

PRESENTAZIONE DEI MODULI DI ENOFORUM 2000

MODULO 1 (Giovedì 25/05 h. 9.30 - Venerdì 26/05 h. 15.00)

APPLICAZIONI DELLA MACERAZIONE A CALDO IN ENOLOGIA

Dr. E. Celotti (Azienda Sperimentale "A.Servadei" Sez. Viticoltura ed Enologia - Udine) - *Estrazione e stabilità del colore*

D.ssa S. Rebecca (TMCI Padovan S.p.A. - Conegliano TV) - *Esperienze applicative della termomacerazione*

MODULO 2 (Giovedì 25/05 h. 9.30 - Venerdì 26/05 h. 11.00)

NUOVE PROSPETTIVE NEL COLLAGGIO PROTEICO DEI VINI: L'IMPIEGO DI PROTEINE VEGETALI

D.ssa P. Sarni-Manchado (IPV - INRA Montpellier FRANCIA) - *Polifenoli del vino e collaggio proteico*

D.ssa Barbara Scotti (Esseco S.p.A. Trecate NO) - *Perché le proteine vegetali?*

Dr. R. Di Stefano, D.ssa A. Bosso, D.ssa L. Panero (Ist. Sper. Per L'Enologia Asti) - *Primi risultati chimico-fisici ed organolettici della chiarifica con proteine vegetali*

MODULO 3 (Giovedì 25/05 h. 14.00 - Venerdì 26/05 h. 11.00)

IL TAPPO DI SUGHERO NEL XXI SECOLO

A.Afonso de Barros, Prof. M. Cabral (Ricerca & Sviluppo Gruppo Amorim) - *Cambiamento dinamico nella Ricerca & Sviluppo della tappatura sughero*

Enol. S. Zaninotto (Amorim Cork Italia - S.Pietro di Feletto TV) - *L'Utilizzo del tappo di sughero nello stabilimento enologico*

MODULO 4 (Giovedì 25/05 h. 14.00 - Venerdì 26/05 h. 15.00)

GLI ENZIMI PECTOLITICI: RECENTI ACQUISIZIONI

Dr. P.Pellerin (DSM Food Specialities Oenology FRANCE) - *Sviluppi tecnologici nel settore dei polisaccaridi della parete cellulare dell'uva*

Dr. M. Ticozzelli (DSM Food Specialties Oenology Italia) - *Estrazione del colore e stabilizzazione attraverso l'impiego di preparati pectolitici specifici*

Dr. C. Zanzariello (laureato Univ. Bari) - *Le componenti polifenoliche nel vino Negramaro*

MODULO 5 (Giovedì 25/05 h. 17.00 - Venerdì 26/05 h. 8.00)

LA MICROSSIGENAZIONE CONTINUA E COSTANTE: L'APPROCCIO ITALIANO

Dr. M. De Paola (Intec Verona) - *I punti critici nella scelta della strumentazione appropriata*

Dr. L. Lencioni (Dip. Biotecnologie Agrarie - Univ. Firenze) - *Esperienze di microssigenazione in vini Sangiovese*

Dr. M. Redoglia (Agriconsult Asti), Enol. C. Scrinzi (Cant. Soc. di Nomi) - *Il percorso evolutivo nell'affinamento industriale*

MODULO 6 (Giovedì 25/05 h. 17.00 - Venerdì 26/05 h. 8.00)

I BATTERI MALOLATTICI: LA TECNOLOGIA SI AFFINA

Dr. V. Gerbaux (ITV Beaune FRANCIA) - *Recenti acquisizioni sulla variabilità genetica tra ceppi di batteri *Oenococcus oeni**

Dr. M. Cervellera (Chianti Ruffino Pontessieve FI) - *Risoluzione di problematiche pratiche in cantina*

Dr. GL. Vavassori (Lallemand Italia Verona) - *Differenziazione tecnico-praticca nell'uso di nuovi ceppi di batteri malolattici*