



## Mercoledì 9 maggio

Ore 12.30 Inizio operazioni di segreteria

Ore 14.00 Relazioni di benvenuto

Ore 14.15 SEMINARIO D'APERTURA: Prof. Linda Bisson - Università di Davis - California (USA)  
DIFFICOLTÀ ED ARRESTI DELLA FERMENTAZIONE ALCOLICA: L'ESPERIENZA AMERICANA

Ore 16.30 Pausa

**Sala A**

**Sala B**

Ore 17.00 **Modulo 1**  
TAPPI SINTETICI

**Modulo 2**  
GESTIONE NUTRIZIONALE LIEVITI

Ore 19.00 Fine lavori

Ore 20.30 Cena di Gala

## Giovedì 10 maggio

Ore 8.00 Inizio operazioni di segreteria

**Sala A**

**Sala B**

**Sala C**

Ore 8.30 **Modulo 4**  
POLISACCARIDI DEL VINO

**Modulo 1**  
TAPPI SINTETICI

**Modulo 3**  
TANNINI ENOLOGICI

Ore 10.30 Pausa

Ore 11.00 **Modulo 5**  
ENZIMI DI MACERAZIONE

**Modulo 6**  
TECNOLOGIA DEI VINI  
ROSSI

**Modulo 7**  
NUOVO FUNGICIDA

Ore 13.00 Pranzo

Ore 15.30 **Modulo 2**  
GESTIONE NUTRIZIONALE LIEVITI

**Modulo 3**  
TANNINI ENOLOGICI

Ore 17.30 Fine lavori

Ore 20.30 Cena di Gala

## Venerdì 11 maggio

Ore 8.00 Inizio operazioni di segreteria

**Sala A**

**Sala B**

Ore 8.30 **Modulo 7**  
NUOVO FUNGICIDA

**Modulo 6**  
TECNOLOGIA DEI VINI  
ROSSI

Ore 10.30 Pausa

Ore 11.00 **Modulo 4**  
POLISACCARIDI DEL VINO

**Modulo 5**  
ENZIMI DI MACERAZIONE

Ore 13.00 FINE MANIFESTAZIONE

## Modulo 1

### Tappi sintetici: l'approccio italiano e le esperienze di cantina

Prof. De Faveri - Università C.S.C. di Piacenza  
*Esperienza scientifica ed analisi di laboratorio: confronto tra tappi sintetici e naturali*

Prof. Galassi - Università di Bologna  
*Situazione nel mercato internazionale: atteggiamento del consumatore e della Grande Distribuzione. Intervento di un responsabile commerciale della Grande Distribuzione.*

Dr. Moglia (Enoplast SpA); Dr. Manara (Dal Cin SpA)  
*L'esperienza italiana sul tappo sintetico: il prodotto finito ed il controllo qualità. Intervento di un enologo con esperienza nell'utilizzo dei tappi sintetici.*

## Modulo 2

### La gestione nutrizionale di S. cerevisiae durante la fermentazione alcolica

Dr. G. Nicolini - Istituto Agr. Prov. di San Michele all'Adige  
*L'azoto assimilabile nei mosti: differenze viticolo-agronomiche e suo significato tecnologico*

Dr. A. Biondi Bartolini - Intec s.r.l. - Verona  
*Verifica di una nuova teoria: la risposta di alcuni ceppi di S. cerevisiae a differenti strategie nutrizionali*

## Modulo 3

### I tannini in enologia

Prof. R. Zironi - Università di Udine  
*Tannini enologici: aspetti generali*

Dr. G. Parodi - resp. tecnico Italia Laffort  
*I tannini e la vinificazione*

Dr. B. Marquette - ricercatore SARCO - Bordeaux (F)  
*I tannini e l'affinamento dei vini*

## Modulo 4

### I polisaccaridi del vino

Mr. L. Dulau - Lallemand S.A. - Toulouse (F)  
*I polisaccaridi del vino: origine e caratteristiche*

M.le S. Escott - Inst. Univ. de la Vigne et du Vin - Dijon (F)  
*L'élevage dei vini rossi su feccia fine: interazioni tra polisaccaridi del lievito e polifenoli*

Dr. A. Bellachioma - Lallemand Italia - Verona  
*I polisaccaridi del vino: aspetti pratici ed implicazioni tecnologiche*

## Modulo 5

### Ottimizzazione delle preparazioni enzimatiche per la macerazione di uve bianche e rosse

Mr. D. Guerrand - SOFRALAB - Epernay (F)  
Dr.ssa B. Scotti - Esesco S.p.A. - Trecate

*Interesse all'utilizzo degli enzimi per la vinificazione di vini bianchi di qualità: esempio di prove recenti su Chardonnay e Sauvignon blanc*

Dr. P. Bucelli - Istituto Sperimentale per l'Enologia - S.O.P. Gaiole Chianti  
*Applicazione di formulati enzimatici sperimentali su Sangiovese*

## Modulo 6

### Recenti acquisizioni nella tecnologia di produzione dei vini rossi

Prof. M. Bertuccioli - D.I.B.A. Dip. Biotec. Agrarie - Università degli Studi di Firenze

*Influenza dell'ossigeno in macerazione. Confronti di tecniche di vinificazione con uve di diversa maturazione*

## Modulo 7

### Effetti di un nuovo fungicida antioidico sulla qualità delle uve e del vino

L. Bacci e R. Barotti - Dow Agrisciences B.V. (Bologna)  
*Nuove acquisizioni sul meccanismo d'azione di un fungicida con effetti positivi sulla qualità delle uve e del vino.*

Prof. M.Polsinelli - Dip. Biologia Animale e Genetica - Università di Firenze  
*Studi sull'effetto di un nuovo fungicida su cellule di lieviti da vino.*

## Modulo di prenotazione alberghiera

Da inviare compilato entro il 30 aprile 2001 a:

Hotel Serena Majestic - Viale Kennedy 12, 65016 Montesilvano (PE)  
tel. 085.83699, fax 085.8369859 - e-mail: info@serenamajestic.it

Compilare una scheda per persona

### dati del partecipante

Nome .....

Cognome .....

Via .....

CAP ..... Città .....

Prov. .... Tel. .... Fax .....

data di nascita ..... luogo di nascita .....

tipo doc.:  patente  carta d'identità

n. .... data di rilascio .....

### Dati per la fatturazione

ricevuta  fattura a: .....

Rag. Soc. ....

Via .....

CAP ..... Città .....

Prov. .... Tel. .... Fax .....

Fax .....

C. Fisc. .... P.IVA .....

extra personali:  inclusi  esclusi (su ricevuta a parte)

### Vi prego di prenotare per mio conto:

n. camere singole: ..... n. camere doppie: .....

possibilmente da dividere con .....

..... in pernottamento e prima colazione

dal giorno ..... con arrivo prima  dopo  pranzo,

al giorno ..... con partenza prima  dopo  pranzo,

alle seguenti tariffe giornaliere:

camera singola L. 100.000 / camera doppia L. 75.000 per persona

*Variazione ed annullamenti dovranno pervenire per iscritto all'Hotel entro il 4 maggio 2001. Dopo tale data e fino al giorno precedente l'arrivo verrà addebitato il 50% del prenotato. In caso di interruzione anticipata del soggiorno si addebiterà comunque l'intero costo del soggiorno prenotato. In caso di mancato arrivo si applicherà una penale pari al 100% del prenotato. Le camere verranno consegnate entro le ore 15.00 del giorno di arrivo e dovranno essere lasciate entro le ore 10.00 del giorno di partenza.*

*Il Serena Majestic si trova a Montesilvano (PE) in pieno centro Italia, a 6 km da Pescara, a 500 m dal casello autostradale di Pescara Nord-Città S. Angelo della A14, raggiungibile anche dalla A24-A25 (Roma-Pescara), a 6 km dalla stazione FFSS di Pescara, a 8 km dall'aeroporto della stessa.*

Data ..... Firma .....