

<b>Martedì 18 maggio</b>	
8:40	Saluti di benvenuto Vinidea (Gianni TRIOLI) – SIVE (Diego TOMASI)
9:00	<b>ENOFORUM CONTEST</b>
9:10	<b>Dal centro di domesticazione della vite caratteristiche di resistenza uniche contro la peronospora</b> Silvia Laura TOFFOLATTI, <i>Università degli Studi di Milano</i>
9:30	<b>Duplici modalità d'azione contro <i>Botrytis cinerea</i> degli estratti di tralci di vite</b> Gicele DE BONA SBARDELOTTO, <i>Università degli Studi di Padova</i>
9:50	<b>AIUTARE L'ESPRESSIONE AROMATICA VARIETALE IN VIGNETO</b> - Modulo co-gestito da Lallemand Italia Diego TOMASI, <i>CREA-VE</i> - Fabrizio BATTISTA, <i>Lallemand Oenology</i> - Duilio PORRO, <i>Fondazione Edmund Mach</i>
10:40	<b>MAL DELL'ESCA E MALATTIE DEL LEGNO: SOLUZIONI MODERNE AD UN ANTICO PROBLEMA</b> - Modulo co-gestito da VCR Olivier VIRET, <i>Istituto Agroscope Changins-Wädenswil</i> - Elisa DE LUCA, <i>Vivai Cooperativi Rauscedo</i> - Luca NERVA, <i>CREA Conegliano Veneto</i>
11:30	<b>IRRIGAZIONE MULTIFUNZIONALE DEL VIGNETO - Sessione dedicata al progetto ADAM</b> Claudio GANDOLFI - Lucio BRANCADORO - Alessio TUGNOLO, <i>Università degli Studi di Milano</i>
12:15	<b>SOLUZIONI AL CAMBIAMENTO CLIMATICO PER LA VITIVINICOLTURA LOMBARDA - Tavola rotonda dedicata al gruppo operativo VIRECLI</b> Aziende agricole e università partner del gruppo operativo
13:00	Pausa
16:00	<b>TECNICHE INNOVATIVE PER UN'ENOLOGIA DI ESPRESSIONE</b> - Modulo co-gestito da Enologica Vason Spa Piergiorgio COMUZZO, <i>Università degli Studi di Udine</i> - Gianmaria ZANELLA, <i>Enologica Vason</i> - Marco MARCONI, <i>Ju.Cla.S. Spa</i>
16:50	<b>BIO-PROTEZIONE 2.0 – OCTAVE UN LIEVITO PER AUMENTARE L'ACIDITÀ E BIO-CONTROLLARE LA FERMENTAZIONE MALOLATTICA SPONTANEA</b> - Modulo co-gestito da Chr. Hansen Italia Spa Marco RAZZAUTI, <i>Chr. Hansen Spa</i> - Lorenzo PEYER, <i>Chr. Hansen Spa</i> - Giacomo BUSCIONI, <i>FoodMicroTeam S.r.l.</i>
17:40	<b>RIDUZIONE DELLA CHIMICA IN ENOLOGIA: STRATEGIE ATTRAVERSO L'IMPIEGO DEL CHITOSANO IN AMBITO NON MICROBIOLOGICO</b> - Modulo co-gestito da Perdomini-IOC Bertrand ROBILLARD, <i>Institut Œenologique de Champagne, Francia</i> - Matteo PERINI, <i>Fondazione Edmund Mach</i>
18:25	<b>ENOFORUM CONTEST</b>
18:30	<b>Plasma freddo a pressione atmosferica per eliminare <i>Brettanomyces</i> dal legno di quercia</b> Lucía González-ARENZANA – <i>Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino, Spagna</i>
18:50	<b>Rilevamento in linea delle frazioni di pressatura del mosto d'uva con spettroscopia UV-Vis</b> Robert DAMBERGS – <i>Charles Sturt University, Australia</i>
19:10	Fine giornata

**Mercoledì 19 maggio**

8:40	OIV – Guido BALDESCHI BALLEANI “LE STRATEGIE DELL'OIV PER SUPERARE LE ATTUALI SFIDE DEL SETTORE VITIVINICOLO”
9:00	Saluti SIMEI - UIV (Monica PEDRAZZINI)
9:10	<b>ULTRASUONI: tecnologia emergente e a basso impatto per la vinificazione delle uve rosse</b> Andrea NATOLINO, <i>Università degli Studi di Udine</i>
9:30	<b>Metodo ottico per la determinazione rapida del contenuto di tannini nei vini rossi</b> Arianna RICCI, <i>Università di Bologna</i>
9:50	<b>UTILIZZO DI PROTEASI PER L'OTTENIMENTO DELLA STABILITÀ PROTEICA DEI VINI - Modulo co-gestito da Oenobrand SAS/Corimpex srl</b> Remi SCHNEIDER, <i>Oenobrand</i> - Matteo MARANGON, <i>Università di Udine</i>
10:40	<b>PREVENIRE LE PRECIPITAZIONI DI QUERCETINA NEI VINI ROSSI: LA RIVOLUZIONE NEL COLLAGGIO - Modulo co-gestito da OENOFRANCE</b> Daniele PIZZINATO, <i>Oenofrance Italia</i> - Simone VINCENZI, <i>Università degli studi di Padova</i>
11:30	<b>LA STABILITÀ DEL TARTRATO DI CALCIO NEI VINI: LA TEORIA, I METODI DI STIMA E VERIFICA, LE POSSIBILI SOLUZIONI - Modulo co-gestito da Enartis</b> Claudio LOVISOLO, <i>Università di Torino</i> - Gianni TRIULZI; <i>Enartis</i> - Eddy DE FAVERI, <i>Enopiave</i>
12:20	<b>NUOVI CRITERI DI VALUTAZIONE DELLA STABILITÀ DEI VINI - Sessione dedicata al progetto OXYLESS</b> Stefano FERRARI, <i>ISVEA</i> - Piergiorgio COMUZZO, <i>Università degli Studi di Udine</i> - Francesca BORGHINI, <i>ISVEA</i>
13:00	Pausa
16:00	<b>Utilizzo di ultrasuoni per accelerare l'affinamento sulle fecce dei vini rossi</b> Antonio MORATA, <i>Universidad Politécnica de Madrid, Spagna</i>
16:20	<b>PROTEZIONE NATURALE DALLE OSSIDAZIONI NELLE VINIFICAZIONI IN BIANCO E ROSATO - Modulo co-gestito da Lallemand Italia</b> Nathalie SIECZKOWSKI, <i>Lallemand Oenology</i> - Vincent GERBAUX, <i>IFV Institut Français de la Vigne et du Vin, Francia</i> - José-Maria HERAS, <i>Lallemand Oenology</i>
17:10	<b>ESPERIENZE ALTERNATIVE AL FREDDO PER LA STABILIZZAZIONE COLLOIDALE E DEL COLORE DEI VINI ROSSI - Modulo co-gestito da DAL CIN GILDO Spa</b> Antonella BOSSO, <i>CREA-VE, sede di Asti</i> - Maria MANARA, <i>Dal Cin Spa</i>
18:00	<b>STUDIO SULLA SELEZIONE DI UN LIEVITO E LE CONDIZIONI DI FERMENTAZIONE PER LA PRODUZIONE DI VINI SAUVIGNON BLANC - Modulo co-gestito da HTS enologia</b> Marie-Charlotte COLOSIO, <i>Institut Français de la Vigne et du Vin, France</i> - Nathan WISNIEWSKI, <i>Fermentis, France</i>
18:45	Saluti Oenoppia (Stéphane LA GUERCHE)
18:50	<b>Tutti gli acidi sono uguali, ma alcuni sono più uguali di altri: (Bio)acidificazione dei vini</b> Ana HRANILOVIC, <i>University of Adelaide, Australia</i>
19:10	Fine giornata

<b>Giovedì 20 maggio</b>	
8:40	Saluti Assoenologi (Riccardo COTARELLA)
9:00	ENOFORUM CONTEST
9:10	<b>Estratti di mannoproteine da fecce: caratterizzazione ed impatto sulle proprietà del vino</b> <i>Alberto DE ISEPPI – Università di Padova</i>
9:30	<b>Influenza delle fasi pre-fermentative sui precursori dei tioli varietali</b> <i>Daniela FRACASSETTI – Università degli Studi di Milano</i>
9:50	<b>MIGLIORAMENTO AROMATICO ED ORGANOLETTICO DEI VINI TRAMITE L'AGGIUNTA DI TANNINI ESTRATTI DA ROVERE IN SOLUZIONE ACQUOSA</b> -Modulo co-gestito da I-OAK srl <i>Alessandro CASTIONI, I-OAK srl - Onofrio CORONA, Università di Palermo - Nicola BIASI, Wine research team</i>
10:40	<b>AVAFERM®, IL SISTEMA PLACE&amp;START PER LA FERMENTAZIONE 4.0-ANALISI DEI DATI GESTIONALI, ECONOMICI E DI SOSTENIBILITÀ</b> - Modulo co-gestito da HTS enologia <i>Diego DE FILIPPI, Responsabile Tecnico HTS enologia - Riccardo GUIDETTI e Valentina GIOVENZANA, Università degli Studi di Milano</i>
11:30	<b>LE NOVITÀ DI ETICHETTATURA AMBIENTALE E NUTRIZIONALE PER IL SETTORE VITIVINICOLO</b> - Modulo co-gestito da Unione Italiana Vini <i>Chiara MENCHINI Unione Italiana Vini - Elisabetta ROMEO VAREILLE Unione Italiana Vini</i>
12:20	<b>Impatto del trattamento con chitosano sulle caratteristiche chimico-fisiche di vino rosso Sangiovese</b> <i>Antonio CASTRO MARIN, Università di Bologna</i>
12:40	<b>Relazione tra contenuto fenolico, capacità antiossidante e consumo dell'ossigeno di tannini diversi</b> <i>Silvia MOTTA, Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria - Centro di Ricerca Viticoltura ed Enologia</i>
13:00	Presentazione libro: "La Nuova Normativa Vitivinicola" – Stefano SEQUINO, Confcoop.-FedagriPesca - Luigi BONIFAZI, 3A-PTA - Massimiliano APOLLONIO, Imprenditore
13:05	Pausa
16:00	<b>LA BIOPROTEZIONE IN ENOLOGIA</b> - Modulo co-gestito da Laffort <i>Sara Windholtz, Università di Bordeaux, Francia - Julie Barthoux, Biolaffort</i>
16:50	<b>ESPLORANDO LA MICROFLORA DEL VINO PER NUOVE ALTERNATIVE ALL'ANIDRIDE SOLFOROSA</b> - Modulo co-gestito da AB Biotek <i>Attilio Bellachioma, AB Biotek - Anthony Heinrich, AB Biotek – Global Wine Market - Teresa Garde-Cerdán, VIENAP</i>
ENOFORUM CONTEST	
17:40	<b>Quantificazione non invasiva del contenuto di fenoli durante la fermentazione dei vini rossi</b> <i>Jose Luis Aleixandre-TUDO, Stellenbosch University, Sud Africa</i>
18:00	<b>Proprietà di stabilizzazione del colore dei tannini enologici</b> <i>Adeline VIGNAULT, University Of Bordeaux, Isvv, Francia</i>
18:20	<b>Uso combinato di <i>Lachancea thermotolerans</i> e <i>Schizosaccharomyces pombe</i> in vinificazione</b> <i>Santiago BENITO, Universidad Politécnica de Madrid, Spagna</i>
18:45	<b>Adattamento dei lattobacilli a pH basso e SO2 per indurre la FML nei mosti base per spumanti</b> <i>Sergi FERRER, Universitat de València, Spagna</i>
19:05	<b>Impatto del cambiamento climatico sull'aroma dei vini rossi: focus sugli aromi di frutta secca</b> <i>Alexandre PONS – Institut des Sciences de la Vigne et du Vin, Francia</i>
19:25	Saluti conclusivi e fine lavori