LALLEMAND

SCUOLA DELLA FERMENTAZIONE MALOLATTICA LALLEMAND

ML SCHOOL

Martedi 6 Giugno 2017 ore 14.00

AZIENDA AGRICOLA CA' VIOLA

Borgata S. Luigi, 11, 12063 Dogliani (CN)

DOCENTI

Prof. Luca Cocolin–Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari, Università di Torino

Dr Sibylle Krieger, Dr Paola Vagnoli, José Maria Heras – Lallemand Inc.

REGISTRAZIONE ore 14:00

SALUTI DI BENVENUTO ore 14:30

MICROBIOLOGIA DELLA FERMENTAZIONE MALOLATTICA

GESTIONE DELLA FERMENTAZIONE MALOLATTICA

- ❑ Batteri malolattici selezionati – Produzione e linee guida pratiche per la loro applicazione
- ❑ Momento di inoculo dei batteri : la scelta e gli effetti

IMPATTO SENSORIALE DEI BATTERI SUI VINI

- ❑ Effetto aromatico: impatto dei diversi batteri malolattici e delle condizioni di utilizzo
- ❑ Fermentazioni malolattiche non controllate – Assaggio dei difetti
- ❑ La FML non solo disacidificazione biologica ma ulteriore strumento per gestire la qualità dei vini

LA RICERCA NEL BICCHIERE : DEGUSTAZIONE VINI

DISCUSSIONE ore 19.00

APERITIVO BUFFET

La partecipazione è gratuita con disponibilità limitata di posti, la priorità sarà data per **ordine di iscrizione**.
La registrazione può essere eseguita inviando una e-mail contenente i propri dati, con oggetto «Scuola FML Piemonte», all'indirizzo: lallemanditalia@lallemand.com o telefonando al numero 045-512555, entro il **31Maggio 2017**