

MARTEDÌ 21 MAGGIO 2019
Sala Nazionale
APPLICAZIONE FOGLIARE DI SPECIFICI LIEVITI INATTIVI PER STIMOLARE LA MATURAZIONE FENOLICA ED AROMATICA DELLE UVE <i>Modulo gestito in collaborazione con Lallemand</i> Meccanismo di funzionamento: le risposte a livello molecolare, Ilaria Filippetti , Università di Bologna (I) Effetto del trattamento sulle proprietà della buccia ed estraibilità dei composti fenolici, Luca Rolle , Università di Torino (I) Risultati delle esperienze scientifiche e pratiche, l'effetto diretto sui vini, Fabrizio Battista , Lallemand (I)
ANTIOIDICO ED ANTI BOTRITICO COMMESTIBILE: INNOVATIVO PRODOTTO AD AZIONE ANTIPARASSITARIA EDIBILE ED INNOCUO PER LA NATURA <i>Modulo gestito in collaborazione con Bioenologia 2.0</i> Gabriele Posenato , Agrea Srl (I) Maurizio Polo , Bioenologia 2.0 Srl (I)
Candidati Premio ASSOENOLOGI-VERSINI - 1° Sessione
Caolino su vite con effetto sunscreen, Alberto Palliotti , Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali, Università degli Studi di Perugia (I)
Effetti della potatura tardiva sulla maturità tecnologica e fenolica nella cv Merlot, Gianluca Allegro , DISTAL, Università di Bologna (I)
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)
Caratteristiche chimiche del vino prodotto da varietà tolleranti alle malattie, Silvia Ruocco , Università degli Studi di Udine in convenzione con FEM, EFSA (I)
Applicazione di tannini non convenzionali come marker di autenticità, Edoardo Longo , Libera Università di Bolzano (I)
Estratti antiossidanti da uve immature e loro utilizzo nel vino ed altri alimenti, Giovanna Fia , Università degli Studi di Firenze (I)
Lieviti microincapsulati innovativi per la produzione di vino spumante secondo metodo classico, Ilaria Benucci , Università degli Studi della Toscana (I)
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)
VARIETÀ RESISTENTI: RISPOSTE CONCRETE PER LA SOSTENIBILITÀ <i>Modulo gestito in collaborazione con Vivai Cooperativi Rauscedo</i> Caratteristiche delle varietà resistenti e loro possibile diffusione, Gabriele Di Gaspero , IGA - Istituto Genomica Applicata Udine (I) Caratterizzazione enologica dei vini da varietà resistenti, Yuri Zambon , Vivai Cooperativi Rauscedo (I) Varietà resistenti: la risposta del consumatore, Valeria Fasoli , Vivai Cooperativi Rauscedo (I)
OTTIMIZZAZIONE DELLA RISORSA IDRICA IN VIGNETO - POLYGREEN <i>Modulo gestito in collaborazione con Vinext</i> Uso polimero assorbente nella messa a dimora di barbatelle in vasetto, caso studio - Glera, Franco Meggio , Università di Padova (I) Acqua: tecnologie e approcci innovativi per affrontare le sfide di una clima che cambia, Lara Pozzato , DAIS - Università Cà Foscari (I)
K-POLIASPARTATO: OLTRE LA STABILIZZAZIONE TARTARICA <i>Modulo gestito in collaborazione con Enartis</i> Risposta del mercato ed esperienze applicative, Gianni Triulzi , R&D Manager Enartis (I) Interessanti proprietà secondarie del KPA, Valerio Carinci , ricercatore CEM (I)
ASSEMBLEA SIVE
Fine lavori