

MARTEDÌ 21 MAGGIO 2019
Sala Internazionale
Saluti di benvenuto
SEMINARIO DI APERTURA
SUGHERO: GASCROMATOLOGRAFIA E NEUROMARKETING <i>Modulo gestito in collaborazione con Amorim Cork Italia</i> NDtech - La nuova frontiera della Ricerca & Sviluppo applicata alle chiusure in sughero, Miguel Cabral , Amorim (P) Il sapore emozionale del suono e il contributo del NeuroMarketing – Il caso Amorim, Vincenzo Russo , Università IULM (I)
RIDUZIONE DEI SOLFITI: BIOPROTEZIONE E ALTERNATIVE <i>Modulo gestito in collaborazione con Perdomini-IOC</i> La bioprotezione prefermentativa: applicazioni nella macerazione a freddo, Vincent Gerbaux , IFV Institut Français de la Vigne et du Vin (F) Strumenti per il controllo del tenore di solfiti, Olivier Pillet , IOC Institut Oenologique de Champagne (F)
NUOVE APPLICAZIONI RIGUARDANTI LA MODULAZIONE DELL'ESPRESSIONE TIOLICA <i>Modulo gestito in collaborazione con Corimpex - Oenobrand</i> Come possono aiutare le biotecnologie nell'ottimizzazione dei profili tiolici?, Rémi Schneider , Product & application Manager - Oenobrand (F) Precursori tiolici e loro liberazione in vinificazione: quali novità?, Roberto Larcher , FEM (I)
AMPLIAMENTO E VALORIZZAZIONE DELLA BIODIVERSITÀ VARIETALE SUI COLLI PIACENTINI <i>Sessione dedicata al progetto Valorinvtis</i> Valorizzazione dei vitigni minori in risposta alle mutate condizioni climatiche, Tommaso Froni , DI.PRO.VE.S., Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza (I) Dall'Ervi nuove opportunità per la viticoltura Piacentina, Matteo Gatti , DI.PRO.VE.S., Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza (I)
SVILUPPARE LA QUALITÀ MEDIANTE NON SACCHAROMYCES: NUOVE APPLICAZIONI <i>Modulo gestito in collaborazione con AB Biotek</i> Introduzione sulla collaborazione AWRI e AB Biotek, Attilio Bellachioma , AB Biotek (I) Il microbioma del vino: potenzialità di nuovi lieviti non convenzionali, Cristian Varela , AWRI (AUS) Nuovi lieviti non convenzionali da AWRI: impatto sensoriale sul vino, Anthony Heinrich , AB Biotek (AUS)
STRATEGIE PER LA GESTIONE DEI RESIDUI DI FITOSANITARI IN MOSTI E VINI <i>Modulo gestito in collaborazione con Dal Cin</i> Esperienze di abbattimento di pesticidi nel vino; focus sul fosetyl e la sua formazione durante le fasi di vinificazione, Tomas Roman Villegas , FEM (E) Effetto dei trattamenti in vigneto alternativi alle molecole di sintesi, Maria Manara , Dal Cin spa (I)
Candidati Premio SIVE-OENOPPIA - 1° Sessione
Gestione della variabilità intraparcellare del vigneto mediante concimazione a rateo variabile. Risultati differenti in funzione della tipologia di fertilizzante, Matteo Gatti , DI.PRO.VE.S., Università Cattolica del Sacro Cuore (I)
Utilizzo degli incroci di Monastrell per ottenere varietà adatte al cambiamento climatico, Rocio Gil Muñoz , Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agroalimentario (IMIDA) (E)
Effetti dell'utilizzo di estratti di lievito inattivato sulla maturazione della cv. Sangiovese, Chiara Pastore , DISTAL, Università di Bologna (I)
Una nuova vita per le fecce di vinificazione: dallo scarto al fotovoltaico, Manuel Meneghetti , Dipartimento di Scienze Molecolari e Nanosistemi, Università Ca' Foscari Venezia (I)
L'impatto del materiale diverso dall'uva (MOG) congelato sui composti aromatici del vino rosso, Andrew Reynolds , Cool Climate Oenology and Viticulture Institute, Brock University (CDN)
Applicazione della tecnica ottica di Immagine Iperspettrale (Vis-NIR Hyperspectral Imaging) per la valutazione del contenuto di flavonoidi totali, antociani totali e solidi solubili totali in uve da tavola, Mario Gabrielli , Ecole Supérieure d'Agricultures (ESA) (I)
Utilizzo dell'omogeneizzazione ad altissima pressione nella vinificazione. Controllo microbiologico ed effetti per la qualità sensoriale, Antonio Morata , enotec UPM, Chemistry and Food Technology Department, ETSIAAB, Universidad Politécnica de Madrid (E)
Effetto dell'aggiunta di CMC e zucchero al dosaggio sulla schiuma di un vino spumante, Matteo Marangon , DAFNAE, Università di Padova (I)
Fine lavori