



ASSOCIAZIONE ENOLOGI
ENOTECNICI ITALIANI
ASSOENOLOGI
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE DI CATEGORIA
DEI TECNICI DEL SETTORE VITIVINICOLO
SEZIONE SICILIA

Enofocus Sicilia

1^a Edizione

In collaborazione con



Segreteria organizzativa
enot. Leonardo Peralta
347 58 21 306
342 80 26 787
leonardoperalta@libero.it



ASSOCIAZIONE ENOLOGI
ENOTECNICI ITALIANI
ASSOENOLOGI
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE DI CATEGORIA
DEI TECNICI DEL SETTORE VITIVINICOLO
SEZIONE SICILIA

Enofocus Sicilia

1^a Edizione

Ricerca, innovazione e tecnologia

INVITO

14 - 15 Marzo 2014

Aula Magna
ISSS "Abele Damiani" - Marsala

Venerdì 14 Marzo

- 08,30 - 09,00 Registrazione partecipanti
 moderatore
Prof. Onofrio Corona
 Ricercatore - Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia - Palermo
- 09,00 - 09,30 saluti
Enol. Giacomo Manzo
 Presidente Assoenologi - Sez. Sicilia
Prof. Domenico Pocerobba
 Dirigente Istituto Tecnico Agrario "Abele Damiani" - Marsala
Prof. Giancarlo Moschetti
 Coordinatore Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia
 Dipartimento Scienze Agrarie e Forestali - Palermo
Dott. Lucio Monte
 Direttore Generale IRVOS
- 09,30 - 10,30 **Ferrari srl:** relatore **Prof. Emilio Celotti**
 Docente Enologia - Università degli Studi di Udine
 Gestione ragionata e ragionevole del tannino nella filiera vino
- 10,30 - 11,30 **Enoservice srl:** relatore **Prof. Ramon Mira de Orduna**
 École d'ingénieurs de Changins, Nyon, Switzerland
 Acetaldeide e altre molecole combinanti la SO₂: concentrazione, origine e degradazione durante il processo di vinificazione
- 11,30 - 11,45 coffee break
- 11,45 - 12,45 **Tebaldi srl:** relatore **Dott. Cristian Carboni**
 De Nora Next
 Produzione di vini a basso contenuto di solfiti.
 Focus igiene sostenibile-impiego dell'ozono
- 12,45 - 13,45 **Laffort:** Prof. Luigi Moio, Prof. Angelina Gambuti, Prof. Alessandra Rinaldi
 Università degli Studi di Napoli Federico II - Dip. di Agraria - Istituto di Enologia
Dott. Antonio Grazietti
 Laffort Italia Area Tecnica
 Nuove frontiere per il collaggio di mosti e vini:
 1° intervento: impiego di estratti proteici di patata in alternativa alle proteine di origine animale nella chiarifica dei mosti e dei vini aspetti tecnici ed applicativi.
 2° intervento: vegecoll, un nuovo chiarificante di origine vegetale
- 13,45 - 15,30 Pausa pranzo
- 15,30 - 16,30 **AEB:** relatore **Prof. Vincent Farine**
 Docente al Diplôme National d'œnologie a Montpellier - Ricercatore presso l'Unité Mixte de Recherche
Dott. Cesare Bianco
 Amministratore Delegato AEB
 Dalla vigna al vino: ottimizzazione della qualità aromatica dei vini e profilo tiolato
- 16,30 - 17,30 **HTS enologia:** relatore **Enol. Diego De Filippi**
 Responsabile Dipartimento Tecnico e R&D HTS enologia
 Le nuove proposte biotecnologiche in enologia. Il "Profilage": correggere, equilibrare e definire un vino in modo connaturale, nel rispetto del suo sistema collaidale

- 17,30 - 18,30 **Enoiltech:** relatore **Enol. Fabrizio Guidotti**
 Responsabile Tecnico Andritz
 La "microfiltrazione tangenziale dinamica" innovazione nel recupero il vino dalle fecce
- ## Sabato 15 Marzo
- 08,30 - 09,00 Registrazione partecipanti
 moderatore
Dott. Daniele Oliva
 Capo Area Tecnico-Scientifica IRVOS
- 09,00 - 09,15 Apertura dei lavori
Enol. Giacomo Manzo
 Presidente Assoenologi - Sez. Sicilia
- 09,15 - 10,15 **Enobiotech:** relatore **Enol. Andrea Cumin**
 Responsabile Tecnico Enobiotech
Dott. Simon Grelier
 Vivelys Sarl
 L'ossigenazione controllata dei mosti bianchi: un metodo preciso e poco invasivo per ridurre il rischio di ossidazione e di invecchiamento precoce
- 10,15 - 11,15 **Imex:** relatore **Dott. Juan Carlos Toribio**
 European Business Director TASZ Inc. - Neocork
 "Il Coestruso" per i produttori di vino una soluzione differenziata è perfetta.
- 11,15 - 11,30 coffee break
- 11,30 - 12,30 **Dal Cin:** relatore **Prof. Matteo Marangon**
 Lecturer presso Wine Department del Plumpton College in Inghilterra
Dott. Luigi Falsarano
 Supporto Tecnico Dal Cin Spa.
 Stabilità proteica e piacevolezza del vino: dalla bentonite alla chiarifica riempitiva
- 12,30 - 13,30 **Perdomini:** relatore **Dott. Mirko Soave**
 Direttore di Perdomini-IOC
 Allergen Free - da una esigenza normativa, la risposta dalla natura; polimeri vegetali applicati all'enologia
- 13,30 - 15,00 Pausa pranzo
- 15,00 - 16,00 **Alkem:** relatore **Prof. Giorgio Nicolini**
 Ricercatore presso Fondazione E. Mach di S.Michele all'Adige
 Innovazioni e nuove proposte per la tracciabilità ed il corretto utilizzo dei frammenti in vinificazione
- 16,00 - 17,00 **Rag. Carlo D'Amico:** relatore **Enol. Lucio Calesso**
 Collaboratore con TMCI Padovan in veste di Area Manager Italia
Enol. Stefano Battistella
 Collaboratore con TMCI Padovan
 Rivoluzionario filtro tangenziale rotativo: rese raddoppiate a costi dimezzati!
 Dalla feccia alla bottiglia! Recupero del filtrato fino all'80%
- 17,00 Chiusura dei lavori