

GIOVEDÌ 23 MAGGIO 2019
Sala Internazionale
VITICOLTURA SOSTENIBILE E GESTIONE DEL SUOLO <i>Sessione dedicata al progetto Soil4Wine</i> Gestire e tutelare il suolo in vigneto: l'esperienza del progetto LIFE Soil4Wine, Stefano Poni , DI.PRO.VE.S., Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza (I) Uno strumento innovativo e interattivo per la gestione del suolo in viticoltura, Sara Elisabetta Legler , Horta srl (I) Il vino per il suolo: un esempio di green economy, Alessandro Bosso , ERVET (I)
TECNOLOGIE IOT PER IL MONITORAGGIO DEL TRASPORTO DEL VINO <i>Sessione dedicata al progetto IoF2020</i> Metaboliti marcatori del cattivo stato di conservazione del vino, Panagiotis Arapitsas , FEM (GR) Un test per valutare la tolleranza del vino all'esposizione ad alte temperature di conservazione, Stefano Ferrari , ISVEA (I) Come tracciare l'integrità del proprio vino durante il trasporto, Mattia Nanetti , Wenda (I)
LA DIVERSITÀ DEI TANNINI DEI VINI ROSSI ITALIANI <i>Sessione dedicata al progetto D-WINES</i> Il progetto D-Wines per la valorizzazione della diversità dei vini Italiani , Maurizio Ugliano , Università di Verona (I) I tannini nei principali vini rossi italiani Diversità delle concentrazioni e delle strutture molecolari, Fulvio Mattivi , Università di Trento (I) L'impronta digitale metabolica dei vini rossi Italiani, Panagiotis Arapitsas , FEM (GR) Stabilità, reattività e interazioni dei tannini nei vini rossi italiani Polisaccaridi e proteine nei vini rossi italiani, Matteo Marangon , Università di Padova (I) L'ossidabilità dei tannini, Maurizio Ugliano , Università di Verona (I) La spettroscopia per l'analisi dei tannini e la caratterizzazione dei vini rossi italiani Caratterizzazione multivariata dei vini rossi monovarietali italiani con spettroscopia FTIR, Andrea Versari , Università di Bologna (I) Classificazione con indici spettrofotometrici dei vini rossi italiani, Simone Giacosa , Università di Torino (I) Tannini e astringenza: aspetti sensoriali e marcatori analitici La diversa astringenza dei vini rossi Italiani, Paola Piombino , Università di Napoli (I) Marcatori analitici per la predizione dell'astringenza, Angelita Gambutì , Università di Napoli (I) Il metabolismo dei tannini nell'acino d'uva Le basi molecolari del metabolismo dei tannini nell'acino d'uva, Giovanbattista Tornelli , Università di Verona (I) Discussione e prospettive di applicazione.
MIGLIORARE LA SHELF-LIFE DEI VINI: IL PROGETTO WISHELI <i>Sessione dedicata al progetto Wisheli</i> Cosa chiede oggi il mercato a un vino bianco e le conseguenze tecniche, Nicola Biasi , Falesco (I) Invecchiamento precoce di vini giovani: valutazioni chimico-sensoriali mediante approccio sensoristico come possibile strategia di miglioramento della shelf-life, Andrea Bellincontro , DIBAF, Università della Toscana (I) Un test predittivo della capacità di tenuta di un vino all'invecchiamento, Stefano Ferrari , ISVEA (I)
GRUPPI OPERATIVI PER L'INNOVAZIONE IN VITIVINICOLTURA <i>Sessione organizzata in collaborazione con RETE RURALE NAZIONALE</i> Progetto UVA PRETIOSA - Valorizzazione dei sotto-prodotti della filiera vitivinicola, Giovanna Fia , DAGRI, Università degli Studi di Firenze (I) Progetto VINTEGRO - Sviluppo di una strategia produttiva mirata all'incremento della stabilità dei vini, Stefano Ferrari , ISVEA (I) Progetto WISHELI - Sviluppo di nuove tecniche di produzione per miglioramento della shelf-life dei vini umbri, Andrea Bellincontro , Università della Toscana (I)
Fine lavori