

SI RINGRAZIANO



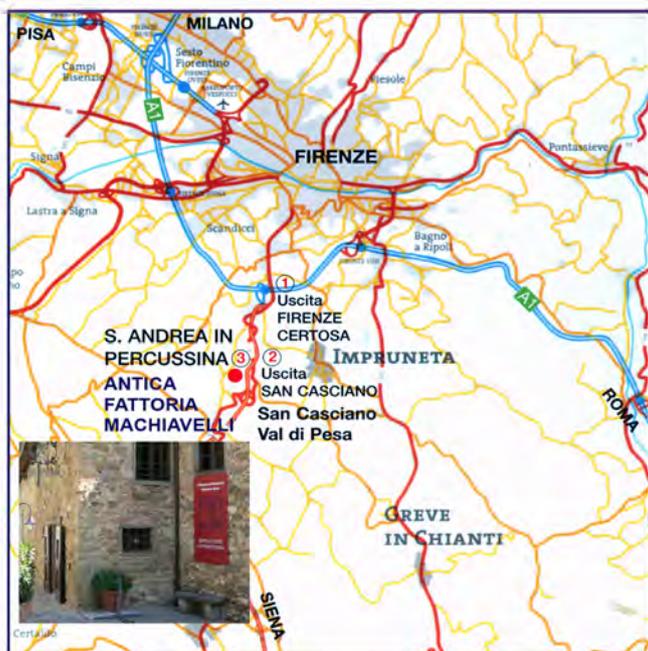
AIR LIQUIDE

GRUPPO ITALIANO VINI



ANTICA FATTORIA
MACHIAVELLI

COME ARRIVARE



SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

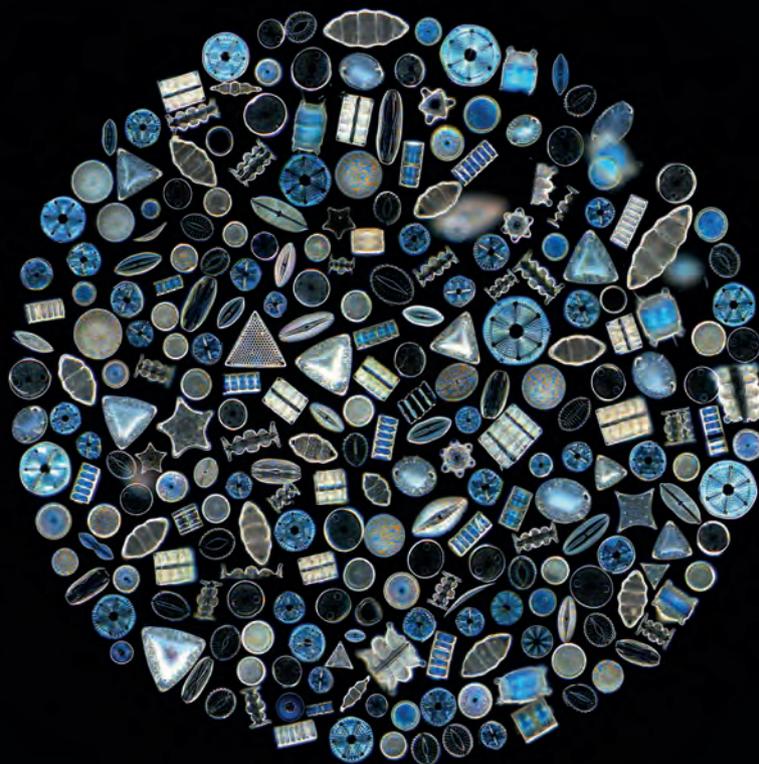


OICCE

tel: 0141.82.26.07 - fax: 0141.82.93.14
e-mail: info@oicce.it - internet: www.oicce.it

COADIUVANTI TECNOLOGICI IN ENOLOGIA

ATTUALITÀ E PROSPETTIVE



CONVEGNO INTERNAZIONALE
22 MAGGIO 2009

ANTICA FATTORIA DI NICCOLÒ MACHIAVELLI
SANT'ANDREA IN PERCUSSINA - FIRENZE





COADIUVANTI TECNOLOGICI IN ENOLOGIA

ATTUALITÀ E PROSPETTIVE

Venerdì 22 Maggio 2009 - Ore 9,30
Antica Fattoria di Niccolò Machiavelli (GIV)
Località Sant'Andrea in Percussina
Via Scopeti, 64 - San Casciano Val di Pesa (Firenze)

SALUTI

NUNZIO CAPURSO

Dirigente Gruppo Italiano Vini - Presidente del Consorzio Vino Chianti

MORENO SOSTER - Presidente dell'OICCE

RELAZIONI

GIULIO FORNERIS - Direttore Marketing Air Liquide Italia Service
"Il progetto Argon."

ALESSANDRA BUSNENGO - Ufficio Vitivinicolo - ATPO II
Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali
"Il rapporto tra aziende, ricercatori e istituzioni pubbliche nell'ambito dell'applicazione delle innovazioni tecnologiche e normative."

FEDERICO CASTELLUCCI, PATRIZIA RESTANI
Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino
"Il ruolo dell'OIV nella ammissibilità delle pratiche enologiche."

PATRIZIA RESTANI - Università di Milano
Dipartimento di Scienze Farmacologiche
"Coadiuvanti tecnologici in enologia: sicurezza d'uso, valutazione del rischio allergenico e norme di etichettatura."

LANFRANCO PARONETTO - Lallemand
"Le pratiche enologiche: importanti possibilità nel delicato equilibrio fra identità del vino e percezione del consumatore."

ROBERTO LARCHER, GIORGIO NICOLINI, MARIO MALACARNE
Fondazione Edmund Mach - Istituto Agrario di San Michele all'Adige - IASMA
"Coadiuvanti enologici e loro impatto sulla tracciabilità del vino."

FABIO FRACCHETTI - AEB Group
"Selezione e caratterizzazione di *Oenococcus Oeni* da vino Amarone."

LUIGI MOIO, ANGELITA GAMBUTI
Università degli Studi di Napoli Federico II
"Caratterizzazione della specificità funzionale di tannini enologici attraverso l'analisi dell'interazione con proteine salivari."



VIRGINIE MOINE-LEDOUX - Laboratoire SARCO, Bordeaux
GUIDO PARODI - Laffort Italia

"Identificazione molecolare di peptidi sapidi liberati durante l'affinamento dei vini sulle fecce, responsabili di sensazioni gustative gradevoli."

MARIO BERTUCCIOLI, VALENTINA CANUTI, SERGIO PUCCIONI

Dipartimento di Biotecnologie Agrarie, Università di Firenze

"Influenza delle caratteristiche dell'uva sull'impiego dei tannini esogeni."

MILENA LAMBRI, EVELINA CERRUTI, MARCO DE FAVERI

Istituto di Enologia e Ingegneria alimentare, Università Cattolica SC, Piacenza

PIERSTEFANO BERTA - Pernod Ricard Italia

"Efficacia dei coadiuvanti enologici nella stabilizzazione tartarica dei vini."

ANTONELLA BOSSO, SILVIA MOTTA, MAURIZIO PETROZZIELLO

CRA Centro di Ricerca per l'Enologia - Asti

"Valutazione dell'effetto di derivati di lievito sulla percezione del Brett-character nei vini rossi."

Consegna del Premio OICCE a

ROBERTA DORDONI

"Studio dell'interazione di bentoniti sodiche con le proteine di vini bianchi"

Alle ore 16,30

Assemblea Generale dei Soci OICCE

MODALITÀ DI ISCRIZIONE

Il convegno inizierà alle ore 9,30 e terminerà alle ore 16,00.
Alle ore 16,30 si riunirà l'Assemblea Generale dei Soci OICCE.
La partecipazione al convegno è **gratuita per i Soci OICCE**.
Per ragioni organizzative è necessaria, anche per i Soci, l'iscrizione preventiva, entro il 16 maggio 2009.

Quota di partecipazione per i non soci: € 100.

La quota di partecipazione di **€ 100**, che comprende il pranzo, deve essere versata entro il 16 maggio 2009, sul conto bancario n. 160127826 intestato a Edizioni OICCE presso Cassa Risparmio di Bra - Agenzia di Canelli (IBAN: IT49H 06095 47300 00016 01278 26), oppure sul conto corrente postale n. 61258687 intestato a Edizioni OICCE - Canelli. Fotocopia del versamento dovrà pervenire alla Segreteria OICCE al fax n. 0141.829314.

Per ogni informazione e per l'iscrizione, si prega di contattare:

Segreteria OICCE

Tel: 0141.822607 - Fax: 0141.829314 - e-mail: icce@tiscali.it