

<b>THURSDAY MAY 20</b>	
8:40	Saluti Assoenologi (Riccardo COTARELLA)
9:00	ENOFORUM CONTEST
9:10	<b>Estratti di mannoproteine da fecce: caratterizzazione ed impatto sulle proprietà del vino</b> Alberto DE ISEPPI – <i>Università di Padova</i>
9:30	<b>Influenza delle fasi pre-fermentative sui precursori dei tioli varietali</b> Daniela FRACASSETTI – <i>Università degli Studi di Milano</i>
9:50	<b>MIGLIORAMENTO AROMATICO ED ORGANOLETTICO DEI VINI BIANCHI TRAMITE L'AGGIUNTA DI TANNINI ESTRATTI DA ROVERE IN SOLUZIONE ACQUOSA</b> -Modulo co-gestito da I-OAK srl Alessandro CASTIONI, <i>I-OAK srl</i> - Onofrio CORONA, <i>Università di Palermo</i> - Nicola BIASI, <i>Wine research team</i>
10:40	<b>AVAFERM®, IL SISTEMA PLACE&amp;START PER LA FERMENTAZIONE 4.0-ANALISI DEI DATI GESTIONALI, ECONOMICI E DI SOSTENIBILITÀ</b> - Modulo co-gestito da HTS enologia Diego DE FILIPPI, <i>Responsabile Tecnico HTS enologia</i> - Riccardo GUIDETTI e Valentina GIOVENZANA, <i>Università degli Studi di Milano</i>
11:30	<b>LE NOVITÀ DI ETICHETTATURA AMBIENTALE E NUTRIZIONALE PER IL SETTORE VITIVINICOLO</b> - Modulo co-gestito da Unione Italiana Vini Chiara MENCHINI, <i>Unione Italiana Vini</i> - Elisabetta ROMEO VAREILLE, <i>Unione Italiana Vini</i>
12:15	<b>Impatto del trattamento con chitosano sulle caratteristiche chimico-fisiche di vino rosso Sangiovese</b> Antonio CASTRO MARIN, <i>Università di Bologna</i>
12:35	<b>Relazione tra contenuto fenolico, capacità antiossidante e consumo dell'ossigeno di tannini diversi</b> Silvia MOTTA, <i>Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria - Centro di Ricerca Viticoltura ed Enologia</i>
12:55	Presentazione libro: "La Nuova Normativa Vitivinicola" – Stefano SEQUINO, ICQRF - Massimiliano APOLLONIO, Imprenditore
13:00	Pausa