

Martedì 21 Maggio - SALA NAZIONALE

- 11h00 **APPLICAZIONE FOGLIARE DI SPECIFICI LIEVITI INATTIVI PER STIMOLARE LA MATURAZIONE FENOLICA ED AROMATICA DELLE UVE**
Modulo gestito in collaborazione con Lallemand
 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)
- 11h50 FLASH TALK - I DSS nelle strategie di difesa, Giuseppe **Piacentino**, Horta Srl (I)
- 12h00 **ANTIOIDICO ED ANTI BOTRITICO COMMESTIBILE: INNOVATIVO PRODOTTO AD AZIONE ANTIPARASSITARIA EDIBILE ED INNOCUO PER LA NATURA**
Modulo gestito in collaborazione con Bioenologia 2.0
 Gabriele **Posenato**, Agrea Srl (I), Maurizio **Polo**, Bioenologia 2.0 Srl (I)
- 12h50 FLASH TALK - AGRICOSTAN: peptidi bioattivi al servizio della viticoltura biologica, Roberto **Sartori** - A. Costantino & C Spa
- 13h00 **Premio ASSOENOLOGI-VERSINI - 1° Sessione**
- Caolino su vite con effetto sunscreen, Alberto **Palliotti**, DSA3, 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**, DSV, Università di Siena (I)
 - Caratteristiche chimiche del vino prodotto da varietà tolleranti alle malattie, Silvia **Ruocco**, Agenzia Europea per la Sicurezza Alimentare (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 Tuscia (I)
 - Fermentazioni vinarie mediante starter misto lievito/batterio in forma immobilizzata, Francesco **Grieco**, ISPA, Consiglio Nazionale delle Ricerche (I)
- 15h00 **VARIETÀ RESISTENTI: RISPOSTE CONCRETE PER LA SOSTENIBILITÀ**
Modulo gestito in collaborazione con Vivai Cooperativi Rauscedo
 Le strategie di miglioramento genetico della vite, Gabriele **Di Gaspero**, Istituto Genomica Applicata Udine (I)
 Varietà resistenti: caratteristiche agronomiche, enologiche e risposta del consumatore, Valeria **Fasoli** e Yuri **Zambon**, Vivai Cooperativi Rauscedo (I)
- 15h50 FLASH TALK - Sinergia tra informazioni da drone (UAV) e reti di sensori senza fili (WSN) nel monitoraggio dei fenomeni di siccità agricola in viticoltura: l'esperienza nel territorio vitivinicolo del Chianti, Angela **Puig Sirera**, Università di Pisa (I)
- 16h00 **OTTIMIZZAZIONE DELLA RISORSA IDRICA IN VIGNETO - POLYGREEN**
Modulo gestito in collaborazione con Vinext
 Acqua: tecnologie e approcci innovativi per affrontare le sfide di un clima che cambia, Lara **Pozzato**, Vinext (I)
 Uso polimero assorbente nella messa a dimora di barbatelle in vasetto, caso studio - Glera, Franco **Meggio**, Università di Padova (I)
- 16h50 FLASH TALK - Il servizio cloud di Smart Analysis: come rendere intelligenti e connesse le analisi in cantina, Alessandro **Tonelli**, DNAPhone srl (I)
- 17h00 **K-POLIASPARTATO: OLTRE LA STABILIZZAZIONE TARTARICA**
Modulo gestito in collaborazione con Enartis
 Risposta del mercato ed esperienze applicative, Gianni **Triulzi**, Enartis (I)
 Interessanti proprietà secondarie del KPA, Valerio **Carinci**, Centro Enologico Meridionale (I)
- 18h00 **ASSEMBLEA SIVE**
- 19h00 Fine lavori