

# LUNEDÌ 21 MARZO

Inizio operazioni di segreteria: **ore 8.15**

**Ore 8.45** Interventi di benvenuto e saluti delle Autorità

*Marzio POL, Presidente SIVE*

*Mario SPEZIA, Vicepresidente della Provincia di Piacenza*

**Ore 9.00** SEMINARIO D'APERTURA

**PRODURRE QUANTITÀ RISPETTANDO LA QUALITÀ: IL RUOLO DELLA GESTIONE DELLA CHIOMA**

*Prof. Stefano PONI, Istituto di FruttiViticoltura, Università C.S.C. di Piacenza*

**Ore 10.30** Intervallo lavori congressuali – spazio TECNOVITIS

**Ore 11.30 OTTIMIZZARE LA FERMENTAZIONE DEI VINI BIANCHI A BASSE TEMPERATURE (MODULO 1)**

*Prof. Paolo GIUDICI, Università di Modena e Reggio Emilia*

Selezione di lieviti criofili tramite ibridazione

*Prof. Hervé ALEXANDRE, Ist. Jules Guyot, Università di Borgogna (F)*

La fisiologia dei lieviti nelle fermentazioni a basse temperature

*Dr. Mauro DE PAOLA, Ricerca Applicata AEB SpA, Brescia*

La gestione nutrizionale delle fermentazioni dei vini bianchi

**Ore 13.00** Intervallo lavori congressuali – spazio TECNOVITIS

**Ore 14.00 STILE DI VINO E FERMENTAZIONE MALOLATTICA: L'IMPORTANZA DI UNA GESTIONE COERENTE (MODULO 2)**

*Vincent GERBAUX, ITV Beaune (F)*

Armonizzare colore, struttura e profilo aromatico dei vini rossi attraverso la malolattica

*Dr. Sibille KRIEGER, Resp. R&D Batteri Malolattici Lallemand Inc. (D)*

Effetto dei batteri malolattici su complessità ed equilibrio dei vini bianchi

*Antonio PALACIOS, Resp. Lallemand Penisola Iberica (E)*

I rischi di deviazioni organolettiche causate dal mancato controllo della malolattica

**Ore 15.30** Intervallo lavori congressuali – spazio TECNOVITIS

**Ore 16.30 APPLICAZIONE DI TECNOLOGIE INNOVATIVE PER LA GESTIONE E IL CONTROLLO DI FILIERA IN VIGNA E IN CANTINA (MODULO 3)**

*Prof. Roberto ZIRONI, Università di Udine*

Progettare e innovare in vigneto e in cantina per dare valore ai dati di processo

*Enol. Paolo PRONZATO, Direttore Tecnico C.S. di Ricaldone*

Fruibilità dei dati: l'esperienza wireless della C.S. di Ricaldone

*Enol. Fabrizio STECCA, Think Quality srl*

Soluzioni tecnologiche a supporto dell'agronomo e dell'enologo

**Ore 18.00** Inizio degustazione Vitigni Storici organizzata da ONAV Lombardia (Galleria Servizi). Termine degustazione alle ore 22.00.

## MARTEDI 22 MARZO

Inizio operazioni di segreteria: **ore 8.30**

### **Ore 9.00** LA STABILITÀ PROTEICA E L'IMPORTANZA DELLA PRECISIONE DEL CONTROLLO (MODULO 4)

*Prof. Emilio CELOTTI, Università di Udine*

L'instabilità proteica: cause, controlli e rimedi

*Enol. Giovanni Branca, Resp. Area Tecnica Ever s.r.l.*

Innovativo sistema di controllo brevettato

### **Ore 10.30** Intervallo lavori congressuali – spazio TECNOVITIS

Workshop Agrofarmaci in Sala B

### **Ore 11.30** NUOVE PROSPETTIVE DELLE SELEZIONE DI LIEVITI AD USO ENOLOGICO (MODULO 5)

*Dr. Philippe MARULLO, Università di Bordeaux II (F)*

La strategia di breeding per la selezione di nuovi ceppi di lievito

*Enol. Florent DUMEAU, enologo consulente, Bordeaux (F)*

Risultati tecnologici dell'impiego di ceppi di lievito ottenuti da breeding in vinificazione

### **Ore 13.00** Intervallo lavori congressuali – spazio TECNOVITIS

### **Ore 14.00** NUOVE METODICHE PER LA CARATTERIZZAZIONE E L'UTILIZZO DEI TANNINI ENOLOGICI (MODULO 6)

*Prof. Alain BERTRAND, Università di Bordeaux II (F)*

Caratterizzazione e reattività dei tannini del vino

*Marie Madeleine CAILLET, Direttore Generale Oenofrance (F)*

Utilizzo ragionato dei tannini enologici

### **Ore 15.30** Intervallo lavori congressuali – spazio TECNOVITIS

### **Ore 16.30** IL RUOLO DELL'OSSIGENO NEI PROCESSI DI VINIFICAZIONE IN ROSSO (MODULO 7)

*Prof. Angela SILVA, Istituto di Enologia e Ingegneria Alimentare, Università C.S.C. di Piacenza*  
Ossigeno e vinificazione

*Enol. Roberto VEZZA, Cantine Marchesi di Barolo*

La gestione del processo di vinificazione ed i riflessi sulla qualità. Gestione di cantina, rintracciabilità, esperienze pratiche

*Antonio GRAZIETTI, Resp. Ricerca e Sviluppo Gimartecno srl*

L'automazione dei processi di macerazione in enologia: aspetti tecnici, economici ed operativi

### **Ore 18.00** ASSEMBLEA ANNUALE SIVE

Presentazione Libro Decennale SIVE

# MERCOLEDÌ 23 MARZO

Inizio operazioni di segreteria: **ore 8.30**

## **Ore 9.00** LE POSSIBILITA' OFFERTE DALLE MODERNE TECNICHE DI INCAPSULAZIONE DEI MICRORGANISMI IN ENOLOGIA (MODULO 8)

*Pierre STREHAIANO, ENSIGC, Tolouse (F)*

Le nuove risposte della biotecnologia agli antichi problemi dell'enologia

*Dott. Attilio BELLACHIOMA, Resp. Biotecnologie, Oliver Ogar spa*

Aspetti applicativi dell'impiego di lieviti incapsulati

## **Ore 10.30** Intervallo lavori congressuali – spazio TECNOVITIS

Incontro Flavescenza Dorata in Sala B

## **Ore 11.30** GLI ENZIMI ENOLOGICI IN RISPOSTA ALLE ESIGENZE DEL MERCATO MODERNO (MODULO 9)

*Patrice PELLERIN, Responsabile R&D DSM Oenology (F)*

Prodotti enologici e regolamentazione: come rispondere alle richieste crescenti delle associazioni di consumatori e alla domanda impellente di trasparenza?

*Dott. Federica BONELLO, CRA – Istituto Sperimentale per l'Enologia, Asti*

Gli enzimi macerativi nella vinificazione in rosso e il miglioramento organolettico del vino: un approccio di valutazione innovativo e di grande interesse pratico

## **Ore 13.00** Intervallo lavori congressuali – spazio TECNOVITIS

## **Ore 14.00** OSSIGENO IN ENOLOGIA (MODULO 10)

*Dominique DELTEIL, consulente, Montpellier (F)*

Gestione dell'ossigeno durante la fermentazione e l'affinamento

*Enol. Francesco CAVINI, Responsabile Tecnico Parsec srl*

Aspetti strumentali e applicativi della microossigenazione

## **Ore 15.30** Intervallo lavori congressuali – spazio TECNOVITIS

## **Ore 16.30** SEMINARIO DI CHIUSURA

### **OFFRIRE AL CONSUMATORE UN VINO IN STATO PERFETTO: IL VINO, LE CHIUSURE, LE CONDIZIONI DI STOCCAGGIO. L'ESPERIENZA DELL'AWRI.**

*Dr. Peter GODDEN, Australian Wine Research Institute, Adelaide (AUS)*

## **Ore 18.00** Chiusura del Convegno