTI SEMIARIDI IN SICILIA <i>Modulo gestito in collaborazione con Bioagro</i> Lieviti <i>Saccharomyces</i> e non- <i>Saccharomyces</i> selezionati da ambienti semiaridi in Sicilia, Daniele Oliva , IRVO - Regione Sicilia (I) Sviluppo della produzione industriale, Paola De Dea , AVISP - Veneto Agricoltura (I)
15h30	AGGIORNAMENTO NORMATIVO SULLE TECNICHE DI PRODUZIONE DEL VINO BIOLOGICO <i>Seminario sponsorizzato da Enartis</i> Cristina Michelsoni , Commissione Europea (I)
16h30	IL TAPPO DI SUGHERO <i>Modulo gestito in collaborazione con Federlegno</i> L'importanza di una collaborazione tra attori della filiera "tappatura vino", Alessandro Canepari , Assoimballaggi/FederlegnoArredo (I), Milena Lambri , Università Cattolica di Piacenza (I) Il tappo di sughero visto dal vino, Michela Cipriani , Unione Italiana Vini (I) Il tappo di sughero: mercato e prospettive, Isabella Giua , Agris (I), Franco Pampiro , Agris (I)
Sessione Premio dottorato di Ricerca SIVE-Ferrarini	
17h30	Cambiamenti climatici rispetto all'industria del vino in Emilia Romagna: valutazione del cambiamento climatico, influenza sull'industria del vino e tecniche di mitigazione, Nemanja Teslić , Università di Bologna (SRB)
17h45	Indagini chimiche e tecnologiche per la valorizzazione dei prodotti enologici di un vitigno autoctono dell'Alto Adige: Gewürztraminer, Tomas Roman Villegas , FEM - Università di Udine (E)
18h00	FLASH TALK Incrementare la biodiversità in vinificazione utilizzando colture starter di lieviti non- <i>Saccharomyces</i> e batteri malolattici in fermentazioni miste, Tiziana Nardi , CREA (I) Chiarifica alternativa del Sangiovese: effetto su caratteristiche polifenoliche e sensoriali, Alessandra Rinaldi , Università degli Studi di Napoli Federico I (I) Composizione chimica ad evoluzione del profilo aromatico negli spumanti Ribolla Gialla prodotti con diversi metodi di rifermentazione, Sabrina Voce , Dipartimento Scienze Agroalimentari, Ambientali, Animali (Di4A), Università di Udine (I) Estrazione con fluido supercritico applicata ai sottoprodotti della cantina per il recupero di polifenoli ad alto valore aggiunto, Carla Da Porto , Dipartimento Scienze Agroalimentari, Ambientali, Animali (Di4A), Università di Udine (I) Effetti della composizione del vino rosso sulla cinetica di consumo dell'ossigeno in presenza di tannini enologici, Daniela Fracassetti , Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione, e l'Ambiente, Università di Milano (I) I meccanismi che presidono il comportamento antiossidante del chitosano in vino: evidenze di laboratorio e tecnologiche, Antonio Castromarin , Università di Bologna (I)
Fine lavori	