

Mercoledì 17 maggio

■ SALA INTERNAZIONALE

- 9.00 STABILITÀ TARTARICA COME STRUMENTO DI QUALITÀ: TRA OPPORTUNITÀ ED EVOLUZIONI**
Relatori: Moutounet (F), Gruber (DE), Barbieri (I)
- 10.00 NUOVI STRUMENTI PER IL BIOCONTROLLO NELLA PRODUZIONE DEI VINI PREGIATI**
Relatori: Pillet (F), Torielli (I), Fracchetti (I)
- 11.00 I PRODOTTI A BASE DI POLIASPARTATO DI POTASSIO: LA RIVOLUZIONE NELLA STABILIZZAZIONE TARTARICA DEL VINO**
Relatori: Triulzi (I), Domizio (I), Lopez (E)
- 12.00 GESTIONE NATURALE DELLA QUALITÀ IN VIGNETO E DELL'ACIDITÀ IN CANTINA**
Relatori: Tomasi (I), Julien-Ortiz (F), Krieger-Weber (D)
- 13.00 L'ORGANIZZAZIONE DEL PROFUMO DEL VINO E LA SUA EVOLUZIONE NEL TEMPO**
Relatore: Moio (I)
- 14.00 LA BIO-PROTEZIONE DEL MOSTO E DEL VINO E LE INTERAZIONI MICROBICHE: UNO STUDIO DI METAGENOMICA**
Relatori: Gilberte Saerens (DK), Yerle (F), Razzauti (I)
- 15.00 VERSO LA COMPrensIONE DEGLI ASPETTI MOLECOLARI DELLA TIPICITÀ DEI VINI**
Relatori: Marchal (F), Gammacurta (F)
- 16.00 MINITUBES: LA TECNOLOGIA CHE HA RIVOLUZIONATO L'USO DEI COADIUVANTI ENOLOGICI**
Relatori: Granata (I), Manara (I), Nicolini (I)
- 17.00 LIEVITI E QUALITÀ DEL VINO**
Relatori: Bonciani (I), Verspohl (I), Berbegal (E)
- 18.00 LA STABILITÀ DEL VINO**
Relatori: Chagas (P), Arapitsas (I), Picard (F)
- 19.00** Fine lavori

■ SALA NAZIONALE

- 12.00 TECNOLOGIA E SPERIMENTAZIONE PER LA VINIFICAZIONE DELLE UVE ROSSE**
Relatori: Florida, Biondi Bartolini
- 13.00 GESTIONE DEI MICRORGANISMI IN CANTINA**
Relatori: Nardi, Domizio, Benucci
- 14.00 LIEVITI NON CONVENZIONALI "ADDOMESTICATI" PER L'ENOLOGIA**
Relatori: Torriani, Polo
- 15.00 QUANDO IL LIEVITO RACCONTA IL VINO**
Relatori: Lombardi, Capece
- 16.00 VITICOLTURA DI PRECISIONE ED EFFETTI DI SICCIÀ E SCOTTATURE**
Relatori: Di Gennaro, Parisi, Rustioni
- 17.00 MICROPROPAGAZIONE, POTATURA E USO DI UVA ACERBA**
Relatori: Caramanico, Lanari, Tinello
- 18.00 BIONICA: L'INNOVATIVO SISTEMA PER LA GESTIONE AUTOMATICA DELLA FERMENTAZIONE**
Relatori: De Filippi, Zama

■ SPAZI DEGUSTAZIONE

- 10.00 Valorizzare la qualità dei vini con i coadiuvanti naturali**
Organizzato da Ever
- 13.00 Lieviti Anchor e nuove tendenze di consumo (2)**
Organizzato da Enologica Vason
- 16.00 Vini bioprotetti**
Organizzato da Chr. Hansen
- 18.30 Colleghi nel Bicchiere: Porto: armonia tra tradizione e innovazione**
Organizzato da Vinidea