

**MARTEDÌ 7 MAGGIO • SALA INTERNAZIONALE**
**9.00** Saluti di benvenuto

**9.30** Evoluzione della produzione e del consumo di vino nel mondo - **Federico Castellucci**, Direttore Generale OIV

**10.00 SEMINARIO D'APERTURA** sponsor TMCI PADOVAN  
 • Gestione della microflora in funzione del profilo aromatico del vino - **Maret du Toit**, Institute of Wine Biotechnology, Stellenbosch (SA)

**11.00 MISCELE DI CEPPI DI LIEVITO E QUALITÀ DEL VINO** Modulo AN-CHOR / VASON  
 • Le interazioni sinergiche fra ceppi di lievito impiegati in miscela per migliorare la qualità e la complessità aromatica del vino - **Chris Curtin**, Australian Wine Research Institute (AUS)

**12.00 ENZIMI E NORMATIVE, NUOVE FRONTIERE** Modulo ERBSLOEH  
 • Revisione della risoluzione OIV, recezione nuovo regolamento enzimi Comunità Europea - **German Haßelbeck**, AMFEB, OIV Expert (D)  
 • Nuove frontiere per gli enzimi nella vinificazione dei vini bianchi e rossi - **Rolf Stocké**, Erbsloeh Geisenheim AG (D)

**13.00 OSSIGENO EVINO** Modulo NOMACORC  
 • Vini a basso tenore di SO<sub>2</sub>: ruolo dell'ossigeno e della chiusura nell'evoluzione aromatica e cromatica in bottiglia - **Maurizio Ugliano**, Nomacorc (F)  
 • Ossigeno in cantina o in bottiglia? Modificazioni chimiche e sensoriali indotte da differenti livelli di esposizione all'ossigeno durante la vinificazione e la maturazione in bottiglia di vini Pinot noir - **Dominik Durner**, DLR Rheinpfalz, Neustadt a.d.Weinstraße (D)

**14.00 L'INNOVAZIONE NEI TAPPI IN SUGHERO: LE TENDENZE PER IL FUTURO** Modulo AMORIM  
 • Ricerca e sviluppo nei tappi in sughero - **Miguel Cabral**, R&S Amorim & Irmaos S.A. (P)  
 • Effetti delle chiusure sull'invecchiamento e conservazione del vino: potenziale ruolo del sughero - **Pierre-Louis Teissedre**, Facoltà di Enologia, Università di Bordeaux (F)

**15.00 LA NUTRIZIONE "SU MISURA" DEI CEPPI DI LIEVITO** Modulo OENOBANDS/ CORIMPEX  
 La nutrizione azotata dei lieviti: uno strumento preciso per pilotare il profilo aromatico dei vini rossi - **Rémi Guerin-Schneider**, NYSEOS – INRA, Montpellier (F)

**16.00 NUOVE FRONTIERE PER IL COLLAGGIO DI MOSTI EVINI** Modulo LAFFORT  
 • Impiego di estratti proteici di patata in alternativa alle proteine di origine animale nella chiarifica dei mosti e dei vini - aspetti tecnici ed applicativi - **Luigi Moio**, Dipartimento di Agraria, Istituto di Enologia, Università degli Studi di Napoli Federico II,  
 • Un nuovo chiarificante di origine vegetale - **Antonio Graziotti**, Laffort Italia Area Tecnica

**17.00 COMPOSIZIONE DEL VINO E QUALITÀ** I<sup>A</sup> SESSIONE PREMIO SIVE INTERNAZIONALE  
 • Evoluzione dei gas disciolti e della SO<sub>2</sub> durante lo stoccaggio di un vino rosato da Cinsault in PET e in vetro [35] - **Marie Toussaint**, INRA UE999 Pech-Rouge, Narbonne, Francia  
 • Uso della spettroscopia ATR-FTIR per il controllo della fermentazione alcolica dello stato fisiologico del lievito [54] - **Silvia de Lamo Castellvi**, Departament d'Enginyeria Química, Universitat Rovira y Virgili, Tarragona, Spagna  
 • Relazione tra consistenza strumentale, composizione fenolica e cinetiche di disidratazione post-raccolta dell'uva [41] - **Luca Rolle**, Dip. Scienze agrarie, forestali e alimentari, Università di Torino  
 • Misura dell'ossidazione durante la vinificazione: un nuovo approccio basato sulla determinazione dei fenoli del mosto [39] - **Jean-Michel Salmon**, INRA UE 999 Pech-Rouge, Francia  
 • Influenza dei meccanismi di ossidazione del mosto sulla qualità aromatica di vini Melon B. e Sauvignon Blanc [58] - **Rémi Guerin-Schneider**, IFVV – UMT Qualinnov, Montpellier, Francia

**18.40** Fine lavori

**MARTEDÌ 7 MAGGIO • SALA NAZIONALE**
**11.00 L'ANALISI SENSORIALE COME STRUMENTO IN PRODUZIONE - I<sup>o</sup> parte** Workshop di UNIV.DI FIRENZE  
 • Il ruolo di consumatori, esperti e giudici addestrati nell'identificazione delle caratteristiche percepibili in grado di spiegare le differenze tra i vini - **Mario Bertuccioli**, Dipartimento gestione sistemi agrari, alimentari e forestali, Università di Firenze

**11.30 MICRO E MACRO COMPONENTI DEL VINO** I<sup>A</sup> SESSIONE PREMIO SIVE G.VERSINI  
 • Influenza della salinità del suolo sulle caratteristiche compositive e sensoriali di vini "Nero d'Avola". [28] - **Gianluca Tripodi**, Dipartimento di Scienze Chimiche, Università di Messina  
 • Valutazione del contributo di diverse opzioni tecnologiche al livello di precursori glutatilonil- e cisteinil- coniugati in mosto e vino [63] - **Roberto Larcher**, FEM-IASMA Fondazione Edmund Mach, San Michele a/A (TN)  
 • Evoluzione ossidativa di (+)-catechina in vini modello contenenti anidride solforosa, acido ascorbico o gallo tannino [70] - **Claudio Riponi**, Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari, Università di Bologna  
 • Schiumabilità del vino Prosecco: effetto cooperativo tra i composti glicosilati ad alto peso molecolare e le PR-proteins del vino [14] - **Simone Vincenzi**, Università di Padova  
 • Influenza dei composti fenolici e antiossidanti sulla formazione di sotolone - **Daniela Fracassetti**, DeFENS, Università degli Studi di Milano [36]  
 • Ricerca delle condizioni di stabilità colloidale dei vini: il ruolo delle interazioni tra tannini e polisaccaridi [29] - **Paola Ferraretto**, Dip. Scienze degli Alimenti, Università di Udine

**14.30 RESINE A SCAMBIO CATIONICO IN ENOLOGIA** Modulo EVER  
 • Le resine a scambio cationico: ulteriore opzione tecnologica per un trattamento ragionato di stabilizzazione tartarica - **Emilio Celotti**, Dipartimento di Scienze degli Alimenti, Università degli Studi di Udine  
 • L'esperienza dal punto di vista della cantina: aspetti pratici e risultati analitici sull'uso delle resine - **Diego Vanzella**, Montelvini  
 • Stabilizzazione tartarica: la soluzione personalizzata di Ever per la cantina - **Roberto Lechthaler**, Ever srl

**15.30 CARATTERIZZAZIONE ANALITICA DELL'UVA E DEL VINO** 2<sup>A</sup> SESSIONE PREMIO SIVE G.VERSINI  
 • Un nuovo approccio per la misura dell'astringenza attraverso il metodo SPI (Indice di Precipitazione Salivare) [15] - **Alessandra Rinaldi**, Dipartimento di Agraria, Istituto di Enologia, Università degli Studi di Napoli Federico II  
 • Un nuovo strumento di metabolomica per la caratterizzazione varietale delle uve e lo studio delle malattie della vite e la chimica dei vini [24] - **Riccardo Flamini**, Centro di Ricerca per la Viticoltura, CRA-VIT, Conegliano TV  
 • Sviluppo di tecniche analitiche innovative per la valutazione del grado di maturità dei vinaccioli: l'analisi delle proprietà meccaniche e acustiche [72] - **Simone Giacosa**, Dipartimento di Scienze agrarie, forestali e alimentari, Università di Torino  
 • Applicazione della spettroscopia FT-NIR per la valutazione rapida della composizione fenolica dei vinaccioli [71] - **Fabrizio Torchio**, Dipartimento di Scienze agrarie, forestali e alimentari, Università di Torino  
 • Determinazione del sotolone in vini addizionati di antiossidanti sostitutivi dell'anidride solforosa [37] - **Antonio Tirelli**, DeFENS, Università degli Studi di Milano  
 • Il profilo di qualità di un vino: idoneità e identità. Il caso del Chianti Montespertoli DOCG [73] - **Valentina Canuti**, Dipartimento di Gestione dei Sistemi Agrari, Alimentari e Forestali, Università di Firenze

**MARTEDÌ 7 MAGGIO • SPAZIO DEGUSTAZIONE**
**15.30 AREZZO: LA RICCHEZZA NELLA DIVERSITÀ**  
 • Degustazione di una selezione esemplificativa di vini aretini guidata da Cristiano Cini  
 Spazio gestito da **Strada dei Vini e dei Sapori di Arezzo**
**17.30 L'H<sub>2</sub>S MASCHERA GLI AROMI DEL VINO.**  
 • Degustazione di vini ottenuti con lieviti non produttori di H<sub>2</sub>S  
 Spazio gestito da **Garzanti Specialties SpA**

**MERCOLEDÌ 8 MAGGIO • SALA INTERNAZIONALE**

- 9.00 LA NUOVA ENOLOGIA DEL "PROFILAGE"** Modulo HTS / DEMPTOS  
 • La nuova enologia del "profilage": metodo non invasivo per definire, correggere e valorizzare il vino, mediante l'impiego di molecole connaturate alla composizione naturale del vino - **Nicolas Vivas**, Centre d'Etudes Structurales et d'Analyse des Molécules Organiques (CESAMO) Université Bordeaux
- 10.00 I PILASTRI DELLA STABILITÀ GICAVASON** Modulo ENOLO-  
 • Nuove possibilità per l'ottenimento della stabilizzazione proteica, tartarica ed ossidoriduttiva dei vini - **Roberto Ferrarini**, Università di Verona  
 • L'applicazione delle resine in enologia - **Paolo Capra**, Vason Group / Juclas Srl
- 11.00 L'INOCULO DIRETTO DEL LIEVITO NEL MOSTO** Modulo OENOBRANDS / CORIMPEX  
 • Messa a punto di un metodo d'inoculazione diretta e rapida del lievito nel mosto - **Jean Michel Salmon**, INRA, Montpellier (F)  
 • La macchina In-Line Ready: le ragioni che la rendono unica. - **Patrice Pellerin**, Silverson (GB); **Peter Matthews**, Oenobrand
- 12.00 ECO-PROWINE: UN'ETICHETTA EUROPEA DI SOSTENIBILITÀ PER LE PICCOLE E MEDIE AZIENDE** Sessione Sostenibilità - Progetto ECO-PROWINE  
 • Il progetto Europeo Eco-Prowine: strumenti e obiettivi - **Alfonso Aranda**, **Maria Dolores Mainar**, **David Zambrana**, CIRCE, Università di Zaragoza (E)  
 • Stato dell'arte del processo di produzione del vino sotto il profilo della sostenibilità e potenzialità di miglioramento **Francisco Ferreira Monteiro**, IPVE, Porto (P)  
 • Etichette e certificazioni di sostenibilità: un quadro europeo - **Chiara Corbo**, Istituto di Chimica Agraria e Ambientale, Università Cattolica S.C. di Piacenza  
 • Pratiche sostenibili in vigneto e in cantina - **Alison Bonnet**, consulente internazionale, Parigi (F)
- 14.00 ESPRESSIONE GENETICA ED ENOLOGIA?** Modulo CHR HANSEN  
 • Valutazione dell'espressione genetica del gene  $\beta$ -glucosidasi in *Oenococcus oeni* in condizioni enologiche - **Lucilla Iacumin**, Università di Udine  
 • Incremento del carattere fruttato dei vini, utilizzando strumenti microbiologici - **Hentje Swiegers**, Christian Hansen (DK)
- 15.00 LA RICERCA MONDIALE APPLICATA ALL'ENOLOGIA: TRE STUDI INNOVATIVI SUL METABOLISMO MICROBICO** Modulo LALLEMAND  
 • Produzione di SO<sub>2</sub> e H<sub>2</sub>S in Saccharomyces cerevisiae: vecchi problemi e nuove soluzioni offerte dal miglioramento genetico dei lieviti. - **Bruno Blondin**, SupAgro-INRA Montpellier (F)  
 • Acetaldeide e altre molecole combinanti la SO<sub>2</sub>: concentrazione, origine e degradazione durante il processo di vinificazione. **Ramon Mira de Orduna Heidinger**, Cornell University (USA)  
 • Importanza del lievito e della nutrizione azotata per la protezione dei precursori del dimetil solfuro - **Laurent Dagan**, Nyséos, Montpellier (Francia)  
*Proclamazione del vincitore del Premio di Studio per tesi di Laurea "PRIX LALLEMAND ITALIA" 2012*
- 16.00 STABILITÀ TARTARICA: COME SCEGLIERE LA STRATEGIA DI STABILIZZAZIONE** Modulo ENARTIS  
 • Stabilità tartarica: meccanismi di cristallizzazione e strategie di stabilizzazione - **Michel Moutonet**, INRA Montpellier (F)  
 • Chill out: sistema integrato di stabilizzazione tartarica senza freddo - **Gianni Triulzi**, Enartis  
 • Come scegliere la strategia di stabilizzazione? Un esempio concreto. - **Luis Bonadé**, Enartis SudAmerica, Argentina
- 17.00 VITICOLTURA E SOSTENIBILITÀ** 2ª SESSIONE - PREMIO SIVE INTERNAZIONALE  
 • E-CO<sub>2</sub>: recupero e riuso della CO<sub>2</sub>: prodotta dalla fermentazione vinaria [55] - **Sandra Torriani**, Dipartimento di Biotecnologie, Università degli Studi di Verona  
 • Una cantina con architettura bioclimatica, sostenibile, un vigneto biologico: un'alleanza per la Terra [50] - **Jaume Gramona Marti**, Cavas Gramona e Universitat Rovira i Virgili, Tarragona, Spagna  
 • Pinot bianco e Pinot grigio sono mutazioni somatiche indipendenti di Pinot nero [8] - **Silvia Vezzulli**, Fondazione Edmund Mach, San Michele a/A  
 • Miglioramento con contenuto fenolico e delle caratteristiche cromatiche dell'uva attraverso l'uso di elicitori [10] - **Yolanda Ruiz-García**, Food Science and Technology Department, University of Murcia, Spain
- 18.20** Fine lavori

**MERCOLEDÌ 8 MAGGIO • SALA NAZIONALE**

- 9.00 VITICOLTURA** 3ª SESSIONE - PREMIO SIVE G.VERSINI  
 • Fenotipizzazione della fisiologia delle scottature solari [32] - **Laura Rustioni**, Università di Milano  
 • Nuovo sistema di allevamento della vite ad Ipsilon integralmente meccanizzabile (SAYM) [4] - **Alberto Palliotti**, Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali, Università di Perugia  
 • Influenza della defogliazione di uve merlot sull'evoluzione dell'IBMP (isobutil-metossi-pirazina) [64] - **Lucio Matricardi**, Cantine Mezzacorona, Mezzacorona Trento  
 • L'utilizzo degli ibridi nell'ottica di una viticoltura sostenibile: risultati di una ricerca svolta in Trentino. [60] - **Luca Zulini**, Dipartimento Genomica e Biologia delle Piante da Frutto, Fondazione E. Mach, San Michele a/A (TN)
- 10.30 INTERVENTI "NO RESIDUE" IN VIGNETO** Modulo BIOGARD / CBC  
 • Controllo delle tignole della vite con il metodo della confusione sessuale - **Andrea Lucchi**, Università di Pisa  
 • Trattamenti con pinoline: un sistema naturale per controllare traspirazione e grado alcolico - **Alberto Palliotti**, Università di Perugia
- 11.30 I GAS IN CANTINA: NEMICI E ALLEATI DELL'ENOLOGO** Modulo TEBALDI / BESTAP  
 • I gas in enologia: influenza sulle caratteristiche chimiche e sensoriali dei vini - **Antonella Bosso**, CRA Centro di Ricerca per l'Enologia, Asti  
 • Disomogeneità del sughero ed evoluzione del vino - **Sandro Pisano**, Bestap, Girona, Spagna  
 • Impatto ambientale 0 e nessun residuo: nuovi disinfettanti per l'enologia - **Cristian Carboni**, Industrie De Nora
- 14.30 VIVA SUSTAINABLE WINE. VALUTARE, RENDICONTARE E COMUNICARE L'IMPATTO AMBIENTALE DELLA VITIVINICOLTURA ITALIANA** Sessione Sostenibilità Progetto MINISTERO AMBIENTE  
 • Il progetto del Ministero - **Margherita Vitale**, Ministero dell'Ambiente  
 • L'impatto ambientale della vitivinicoltura - **Matteo Monchiero**, Agroinnova, Università di Torino  
 • Dagli indicatori all'etichetta di sostenibilità - **Marco Trevisan**, Istituto di Chimica Agraria ed Ambientale, Università Cattolica Sacro Cuore di Piacenza  
 • Il sistema informatico di VIVA - **Andrea Di Guardo**, Informatica Ambientale  
 • Il valore delle attività di verifica di terza parte - **Stefano Santamato**, DNV Business Assurance  
*Coordinamento sessione: Lucrezia Lamastra (OPERA, Università Cattolica del Sacro Cuore).*

Chairman: **Ettore Capri, OPERA**

- 15.30 TERGEO** Sessione Sostenibilità Progetto TERGEO - UIV  
 • Tergeo: progetto di Unione Italiana Vini per la raccolta, qualificazione e divulgazione di soluzioni innovative, tecnologiche e gestionali per migliorare la sostenibilità dell'impresa vitivinicola. - **Piero Attilio Bianco**, Presidente del Comitato Tecnico - Scientifico Tergeo, Di.S.A.A. Università degli Studi di Milano.  
 • La Matrice Tergeo per l'autovalutazione della sostenibilità aziendale. - **Lucrezia Lamastra**, OPERA, Università cattolica del Sacro Cuore.  
 • Tavola rotonda del Forum per la Sostenibilità Ambientale del Vino - **Michele Manelli**, portavoce del Forum, Presidente Azienda Agricola Salcheto.  
*Coordinamento sessione: Giovanni Rizzotti (Unione Italiana Vini, responsabile sviluppo progetto Tergeo)*

**MERCOLEDÌ 8 MAGGIO • SPAZIO DEGUSTAZIONE**

- 9.30 L'ANALISI SENSORIALE COME STRUMENTO IN PRODUZIONE – seconda parte**  
 • Applicazione sperimentale del "napping test" da parte di esperti su vini a base sangiovese. Spazio gestito da **Università di Firenze**, Dipartimento Gestione sistemi agrari, alimentari e forestali (Un turno ogni mezzora)
- 16.30 LA D.O.C. CORTONA**  
 Presentazione di una selezione esemplificativa di vini Cortona DOC. Spazio gestito da **Consorzio dei vini D.O.C. di Cortona**

**GIOVEDÌ 9 MAGGIO • SALA INTERNAZIONALE**
**9.00 NUOVE PROPOSTE BIOTECNOLOGICHE**

Modulo HTS ENOLOGIA / SPRINGER OENOLOGIA

- Nuove proposte biotecnologiche per ottimizzare la conduzione della fermentazione alcolica: sinergia tra lieviti "easy-to-use" e un innovativo nutriente di fermentazione - **Etienne Dorignac**, Fermentis Division S.I. Lesaffre (F) - **Laurence Van Nederveelde**, Institut Meurice (B)

**10.00 IMPIEGO DEI BIOPOLIMERI NELLA MODERNA ENOLOGIA: NUOVE ACQUISIZIONI**

Modulo IOC PERDOMINI

- Esperienze sull'impiego di biopolimeri derivati dalla chitina - **Simone Vincenzi**, Dafnae, Università di Padova
- I biopolimeri derivati da chitina in enologia: applicazioni, sviluppi, prospettive - **Bertrand Robillard**, responsabile R&D IOC (F)

**11.00 BIOTECNOLOGIA INNOVATIVA PER UN LIEVITO PERSONALIZZATO**

Modulo BIOENOLOGIA / ATECNOS

- Un nuovo strumento di qualità a disposizione dell'enologo: il lievito fresco attivo - **Angiolella Lombardi**, Veneto Agricoltura
- La qualità del vino ed il lievito fresco: straordinario equilibrio. Aspetti tecnologici - **Maurizio Polo**, Bioenologia, Oderzo

**12.00 TECNOLOGIA DI CANTINA**

3ª SESSIONE - PREMIO SIVE INTER-

**NAZIONALE**

- Abbandonare i miti enologici: effetto dell'etanolo e degli enzimi di macerazione sull'estrazione di tannini dai vinaccioli. Conseguenze enologiche [9] - **María Encarnación Gómez Plaza**, Food Science and Technology Department, University of Murcia, Spagna
- Completa automazione e controllo delle vinificazioni attraverso la spettroscopia FT-NIR: una innovazione che apre nuove opportunità [38] - **Ramón Mira de Orduña**, Department of Food Science, Cornell University, NY, USA
- Elettrodialisi, un processo fisico multifunzione per l'enologia di precisione. Ultimi sviluppi: l'aggiustamento del pH con membrane bipolari [40] - **Magali Bes**, INRA UE 999 Pech-Rouge, Narbonne, Francia
- Recupero degli agliconi aromatici dai sottoprodotti della vinificazione [31] - **Carolina Muñoz González**, Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL) CSIC-UAM, Madrid, Spagna

**13.30 MICROBIOLOGIA ENOLOGICA**

4ª SESSIONE - PREMIO SIVE INTERNAZIONALE

- Trasferimento interspecie di geni de lieviti vinari: un'alternativa sicura alle tecniche OGM [42] - **Matthias Sipiczki**, Department of Genetics and Applied Microbiology, University of Debrecen, Debrecen, Ungheria
- Il gene COQ1 agisce come geraniolo/nerolidolo sintetasi nella produzione di terpeni da parte di *Saccharomyces cerevisiae* durante la vinificazione [53] - **Eduardo Dellacassa**, Dep. de Química Organica, Sección Enología, Facultad de Química-UdelaR, Montevideo, Uruguay
- Una soluzione efficace per ridurre il contenuto in amine biogene nei vini rossi e bianchi: estratti enzimatici dai funghi del vigneto [26] - **Carolina Cueva Sánchez**, Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL), CSIC-UAM, Madrid, Spagna
- Studio dell'espressione genica: uno strumento per comprendere il comportamento di *Oenococcus oeni* nel vino [43] - **Cristina Reguant**, Departament de Bioquímica i Biotecnologia, Facultat d'Enologia, Universitat Rovira i Virgili, Tarragona, Spagna
- Identificazione del gene fenilacrilico-decarbossilasi (pad) di *Dekkera bruxellensis* coinvolto nella formazione di vinil derivati [6] - **Liliana Godoy Olivares**, Departamento en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Universidad de Santiago de Chile
- Nuovi pericoli in enologia: *Staphylococcus epidermidis* produttore di istamina nel vino [57] - **Yaiza Benavent-Gil**, Enolab, Departament de Microbiologia i Ecologia, Universitat de València, Spagna

**15.30 SEMINARIO DI CHIUSURA**

Sponsor ISVEA

- Relazioni tra composizione chimica del vino e preferenze del consumatore asiatico ed occidentale - **Leigh Francis**, Australian Wine Research Institute (AUS)

**16.30** Relazioni di chiusura della manifestazione

**GIOVEDÌ 9 MAGGIO • SALA NAZIONALE**
**10.30 EVOLUZIONI DELLA TECNOLOGIA FTIR APPLICATA ALL'ENOLOGIA**

Modulo FOSS

- Principi della tecnologia FTIR e vantaggi della sua applicazione nel settore vitivinicolo - **Paolo Galvan**, FOSS Italia
- Costruzione e validazione di calibrazioni FT-NIR su matrici enologiche - **Moris Vignali**, Vinicola San Nazaro, Pegognaga MN

**11.30 L'ANALISI SENSORIALE COME STRUMENTO IN PRODUZIONE – 3ª parte**

Workshop di UNIVERSITÀ DI FIRENZE

- Risultati dello studio delle relazioni tra differenti responsi sensoriali. Il caso del vino Sangiovese. - **Mario Bertuccioli**, Dipartimento Gestione Sistemi Agrari, Alimentari e Forestali, Università di Firenze

**12.00 MICROBIOLOGIA ENOLOGICA**

4ª SESSIONE - PREMIO SIVE G.VERSINI

- Silice e ozono, approcci innovativi e sostenibili al controllo microbiologico in vasi vinari in legno [59] - **Raffaele Guzzon**, Centro di Trasferimento Tecnologico, Fondazione Edmund Mach, S. Michele a/A TN
- Diversità dei geni FLO1, FLO5 e FLO11 in *Saccharomyces cerevisiae* isolati da vino [34] - **Rosanna Tofalo**, Dipartimento di Scienze degli Alimenti, Università di Teramo
- Utilizzo di un inoculo sequenziale *T. delbrueckii* e *S. cerevisiae* nelle vinificazioni di uve passite per la produzione di vino Amarone [68] - **Michela Azzolini**, Centro per la sperimentazione in vitivinicoltura della provincia di Verona
- Il DNA come elemento tracciante in spumantizzazione [76] - **Ileana Vigentini**, DeFENS, Università degli Studi di Milano
- Selezione di ceppi *Botrytis cinerea* e loro applicazione in processi di infezione controllata per la produzione di vini passiti bottrizzati [75] - **Marilinda Lorenzini**, Università di Verona

**13.40 TECNOLOGIA DI CANTINA**

5ª SESSIONE - PREMIO SIVE

**G.VERSINI**

- Minimizzazione di residui di fitofarmaci con microdosi di carbone in fermentazione: "vecchie" soluzioni per nuovi problemi. [61] - **Giorgio Nicolini**, Centro Trasferimento Tecnologico, Fondazione E. Mach, San Michele a/A (TN)
- Valutazione delle capacità chiarificanti di un nuovo coadiuvante proteico estratto da vinaccioli [78] - **Diana Gazzola**, Università di Padova
- Innovazione nel monitoraggio del vino in cantina: il tappo wireless [1] - **Salvatore Filippo Di Gennaro**, Istituto di Biometeorologia (CNR-IBIMET), Firenze
- Influenza dell'affinamento in fusti di ciliegio sulla composizione fenolica non antocianica di vini rossi [69] - **Fabio Chinnici**, Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari, Università di Bologna
- Strategie di valorizzazione di raspi e vinacce d'uva per la produzione di composti ad alto valore aggiunto [27] - **Giorgia Spigno**, Istituto di Enologia e Ingegneria Agro-alimentare, Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza