BIODIVERSITÀ, CAMBIAMENTO CLIMATICO E INNOVAZIONE ENOLOGICA: IL RUOLO DEI LIEVITI

WORKSHOP

19 marzo ore 14:30, Foro Boario, Nizza Monferrato

Ore 15: Saluti

Dr.ssa Antonella Bosso, Dr. Riccardo Velasco - CREA-VE

Prof.ssa Paola Balza - Ist. Pellati

Dr.ssa Giovanna Quaglia - Presidente Paesaggi vitivinicoli UNESCO

Cav. Dr. Andrea Ghignone - Cantina di Nizza

I PARTE - progetto UNESCO-CREA-Ist. Pellati

Ore 15:30 L'esperienza dell'Ist. Pellati - *Prof. Antonio Potenza*

Fondazione Diasorin e la Scuola: un percorso condiviso di orientamento e formazione - *Dr.ssa Assunta Croce,* Segretario Generale Fondazione Diasorin

Ore 16:30 La ricerca del CREA nel progetto

- Studio della biodiversità dei lieviti con metodi coltura-dipendenti - *Dr. Luca Ragusa, Dr.ssa Laura Pulcini, Dr. Enrico Vaudano, Dr.ssa Antonella Costantini*

- Caratterizzazione metagenomica del microbioma su sette annate consecutive - *Dr.ssa Antonella Costantini, Dr. Enrico Vaudano*

II PARTE - SINALC: Strategie integrate viticolo-enologiche per la valorizzazione della qualità aromatica e il contenimento del grado alcolico dei vini.
Progetto finanziato dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Cuneo

Ore 17:00 Il progetto SINALC - *Dr. Enrico Vaudano*

Ore 17:15 Indagine sui lieviti non-*Saccharomyces* e valutazione delle strategie di inoculo su scala pilota - *Dr.ssa Antonella Costantini, Dr.ssa Laura Pulcini, Dr. Enrico Vaudano*

Ore 17:30 Impatto delle diverse strategie di inoculo sulla componente aromatica dei vini ottenuti da uve a diversa maturazione - *Dr.ssa Andriani Asproudi, Dr. Maurizio Petrozziello*

Ore 17:45 Caratterizzazione dei vini ottenuti mediante diverse strategie di inoculo per la definizione del profilo sensoriale - *Dr. Christos Tsolakis, Dr.ssa Loretta Panero, Dr.ssa Federica Bonello*

Ore 18:00 CONCLUSIONI

Degustazione vini sperimentali

La partecipazione è gratuita, ma è necessario iscriversi entro il 16 marzo

Inquadra il QR code (hiips:// forms.gle/jGGfyeVjHVZeKmUe7)
o scrivi a craenomicrobiologia@gmail.com