

MICROBIOLOGIA E DIFETTI DEI VINI



UNIVERSITÀ-ASTI STUDI SUPERIORI
PIAZZALE FABRIZIO DE ANDRÈ - ASTI
10 MAGGIO 2019 - ORE 9,30



MICROBIOLOGIA E DIFETTI DEI VINI

10 Maggio 2019 - ore 9,30-16,30
Polo Universitario Asti Studi Superiori
Piazzale Fabrizio de Andrè - Asti.

9,30 - Saluti introduttivi

RELAZIONI

Prof. Vincenzo Gerbi

Università degli Studi di Torino - DISAFA

“I difetti e le alterazioni microbiologiche:
un quadro generale.”

Dott. Mario Redoglia

Consulente Enologo

“Evoluzione dei difetti microbiologici in cantina
negli ultimi decenni.”

Prof. Luigi Moio

Università degli Studi di Napoli – Dipartimento di Agraria

“I difetti d’odore del vino.”

Prof. Luca Cocolin

Università degli Studi di Torino - DISAFA

“Difetti e alterazioni da batteri lattici.”

Dott.ssa Paola Vagnoli

Lallemand Italia

“Coinoculi per una malolattica controllata.”

Dott. Raffaele Guzzon

Fondazione Edmund Mach -

Centro Trasferimento Tecnologico

“Efficacia dei metodi di sanitizzazione delle barriques.”

Dott. Guido Parodi

Laffort Italia srl

“Nuove acquisizioni sulle popolazioni di *Brettanomyces* presenti nelle cantine e nei vini.”

Dott.ssa Veronica Vezzani

AEB Group

“Analisi rapida della presenza di *Brettanomyces*.”

Dott.ssa Simona Campolongo

Grape Srl

“Self-brett®: un nuovo dispositivo contro *Brettanomyces*.”

Prof.ssa Patrizia Restani

Università degli Studi di Milano

Dipartimento di Scienze Farmacologiche e Biomolecolari

“Contaminazione microbiologica dei vini:
ricadute igienico-sanitarie”

Dott.ssa Emilia Garcia Moruno

CREA-Centro di Ricerca Viticoltura ed Enologia, Sede di Asti

“Buone pratiche di cantina
per evitare amine biogene e ocratossina.”

Enol. Ivan Roletti

AEB Group

“Le moderne tecniche di microfiltrazione.”

Prof. Alberto Caudana

Università degli Studi di Torino - DISAFA

“Sanificazione delle riempitrici:
esperienze sui rischi microbiologici all’imbottigliamento.”

16,30 - Discussione e chiusura dei lavori

ORE 17,00

ASSEMBLEA GENERALE DEI SOCI OICCE

Obiettivo del convegno è fare il punto sui microrganismi coinvolti nella comparsa di determinati difetti sensoriali; quale è stata negli ultimi anni la loro incidenza, anche alla luce dei cambiamenti climatici e delle modifiche delle tecniche di vinificazione; come le nuove conoscenze tecniche e scientifiche possono prevenire la comparsa dei difetti.

L'evento si svolgerà venerdì 10 Maggio dalle 9,30 alle 16,30 presso il Polo Universitario Studi Superiori Piazzale Fabrizio de Andrè - Asti.
Alle ore 13,30 buffet.

Quota di partecipazione:

Soci OICCE in regola con il pagamento della quota associativa 2019: gratuito.
Studenti dell'Università di Torino-DISAFA: gratuito.
Altri partecipanti: Euro 80 (compresa IVA).

Il pagamento della quota di iscrizione al convegno potrà essere effettuato entro il 3 maggio 2019 a mezzo bonifico bancario sul conto corrente intestato a: Edizioni OICCE presso: Cassa di Risparmio di Asti - Agenzia di Canelli IBAN: IT94 P060 8547 3000 0000 0031 412 Causale: Iscrizione convegno Microbiologia OICCE 2019.

Per l'iscrizione, inviare entro il 3 maggio 2019 il nominativo/nominativi e contabile del bonifico bancario a: oicce@tiscali.it

La quota comprende: la partecipazione ai lavori congressuali e al dibattito, il certificato di partecipazione, il buffet.



La partecipazione dà diritto a 6 crediti formativi convenzionali

Per ulteriori informazioni rivolgersi alla Segreteria OICCE.



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