

SCUOLA DELLA FERMENTAZIONE MALOLATTICA

Giovedì 7 Giugno 2012

Aula B Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Teramo
Mosciano Sant'Angelo (TE)

DOCENTI:

*Prof Giovanna Suzzi, Prof Aldo Corsetti, Prof Rosanna Tofalo, Prof Maria Schirone - Università di Teramo
Dr Sibylle Krieger, Dr Paola Vagnoli, Dr Tiziana Nardi, José Maria Heras - Lallemand Inc.
Dr Michela Azzolini - Università di Verona e Centro per la Sperimentazione in Vitivinicoltura - Provincia di Verona*

Programma:

h .8.45-9.00 Registrazione dei partecipanti e saluti di benvenuto

MICROBIOLOGIA DELLA FERMENTAZIONE MALOLATTICA A. Corsetti

BATTERI MALOLATTICI - BIODIVERSITÀ

Interazioni lieviti-batteri S. Krieger

Esigenze nutrizionali dei batteri malolattici T.Nardi

Coffee break

BATTERI LATTICI: TOUR VIRTUALE DELL'IMPIANTO DI PRODUZIONE / MICROBIOLOGIA APPLICATA

Processo di produzione dei batteri lattici enologici (video) P. Vagnoli

Buone pratiche per l'uso dei batteri selezionati S. Krieger

Esperienze del Centro Sperimentazione in Vitivinicoltura sulla gestione del tempo di inoculo M. Azzolini

La microbiologia pratica: dal microscopio alle conte su piastra R. Tofalo e M. Schirone

13:00 -14:00 Pranzo Buffet

IMPATTO SENSORIALE DEI BATTERI SUI VINI S. Krieger, J.M. Heras

Effetto del momento di inoculo

Gestione dell'acetaldeide e del diacetile

Influenza della FML sull'aroma dei del vini e sul carattere fruttato

DIFETTI DEI VINI GENERATI DA FML NON CONTROLLATE J.M. Heras

Coffee Break

h.17.00 DEGUSTAZIONE DEI VINI / DISCUSSIONE E APPLICAZIONE PRATICA

La partecipazione è gratuita per un numero limitato di persone, in caso di esaurimento dei posti la priorità sarà data per **ordine di iscrizione**. La registrazione può essere eseguita inviando un'e-mail con oggetto "Scuola FML Teramo" all'indirizzo: lallemanditalia@lallemand.com o telefonando al numero 045.512555, entro il **4 Giugno 2012**.