

Mercoledì 22 Maggio - SALA INTERNAZIONALE

- 9h00 **Premio SIVE-OENOPPIA - 2° Sessione**
- Autenticità del vino basata sulla fusione ad alta risoluzione, Paula **Martins-Lopes**, University of Tras-os-Montes and Alto Douro, BiolSI (P)
 - Il potenziale enologico dei ceppi di lievito di *Hanseniaspora vineae* nella produzione industriale di vino, Eduardo **Dellacassa**, Universidad de la República del Uruguay (UY)
 - Dal bicchiere alla bocca: fattori legati al vino e fattori fisiologici dell'uomo che influenzano l'aroma retronasale durante il consumo del vino, María Ángeles **Del Pozo Bayón**, Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación CSIC-UAM (E)
 - Approcci per limitare le interazioni tra polisaccaridi delle pareti cellulari e tannini, Encarna **Gomez-Plaza**, Department of Food Science and Technology, University of Murcia (E)
- 10h00 **INOCULO DIRETTO DI LIEVITI E BATTERI PER BIOPROTEZIONE SU MOSTO E VINO: UTILIZZO ED APPORTO SENSORIALE**
Modulo gestito in collaborazione con Chr. Hansen
Utilizzo di lieviti e batteri ad inoculo diretto per la bioprotezione del mosto e del vino, Lorenzo **Peyer**, Chr. Hansen (I)
Apporto sensoriale dei lieviti e dei batteri usati per la bioprotezione, Bernardo **Muñoz González** (E)
- 10h50 FLASH TALK - Esperienze di termovinificazione in California, Silvano **Dalla Cia**, TMCI PADOVAN Spa (I)
- 11h00 **VINO & LEGNO TRA SCIENZA, TECNICA E MERCATO**
Modulo gestito in collaborazione con Enotimatic
ENOTIMATIC: vantaggi e opportunità della nuova tecnologia di infusione. Uno sguardo d'insieme tra ultime scoperte scientifiche, innovazione enologica e tendenze di mercato, Michel **Moutounet** (F), Giacomo **Mazzavillani**, Caviro (I), Fabio **Piccoli**, Wine Meridian (I)
- 12h00 **NOVITÀ TECNICHE PER PRESERVARE ED ESALTARE NATURALMENTE IL PROFILO ORGANOLETTICO DEI VINI**
Modulo gestito in collaborazione con Lallemand
Gestire la freschezza acidica mediante preinoculo con uno specifico ceppo non-*Saccharomyces*, José-María **Heras**, Lallemand (E)
Contenere le deviazioni sensoriali da *Brettanomyces* con l'inoculo di batteri selezionati, Sibylle Krieger **Weber**, Lallemand (D)
Impatto dei parametri di fermentazione sulla cinetica di sintesi degli aromi fermentativi, Jean-Roch **Mouret**, INRA (F)
- 13h00 **Premio SIVE-OENOPPIA - 3° Sessione**
- Caratterizzazione di vini bianchi del nord est mediante spettroscopia SERS, Alois **Bonifacio**, Università degli Studi di Trieste (I)
 - Biosensore ottico basato sul DNA non marcato come potenziale sistema per l'autenticità del vino, Paula **Martins-Lopes**, University of Tras-os-Montes and Alto Douro, BiolSI (P)
 - Valutazione della maturazione dell'uva da vino usando immagini iperspettrali, Pedro **Melo-Pinto**, CITAB, Universidade de Tras-os-Montes e Alto Douro (P)
- 13h45 FLASH TALK - Ruolo metabolico del mandelato come intermedio nella biosintesi dei benzenoidi da *Hanseniaspora vineae*, Eduardo **Dellacassa**, Universidad de la República del Uruguay (UY)
- 14h00 **X-PRO®: UN NUOVO APPROCCIO ALL'ENOLOGIA**
Modulo gestito in collaborazione con Enologica Vason
Derivati di lievito: produzione, composizione e caratteristiche tecnologiche, Piergiorgio **Comuzzo**, Di4A, Università di Udine (I)
Lieviti inattivi, loro potenziale e loro applicazioni, Federico **Giotto**, Giottoconsulting srl (I)
Come nasce X-PRO® e i prodotti che ne derivano, Gianmaria **Zanella**, Enologica Vason (I)
- 15h00 **LA GESTIONE DEI GAS DISCIOLTI NEL VINO**
Modulo gestito in collaborazione con Tebaldi
Il ruolo dei gas disciolti nel vino, Angelita **Gambutì**, Università di Napoli (I)
Tecnologie per la shelf life dei vini ed il sistema ISIOX®, Marco **Li Calzi**, Tebaldi Srl (I)
- 16h00 **SELEZIONE E IBRIDAZIONE DI CEPPI DI LIEVITO PER MODULARE COMPOSTI CHIAVE NEI VINI**
Modulo gestito in collaborazione con HTS enologia - Fermentis
Ibridazione di ceppi di lievito per aumentare la produzione di esteri e diminuire i solfiti, Etienne **Dorignac**, Fermentis (F)
Il contributo aromatico del *Saccharomyces pastorianus* sul Sauvignon Blanc, Yorgos **Kotseridis**, Agricultural University Athens (GR)
- 17h00 **LA LONGEVITÀ DEI VINI BIANCHI: NUOVI STRUMENTI DI VALUTAZIONE**
Modulo gestito in collaborazione con Laffort Italia
La longevità dei vini bianchi: nuovi strumenti predittivi e di supporto alla decisione, Maurizio **Ugliano**, Università di Verona (I)
- 18h00 **PRODURRE VINI MENO OSSIDABILI CON TECNOLOGIA LOW-INPUT**
Sessione dedicata al progetto Oxyless
Il vino e l'ossigeno dall'uva al bicchiere, Jean-Claude **Vidal**, U.EXP-Pech Rouge INRA FRANCE (F)
Potenzialità della voltammetria ciclica per la valutazione dell'evoluzione dei vini, Piergiorgio **Comuzzo**, Di4A, Università di Udine (I)
- 19h00 Fine lavori