

## Mercoledì 22 Maggio - SALA NAZIONALE

- 9h30 **Premio ASSOENOLOGI-VERSINI - 2° Sessione**
- Chitosano in enologia: un'analisi rapida e innovativa per garantire l'origine da fungo, Matteo **Perini**, Fondazione Edmund Mach (I)
  - Relazione tra composizione e proprietà antiossidanti di derivati di lievito commerciali, Piergiorgio **Comuzzo**, 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**, DEFENS, 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)
- 11h30 **ADDIO FERMENTAZIONE MALOLATTICA: LIEVITI INNOVATIVI PER LA DEGRADAZIONE DEL MALICO ED IL MIGLIORAMENTO ORGANOLETTICO DI TUTTI I VINI SENZA L'USO DEI BATTERI**  
*Modulo gestito in collaborazione con Bioenologia 2.0*  
Sandra **Torriani**, Dipartimento di Biotecnologie dell'Università di Verona (I), Maurizio **Polo**, Bioenologia 2.0 (I), Giuseppe **Speri**, Speri Viticoltori (I)
- 12h30 **SOLUZIONI INNOVATIVE PER LA STABILIZZAZIONE PROTEICA: STUDI ED ESPERIENZE SULL'IMPIEGO DI TECNOLOGIE A BASSO IMPATTO ORGANOLETTICO**  
*Modulo gestito in collaborazione con Oenofrance*  
Daniele **Pizzinato**, Oenofrance Italia (I), Simone **Vincenzi**, Università degli Studi di Padova (I)
- 13h20 **PROGETTO VINTEGRO: SVILUPPO DI UNA STRATEGIA PRODUTTIVA MIRATA ALL'INCREMENTO DELLA STABILITÀ DEI VINI**  
Stefano **Ferrari**, ISVEA (I)
- 13h30 **IL CONTROLLO AVANZATO DEI PROCESSI ENOLOGICI PER UNA NUOVA ENOLOGIA: DAI VINI SENZA SOLFITI ALLA PRODUZIONE DEI LIEVITI INDIGENI IN CANTINA**  
*Modulo gestito in collaborazione con Parsec*  
Fermentazione e macerazione in rosso: quando la tecnologia permette di ottimizzare i processi e di prevenire le problematiche tipiche, Giuseppe **Florida**, Parsec (I)  
Lieviti indigeni: isolamento, selezione, autoproduzione in cantina. Dalla fase sperimentale di ieri alla soluzione pratica oggi, Giacomo **Buscioni**, FoodMicroTeam (I)
- 14h30 **LIEVITI SACCHAROMYCES E NON-SACCHAROMYCES SELEZIONATI DA AMBIENTI SEMIARIDI IN SICILIA**  
*Modulo gestito in collaborazione con Bioagro*  
Lieviti *Saccharomyces* e non-*Saccharomyces* selezionati da ambienti semiaridi in Sicilia, Daniele **Oliva**, IRVO - Regione Sicilia (I)  
Sviluppo della produzione industriale, Paola **De Dea**, AVISP - Veneto Agricoltura (I)
- 15h20 FLASH TALK - Self-brett : uno strumento innovativo per le analisi sul Brettanomyces. Simona **Campolongo** - Grape srl - Gruppo Ricerche Avanzate per l'Enologia
- 15h30 **AGGIORNAMENTO NORMATIVO SULLE TECNICHE DI PRODUZIONE DEL VINO BIOLOGICO**  
*Seminario sponsorizzato da Enartis*  
Cristina **Michelsoni**, Componente EGTOP, Commissione Europea (I)
- 16h30 **IL TAPPO DI SUGHERO**  
*Modulo gestito in collaborazione con FederlegnoArredo*  
L'importanza di una collaborazione tra attori della filiera "tappatura vino", Alessandro **Canepari**, Assoimballaggi/FederlegnoArredo (I), Milena **Lambri**, Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza (I)  
Il tappo di sughero visto dal vino, Michela **Cipriani**, Unione Italiana Vini (I)  
Il tappo di sughero per vino spumante: mercato, controllo del prodotto, prospettive, Franco **Pampiro**, Agris (I)
- 17h30 **Vincitori 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 **Teslić**, 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)
- 18h00 **FLASH TALK Ricerca italiana**
- Incrementare la biodiversità in vinificazione utilizzando colture starter di lieviti non-*Saccharomyces* e batteri malolattici in fermentazioni miste, Tiziana **Nardi**, CREA (I)
  - Chiarifica alternativa del Sangiovese: effetto su caratteristiche polifenoliche e sensoriali, Alessandra **Rinaldi**, Università degli Studi di Napoli Federico II (I)
  - Composizione chimica ad evoluzione del profilo aromatico negli spumanti Ribolla Gialla prodotti con diversi metodi di rifermentazione, Sabrina **Voce**, Di4A, Università di Udine (I)
  - Estrazione con fluido supercritico applicata ai sottoprodotti della cantina per il recupero di polifenoli ad alto valore aggiunto, Carla **Da Porto**, Di4A, Università di Udine (I)
  - Effetti della composizione del vino rosso sulla cinetica di consumo dell'ossigeno in presenza di tannini enologici, Daniela **Fracassetti**, DEFENS, Università di Milano (I)
  - I meccanismi che presidono il comportamento antiossidante del chitosano in vino: evidenze di laboratorio e tecnologiche, Antonio **Castromarin**, Università di Bologna (I)
- 18h30 Fine lavori