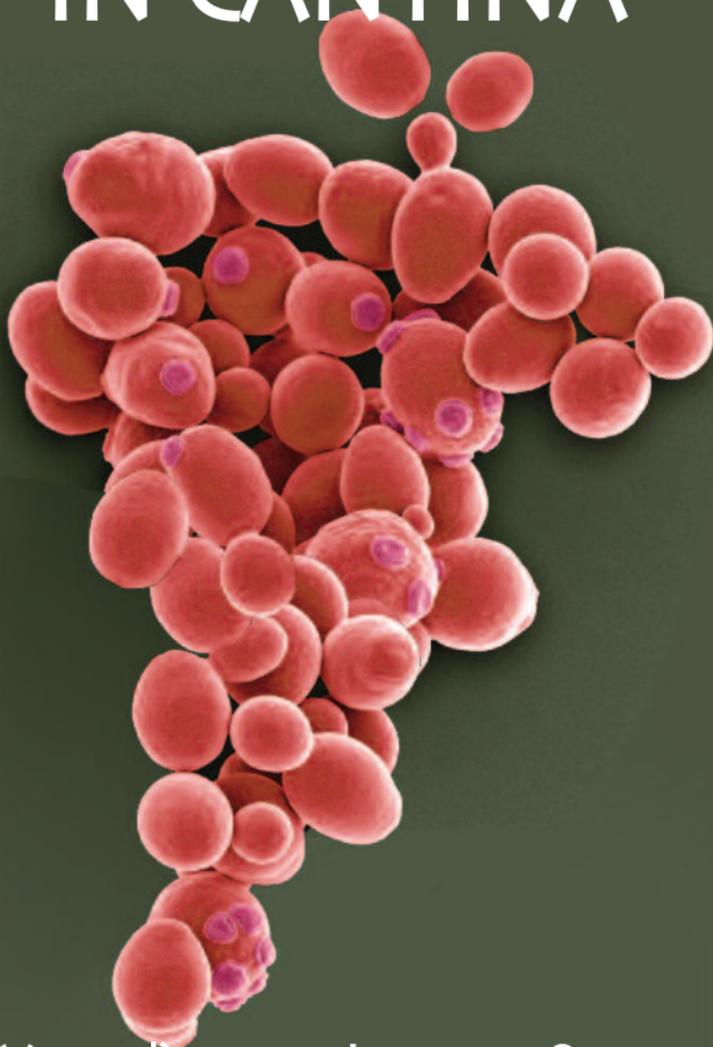




# L'OTTIMALE GESTIONE DEI LIEVITI IN CANTINA



Venerdì 5 maggio 2017 - Ore 15  
Sala "Amphitheatre" - ICIF  
Piazza Vittorio Emanuele II, n.10  
Costigliole d'Asti (AT)



# L'OTTIMALE GESTIONE DEI LIEVITI IN CANTINA

*Venerdì 5 maggio 2017 - Ore 15  
Sala "Amphitheatre" - ICIF  
Piazza Vittorio Emanuele II, n.10  
Costigliole d'Asti (AT)*

Durante la fermentazione, i lieviti trasformano radicalmente il loro ambiente. I diversi ceppi di lievito possono fornire un contributo importante alla qualità del vino, alla sua identità e alla sua complessità. Lieviti diversi possono dare origine a vini con un differente profilo sensoriale e distinta composizione chimica. Questi elementi di differenza, non sempre facili da definire, permettono se ben utilizzati di ottimizzare la qualità del prodotti. La selezione dei lieviti, pur avendo fatto grandi progressi negli ultimi anni, ha ancora molti aspetti da approfondire. Molte aree della ricerca e molti dettagli dell'applicazione permetteranno nei prossimi anni di approfondire ulteriormente la conoscenza della fermentazione.

Assieme agli studi di ecologia microbica, le nuove tecniche molecolari mostrano grandi possibilità. In futuro, queste tecniche saranno certamente più utilizzate dall'industria vinicola.

L'uso di nuove appropriate colture starter di lieviti selezionati, l'ottimizzazione della riattivazione, della gestione dell'ossigeno e della nutrizione, sono esempi di settori verso i quali potranno essere rivolte le prossime ricerche e che potranno offrire vantaggi in termini di controllo del processo e di qualità del prodotto.

In questo incontro organizzato dall'OICCE, alcuni di questi importanti soggetti sono trattati da esperti che collegheranno le conoscenze teoriche all'applicazione pratica delle tecniche in cantina.

# PROGRAMMA

## *Saluto introduttivo*

MARCO DEVECCHI

Presidente dell'Ordine dei Dottori agronomi  
e Dottori forestali della Provincia di Asti

## *Presiede*

PIERSTEFANO BERTA

Direttore OICCE

“I lieviti nella percezione del consumatore”

## *Relazioni di:*

LUCA COCOLIN

DISAFA - Università di Torino

“La selezione di lieviti indigeni”

NICOLETTA FACONDINI

AEB spa

“Riattivazione dei lieviti  
e controllo della fermentazione in cantina”

VINCENZO GERBI

DISAFA - Università di Torino

“I lieviti e la gestione dell'ossigeno  
nelle vinificazioni in bianco e in rosso”

GUIDO PARODI - ANTONIO GRAZIETTI

Laffort Oenologie

“La nutrizione dei lieviti: una corretta gestione”

PAOLA VAGNOLI

Lallemand Italia

“Innovativa selezione di lieviti con capacità acidificante  
ed alta produzione di glicerolo”

PATRIZIA ROMANO

Gruppo di Microbiologia del Vino italiano  
Università degli Studi della Basilicata

“Dominanza dello starter:  
il lievito inoculato prevale sempre in vinificazione?”

**Ore 18,30 - Discussione e chiusura dei lavori**

Quali lieviti, per quali vini? L'incontro organizzato da OICCE ha lo scopo di fare il punto, tra ricerca e applicazione pratica, sullo stato dell'arte delle conoscenze sull'uso dei lieviti in vinificazione.

L'evento si svolgerà venerdì 5 maggio  
dalle ore 15,00 alle ore 18.30  
presso la sala "Amphitheatre" dell'ICIF  
(Italian Culinary Institute for Foreigners) nel  
complesso adiacente al Castello di Costigliole d'Asti.

**La partecipazione all'incontro è gratuita.  
Per ragioni organizzative è necessaria  
l'iscrizione entro il 30 aprile.  
Le iscrizioni saranno accolte  
compatibilmente con la capienza della sala.**



La partecipazione al Convegno consente ai Dottori agronomi e Dottori forestali l'acquisizione di 0,5 crediti formativi.

Per ogni  
ulteriore informazione rivolgersi  
alla Segreteria OICCE.



Segreteria organizzativa:  
OICCE

tel: 0141.82.26.07 - fax: 0141.82.93.14  
e-mail: [oiacce@tiscali.it](mailto:oiacce@tiscali.it) - internet: [www.oiacce.it](http://www.oiacce.it)