

USO DELLA CO₂ LIQUIDA NELLA
VINIFICAZIONE DEL MOSCATO



18 APRILE 2019 - ORE 16

PRESSO IL

CONSORZIO PER LA TUTELA DELL'ASTI D.O.C.G.

VIA VALTIGLIONE, 73

ISOLA D'ASTI



Criomacerazione del Moscato

Risultati delle prove di vinificazione
della vendemmia 2018

18 Aprile 2019 – ore 16,00

*Presso il Consorzio per la Tutela dell'Asti D. O. C. G.
Via Valtiglione, 73 - ISOLA D'ASTI (AT)*

Vincenzo Gerbi

Università di Torino - DISAFA

“Macerazione a freddo del Moscato: principi di base.”

Guido Bezzo

Consorzio per la Tutela dell'Asti Docg

“Il laboratorio del Consorzio dell'Asti:
un supporto alla ricerca applicata.”

Maurizio Frati

SIAD

“Kryos: Una nuova tecnologia per la macerazione a freddo.”

Diego Restelli

Università di Torino - DISAFA

“Risultati delle prove di macerazione a freddo con uve Moscato
d'Asti nella vendemmia 2018.”

Pierstefano Berta

OICCE

“Conclusioni: un test che corona vent'anni di lavori
sulla macerazione prefermentativa a freddo.”

18,00 - Discussione e chiusura dei lavori.

Segue brindisi offerto

dal Consorzio per la Tutela dell'Asti e da SIAD.

La partecipazione è gratuita e aperta a tutti.

**Per ragioni organizzative è richiesta l'iscrizione alla
Segreteria OICCE.**



Segreteria organizzativa OICCE:
tel: 0141.82.26.07 - fax: 0141.82.93.14
e-mail: oiacce@tiscali.it - internet: www.oiacce.it



La partecipazione dà diritto
a 4 crediti formativi convenzionali