

| | |
|---------------------------------|--|
| MERCOLEDÌ 22 MAGGIO 2019 | |
| Sala Nazionale | |
| | |
| | Candidati Premio ASSOENOLOGI-VERSINI - 2° Sessione |
| | Chitosano in enologia: un'analisi rapida e innovativa per garantire l'origine da fungo, Matteo Perini , FEM (I) |
| | Relazione tra composizione e proprietà antiossidanti di derivati di lievito commerciali, Piergiorgio Comuzzo , Dipartimento Scienze Agroalimentari, Ambientali, Animali (Di4A), Università di Udine (I) |
| | Nuovo dispositivo per la stabilizzazione in flusso continuo del vino bianco, Giuseppina Paola Parpinello , Università di Bologna (I) |
| | Tecniche analitiche combinate per lo studio della stabilità dei vini bianchi, Elisabetta Bellantuono , Università degli Studi di Udine – Enologia (I) |
| | Sviluppo di metodi elettrochimici per applicazioni enologiche, Maurizio Ugliano , Università di Verona (I) |
| | 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) |
| | 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) |
| | 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) |
| | 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) |
| | 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 Floridia , Parsec (I) Lieviti indigeni: isolamento, selezione, autoproduzione in cantina. Dalla fase sperimentale di ieri alla soluzione pratica oggi, Giacomo Buscioni , FoodMicroTeam (I) |
| | 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) |
| | AGGIORNAMENTO NORMATIVO SULLE TECNICHE DI PRODUZIONE DEL VINO BIOLOGICO <i>Seminario sponsorizzato da Enartis</i> Cristina Michelsoni , Commissione Europea (I) |
| | Sessione Premio dottorato di Ricerca SIVE-Ferrarini |
| | Cambiamenti climatici rispetto all'industria del vino in Emilia Romagna: valutazione del cambiamento climatico, influenza sull'industria del vino e tecniche di mitigazione, Nemanja Tešlić , Università di Bologna (SRB) |
| | 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) |
| | |
| | Fine lavori |