

- 8.30 Saluti di benvenuto
- 9.00 **SEMINARIO D'APERTURA Le malattie del legno nella vite e prospettive di lotta.**
Laura **Mugnai**, DISPAA, Università di Firenze (I)
Presentazione del progetto europeo WINETWORK da parte di Olivier **Geffroy**, IFV Sud-Ouest (F)
Sponsorizzato da Ferrari srl
- 10.00 **PRATICHE INNOVATIVE E SOSTENIBILI PER IL VIGNETO.** Primi risultati del progetto europeo INNOVINE
Stefano **Poni**, Vittorio **Rossi**, Dipartimento di Scienze delle produzioni vegetali sostenibili, Università C.S.C. Piacenza (I)
- 11.00 **Premio SIVE OENOPPIA.** 1^a sessione - **INTERVENTI IN VIGNETO E POLIFENOLI**
Ignacio **García-Estévez**, Grupo de Investigación en Polifenoles, Universidad de Salamanca (E) – Relazioni tra indici iperspettrali, parametri agronomici e composizione fenolica in uve da *Vitis vinifera* cv. Tempranillo (22)
Vittorio **Del Galdo**, Universidad de La Rioja (E) – Potatura minima e cimatura severa come tecniche utili ad aumentare il rapporto antociani : zuccheri delle uve (42)
Olivier **Geffroy**, IFV Sud-Ouest (F) – La maturità e le tecniche viticole hanno un forte impatto sulla concentrazione in rotundone dei vini rossi da *Vitis Vinifera* l. cv. Duras (2)
- 12.00 **TRAINANDO IL SETTORE DEL SUGHERO ATTRAVERSO RICERCA & SVILUPPO E INNOVAZIONE APPLICATA**
Modulo gestito in collaborazione con Amorim
Miguel **Cabral**, R&D Amorim & Irmãos (P) – Nuovi metodi per controllare i tappi di sughero: Analisi Individuale del TCA
Paula **Guedes de Pinho**, ICETA, University of Porto (P) - L'evoluzione del vino con due soluzioni diverse di imballaggio: "bag in a box"/ tappi in sughero
- 13.00 **DERIVATI DELLA CHITINA: COME I MODERNI PRODOTTI ENOLOGICI CONIUGANO LE ESIGENZE TECNICHE ALLE RICHIESTE DI SALUBRITÀ**
Modulo gestito in collaborazione con Perdomini IOC
Bertrand **Robillard**, Institut Oenologique de Champagne (F)
Mathieu **Cassien**, CNRS UMR 7273, Institut de Chimie Radicalaire, Aix-Marseille Université (F)
- 14.00 **INTERAZIONE TRA POLIFENOLI E MACROMOLECOLE DEL LIEVITO: INFLUENZA SULLE CARATTERISTICHE CHIMICO-SENSORIALI DEI VINI E SULLA MALOLATTICA** - Modulo gestito in collaborazione con Lallemand
Fernando **Zamora Marín**, Università' Rovira I Virgili, Tarragona (E) - Un nuovo approccio analitico per una valutazione delle frazioni polisaccaridiche del lievito e dei meccanismi di interazione con la componente polifenolica
Aline **Lonvaud-Funel**, ISVV, Università di Bordeaux (F) - Studio dell'effetto di estratti polifenolici sulla crescita di *Oenococcus oeni* e sulla cinetica della fermentazione malolattica
Proclamazione del vincitore del Premio di Studio Lallemand Prix IV Edizione
- 15.00 **TECNOLOGIA DI ESTRAZIONE DEL COLORE MEDIANTE ULTRASUONI: ESPERIENZE APPLICATIVE**
Modulo gestito in collaborazione con Agrovin
Pablo **Ossorio**, Oenoconsulting Ossorio&Ossorio SL (E)
- 16.00 **VINO E OSSIGENO. OSSERVAZIONI RECENTI E NUOVI APPROCCI ANALITICI**
Modulo gestito in collaborazione con Nomaticorc
Angelita **Gambutì**, Università degli Studi di Napoli 'Federico II' (I)
Maurizio **Ugliano**, Nomaticorc (F)
- 17.00 **IL GUSTO DI LUCE**
Modulo gestito in collaborazione con Dal Cin
Davide **Camoni**, Enoconsulting (I) - Gusto di luce: Evidenze analitiche e compromessi degustativi.
Jordi **Encinas Herrando**, DeFENS, Università di Milano (I) - Approcci enologici alla prevenzione e cura del difetto di luce.
Maria **Manara**, Dal Cin Spa (I) - Strategie per una gestione razionale del problema in cantina.
- 18.00 **ESTRATTO PROTEICO DI LIEVITO. DAL LIEVITO ALL'APPLICAZIONE NEL COLLAGGIO DEI MOSTI E DEI VINI**
Modulo gestito in collaborazione con ArtEnology – Sofralab
Claudine **Charpentier**, Université de Bourgogne (F)
Christophe **Morge**, Sofralab (F)

10.30 **TERGEO: UN MODELLO DI SOSTENIBILITÀ**

Relatori: Rizzotti
Modulo gestito in collaborazione con Unione Italiana Vini

11.30 **LIEVITO FRESCO: UN EFFICACE STRUMENTO DI QUALITÀ**

Modulo gestito in collaborazione con Bioenologia 2.0
Raffaele **Guzzon**, Fondazione Edmund Mach, Istituto Agrario San Michele all'Adige
Maurizio **Polo**, Bioenologia 2.0

12.30 **STRATEGIA "BRETT OFF"**

Modulo gestito in collaborazione con Enartis
Giovanni **Triulzi**, Enartis - Strumenti a disposizione dell'enologo per il controllo del Brett
Maurizio **Ciani**, DISVA, Università Politecnica delle Marche - Non Saccharomyces contro Brett: nuove prospettive nell'impiego di lieviti ad attività antimicrobica

13.30 **WORKSHOP Viticoltura e variabili climatiche**

Organizzato da Millevigne (in collaborazione con Horta e Netsens)
Vite e cambiamento climatico: scenari reali contro il catastrofismo - Federico **Spanna**, Regione Piemonte Settore Fitosanitario e AIAM
Tecnologia e nuove frontiere nel controllo del clima e del microclima - Antonio **Manes**, Netsens
Clima e malattie: impiego delle variabili meteorologiche per la previsione e il controllo delle malattie - Vittorio **Rossi**, DIPROVES, Università Cattolica del Sacro Cuore
Coordinatore: Maurizio **Gily**

14.30 **Premio SIVE VERSINI. 1ª sessione - NUOVE PATOLOGIE DELLA VITE E STRATEGIE DI DIFESA**

Valeria **Gualandri**, Fondazione Edmund Mach San Michele all'Adige - Grapevine Pinot Gris Virus un problema emergente per la viticoltura (28)
Gianluca **Lucchetta**, CRA Centro di Ricerca per la viticoltura, Conegliano - Prospettive nel controllo del tumore batterico della vite nella filiera vivaistica (31)
Aida **Raio**, Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante, CNR Firenze - Prove di difesa integrata del vigneto con acque ozonizzata ed elettrolizzata (33)
Raffaele **Guzzon**, Fondazione Edmund Mach San Michele all'Adige - Sviluppo e sperimentazione in campo di trappole per la cattura massale di *Drosophila Suzukii* basate su microrganismi attrattivi (4)

15.50 **Premio SIVE VERSINI. 2ª sessione - TECNICHE COLTURALI E QUALITÀ DELL'UVA**

Luca **Cocolin**, DISAFA Università di Torino - Effetto di trattamenti sanitizzanti a basso impatto ambientale sull'estraibilità dei composti fenolici e sull'ecologia microbica: ozono e acqua elettrolizzata (7)
Alberto **Palliotti**, DISAAA, Università di Perugia - Adattamento delle tecniche colturali del vigneto in funzione della variabilità del clima e delle nuove esigenze dei mercati (6)
Matteo **Gatti**, DI.PRO.VE.S., Università C.S.C. Piacenza - Prime applicazioni della concimazione azotata a rateo variabile in un vigneto dei colli piacentini (5)
Fabrizio **Cincotta**, Dipartimento di Scienze Chimiche, Università di Messina - Defogliazione e composizione del vino da Vitis Vinifera L. cv. Nero d'Avola. I costituenti volatili dell'aroma (12)
Giovanni **Agati**, IFAC - CNR - Potenziale di un sensore ottico multiparametrico per la determinazione in situ delle componenti della maturità in uve bianche e rosse da Vitis vinifera (18)
Ilaria **Filippetti**, Dipartimento di Scienze Agrarie, Università di Bologna - I composti fenolici nella cultivar Sangiovese mostrano diverse risposte all'incremento di temperatura durante la maturazione (8)
Riccardo **Flamini**, Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione in Agricoltura, CRA-VIT Conegliano - Ottimizzazione del processo di appassimento delle uve nella produzione dei vini passiti attraverso l'utilizzo della metabolomica (26)

18.10 Fine lavori

- 9.00 **PROCESSI INNOVATIVI PER L'ESTRAZIONE E LA CHIARIFICA DEI MOSTI**
Modulo gestito in collaborazione con Enologica Vason – Alfa Laval
Carole **Rapilly**, Alfalaval (F)- Un approccio innovativo per l'estrazione e la separazione dei mosti
Gianmaria **Ciman**, Perfect Wine (I) - Impiego di opportuni coadiuvanti enologici nel processo di illimpidimento dei mosti
Enrico **D'Andrea**, Vason Group (I) - Importanza della selezione dei coadiuvanti enologici nei processi dinamici di separazione
Donato **Giuliani**, Cantine Teanum (I) - Case history
- 10.00 **“CHILL OUT” : SISTEMA INTEGRATO DI STABILIZZAZIONE TARTARICA SENZA FREDDO**
Modulo gestito in collaborazione con Enartis - progetto europeo STABIWINE
Gianni **Triulzi**, Enartis (I) - Chill out: focus su qualità sensoriale, impatto ambientale ed economico
Ricardo **Lopez**, LAE Università di Zaragoza (E) - Poliaspartato di potassio: nuovo alleato contro l'instabilità tartarica
- 11.00 **I PROGRESSI DELLA RICERCA SUI DERIVATI DI LIEVITO “EASY TO USE”: VANTAGGI QUALITATIVI E SEMPLIFICAZIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI**
Modulo gestito in collaborazione con HTS Enologia – Fermentis
Laurence **Van Nedervele**, Institut Meurice (B) - La produzione dagli estratti proteici dei lieviti agli autolisati totali di lievito
Etienne **Dorignac**, Fermentis (F) - Applicazione degli estratti proteici dei lieviti e degli autolisati totali di lievito Easy to Use (E2U)
- 12.00 **UNO STRUMENTO PER VALUTARE LA PROPRIA SOSTENIBILITA'**
Sessione organizzata in seno al progetto europeo ECO-PROWINE
Gianni **Trioli**, Vinidea (I) – Il peso dei mezzi tecnici usati in vigneto e in cantina sulla sostenibilità ambientale ed economica: risultati di un'indagine a livello europeo
David **Zambrana**, CIRCE Università di Zaragoza (E) – Il sistema di autovalutazione della sostenibilità dell'azienda: modalità d'uso dello strumento web e di richiesta dell'uso del logo
- 13.00 **QUALE RUOLO DELLA ASSOCIAZIONE CENOPPIA NELLA MODERNA ENOLOGIA**
Le attività dell'associazione internazionale dei fornitori di prodotti enologici: sostegno alla ricerca, informazione tecnica, trasferimento dell'innovazione e adattamento normativo
Marco **Manfredini**, Presidente CENOPPIA
- 13.15 **Premio SIVE OENOPPIA. 2^ sessione - GESTIONE DEI MOSTI**
Matteo **Marangon**, The Australian Wine Research Institute (AUS) – L'instabilità potenziale di diverse proteine thaumatin-like da Vitis vinifera (11)
Jean-Michel **Salmon**, INRA UE 999 Pech-Rouge (F) - La centrifuga decanter: un'attrezzatura innovative per l'estrazione in continuo di mosto destinato alla produzione di vini bianchi e rosati di qualità (32)
- 14.00 **INFLUENZA DELL'ARGININA NEL METABOLISMO FERMENTATIVO DI SACCHAROMYCES CEREVISIAE**
Modulo gestito in collaborazione con Agrovin
José Manuel **Guillamón**, Instituto de Agroquímica y Tecnología de alimentos (IATA) CSIC (E)
- 15.00 **“YEAST-TOTAL ENHANCEMENT ADVANCED METHOD”: SISTEMA DI GESTIONE INTEGRATO DEI LIEVITI ENOLOGICI**
Modulo gestito in collaborazione con Ever – Italiana Biotecnologie
Paolo **Antoniali**, Italiana Biotecnologie (I)
Raffaele **Lopreato**, Dipartimento di Scienze Biomediche, Università di Padova (I)
- 16.00 **LA STRATEGIA NUTRIZIONALE DALLA PARTE DEL LIEVITO**
Modulo gestito in collaborazione con Ever
Agostino **Cavazza**, Fondazione E. Mach San Michele A.A. (I) - Reidratazione e fisiologia del Lievito Secco Attivo.
Francesco **Rusalen**, Ever srl (I) - Il protocollo MYCOSTART
- 17.00 **Premio SIVE OENOPPIA. 3^ sessione - LIEVITI E DERIVATI**
Sylvie **Dequin**, INRA, UMR1083 SPO, Montpellier (F) – Strategie evolutive per lo sviluppo di ceppi di lievito vinari a bassa produzione di etanolo (25)
Giorgia **Perpetuini**, Facoltà di Bioscienze e tecnologie agro-alimentari e ambientali, Università di Teramo (I) – Aumento dell'autolisi del lievito in vini spumanti attraverso la modulazione dei geni ATG (40)
Piergiorgio **Comuzzo**, Dipartimento Scienza degli Alimenti, Università di Udine (I) – Induzione dell'autolisi in *Saccharomyces bayanus* usando omogeneizzazione ad alta pressione (14)
- 18.00 Fine lavori

- 8.30 **SEMINARIO. Le nuove pratiche enologiche in fase di valutazione presso l'OIV**
Guido **Baldeschi**, delegato dell'Office International de la Vigne et du Vin
- 9.15 **Presentazione delle aziende sponsor dei seminari**
Rossana **Ferrari**, Ferrari srl – Lucio **Calesso**, TMCI Padovan spa
- 9.30 **Premio SIVE VERSINI. 3ª sessione - MICROBIOLOGIA E BIOTECNOLOGIA**
Daniela **Fracassetti**, Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente, Università di Milano – Produzione di melatonina e suoi isomeri da parte del lievito (36)
Daniele **Oliva**, Istituto regionale del vino e dell'olio, Palermo – Studi sui lieviti vinari siciliani e selezione di ceppi di *Saccharomyces* e di non-*Saccharomyces* per la produzione industriale (20)
Daniela **Fracassetti**, Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente, Università di Milano – Trattamento del mosto con raggi UV come potenziale sostituto dell'anidride solforosa (38)
Piergiorgio **Comuzzo**, Dipartimento di Scienze degli Alimenti, Università di Udine – Potenziale antiossidante dei derivati di lievito a confronto con gli additivi più comunemente utilizzati nel vino (13)
Federica **Valdetara**, Dipartimento di Scienze per l'alimentazione, l'ambiente e la nutrizione, Università di Milano - Identificazione e caratterizzazione molecolare della vinil-fenol reduttasi da *Dekkera bruxellensis* CBS 4481 (30)
Anna Lisa **Coi**, università di Sassari – Nuovi scenari nella comprensione di importanti caratteri tecnologici dei ceppi flor di *Saccharomyces cerevisiae* (9)
- 11.30 **OZONO: SI PUÒ FARE!! VANTAGGI DERIVANTI DAL SUO UTILIZZO IN ENOLOGIA: MAGGIORE EFFICACIA, MINORI COSTI E ZERO RESIDUI**
Modulo gestito in collaborazione con Tebaldi - De Nora
Cristian **Carboni**, Industrie De Nora - Sanificazione sostenibile: conferme sull'ozono in cantina e case history aziendali
Sandra **Torriani**, Dipartimento di Biotecnologie, Università di Verona - Impiego dell'ozono contro i contaminanti microbici del vino: esperienze in cantina.
Lorenzo **Spada**, Industrie De Nora - Impieghi dell'ozono nel trattamento delle acque di processo, delle acque reflue e nella riduzione della produzione di fanghi biologici.
- 12.30 **SISTEMI RAPIDI DI MISURA DEL PROFILO FENOLICO NELL'UVA E NEL VINO**
Modulo gestito in collaborazione con Isvea
Alberto **Palliotti**, DISAAA, Università di Perugia – I fattori che influenzano l'accumulo di composti fenolici nell'uva
Stefano **Ferrari**, Isvea srl - Utilizzo delle analisi rapide sull'uva e sul vino per l'ottimizzazione del profilo polifenolico. I risultati del progetto POL-TP
- 13.30 **Premio SIVE VERSINI. 4ª sessione - STABILIZZAZIONE E CONSERVAZIONE**
Fabio **Chinnici**, Dip. di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari, Università di Bologna - Controllo dell'ossidazione di (+)-catechina mediante chitosano: ipotesi di utilizzo in vinificazioni a ridotto contenuto in solfiti (16)
Mario **Gabrielli**, Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente, Università di Milano - Instabilità proteica nei vini bianchi: effetti dei tannini dal tappo in sughero (37)
Milena **Lambri**, Istituto di Enologia e Ingegneria Agro-alimentare, Università C.S.C. Piacenza – Innovazioni nell'uso della bentonite in enologia (34)
Enrico **Nicolis**, Dipartimento di Biotecnologie, Università di Verona - Studio e sviluppo di un innovativo processo per l'estrazione e l'illimpimento dei mosti (15)
Antonio **Tirelli**, Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente, Università di Milano - Influenza dei composti fenolici sull'invecchiamento del vino rosso (35)
Luca **Chiusano**, CRA Centro di Ricerca per l'Enologia di Asti - L'ecologia industriale come approccio al problema delle eccedenze di vino: il caso di studio di una cantina italiana (21)
- 15.30 **INNOVATIVO CONTROLLO DINAMICO DELLO SVOLGIMENTO FERMENTATIVO APPLICATO AL METODO CHARMAT NELLE FASI DI PRIMA FERMENTAZIONE E PRESA DI SPUMA**
Modulo gestito in collaborazione con Parsec
Giuseppe **Florida**, Parsec srl e Carmelo **Simoncelli**, enologo. – La gestione avanzata e il controllo di precisione del processo di produzione dei vini spumanti.
Diego **De Filippi**, HTS Enologia – Vantaggi della gestione automatizzata per la nutrizione del lievito con autolisato liquido nella fermentazione e rifermentazione
- 16.30 **Premio SIVE FERRARINI**
Roberto **Zironi**, Dipartimento Scienza degli Alimenti, Università di Udine – Commemorazione di Roberto Ferrarini
Presentazione tesi di dottorato vincitori della 1ª edizione Premio Ferrarini 2014
Benedetta **Roatti**, Fondazione Edmund Mach, Politecnico di Zurigo - Fattori che influenzano la resistenza indotta da *T. harzianum* contro la peronospora e studi di interazione competitiva tra diversi genotipi di peronospora
- 17.30 **Presentazione libro SIVE: vent'anni, un'idea, un progetto, una realtà. Autore: Lorenzo Tablino**
- 17.45 **Assemblea SIVE**
- 18.45 Fine lavori

- 9.00 **NUOVE INTERPRETAZIONI ATTORNO ALLA NOZIONE DI MORBIDEZZA NEI VINI**
Modulo gestito in collaborazione con Laffort
Axel **Marchal**, UR CEnologie EA4577, I.S.V.V. Bordeaux (F) - Origine molecolare della "sucrosité" nei vini secchi: il ruolo del lievito di fermentazione
Antonio **Grazietti**, Laffort Italia (I) - Applicazione di derivati del lievito nell'affinamento dei vini
- 10.00 **ENZIMI: L'IMPATTO DECISIVO SULLA QUALITÀ DEI VINI ROSSI**
Modulo gestito in collaborazione con Corimpex – Oenobrand
Anna **Brull**, Parco Tecnologico VITEC, Falset (E)
Patrice **Pellerin**, Responsabile R&D Oenobrand (F)
- 11.00 **L'USO DI COLTURE BATTERICHE PER MINIMIZZARE IL CONTENUTO DI AMMINE BIOGENE NEI VINI ANDANDO INCONTRO AL MERCATO**
Modulo gestito in collaborazione con Vason Group – Chr. Hansen
Roberto **Zironi**, Dipartimento Scienza degli Alimenti, Università di Udine (I) - Cosa sono le ammine biogene e come compaiono nei vini, esperienze di riduzione su vini biologici con il co-inoculo.
Hentie **Swiegers**, CHR Hansen (DK) - La selezione di CHR Hansen per ceppi non produttori di ammine biogene, esperienza in Veneto per la produzione di vini a bassa istamina con ceppi Viniflora.
Ad **Van Etten**, CHR Hansen (DK) - Il mercato chiede vini con basse ammine biogene, limiti attuali all'importazione per alcuni stati e scenari futuri.
- 12.00 **UNO SGUARDO ALLA RICERCA - LA CONOSCENZA E L'ESALTAZIONE DEGLI AROMI TIOLICI**
Modulo gestito in collaborazione con Tebaldi – AB Mauri
Remi **Guérin-Schneider**, Institut Français de la Vigne et du Vin (F) - Precursori dei tioli nelle uve e mosti e loro rivelazione nei vini: quali novità?
Nir **Levav**, Tebaldi (I) - Ultime frontiere nello sviluppo di lieviti enologici e nutrienti
- 13.00 **Premio SIVE OENOPPIA. 4ª sessione - TRATTAMENTO E STOCCAGGIO DEI VINI**
Vicente **Ferreira**, LAAE, Facultad de Ciencias, Universidad de Zaragoza (E) – Comprendere e gestire i problemi di riduzione (19)
M. Esperanza **Valdés Sánchez**, Centro Investigaciones Científicas y Tecnológicas Extremadura (E) – Applicazione di carbone attivo ottenuto da sarmenti di vite nell'industria enologica. Relazione tra caratteristiche fisico-chimiche e strutturali e l'impatto sul colore e sulle proprietà aromatiche dei vini (39)
Matteo **Marangon**, The Australian Wine Research Institute (AUS) – Uso di una miscela di proteasi come affidabile strategia di prevenzione dell'instabilità proteica nei vini bianchi (10)
Maria **Del Alamo-Sanza**, UVaMOX, Universidad de Valladolid (E) – Botti di legno e ossigeno: confronti, fatti e ipotesi (17)
Jean-Michel **Salmon**, INRA UE 999 Pech-Rouge (F) – Nuova preparazione di lieviti inattivi: un modo innovativo per proteggere i vini dall'ossidazione durante lo stoccaggio (29)
- 14.40 **SEMINARIO DI CHIUSURA**
Quando e perché l'ossigeno è negativo per il vino? Il ruolo chiave delle aldeidi
Vicente **Ferreira**, LAAE, Facultad de Ciencias, Universidad de Zaragoza (E)
Sponsorizzato da TMCI Padovan spa
- 15.45 Chiusura della manifestazione

SPAZIO DEGUSTAZIONE

MARTEDÌ 5 MAGGIO

14.30 **Lieviti Anchor e nuove tendenze di consumo (1)**
Organizzato da Oenobrand - Enologica Vason

17.00 **Vino e ossigeno – Taste the difference**
Organizzato da Nomacorc

MERCOLEDÌ 6 MAGGIO

9.30 **Profilo fenolico e qualità sensoriale di vini rossi italiani di larga diffusione**
Organizzato da Isvea

12.00 **Lieviti Anchor e nuove tendenze di consumo (2)**
Organizzato da Oenobrand - Enologica Vason

17.00 **Vini dal mondo senza idrogeno solforato**
Organizzato da Garzanti Specialties