ASSOENOLOGI
IL VINO PER CULTURA E PROFESSIONE
SEZIONE TRENTINO

SCUOLA DELLA FERMENTAZIONE MALOLATTICA LALLEMAND
ML SCHOOL

LALLEMAND

Martedi 12 Giugno 2018 ore 14.00
FONDAZIONE EDMUND MACH
Vai Mach, 1 38010 San Miche all'Adige (TN)
Sala n. 6302, al terzo piano del Palazzo della Ricerca e della Conoscenza.

DOCENTI
Dr Raffaele Guzzon– Centro di Trasferimento Tecnologico -Fondazione Mach San Michele all'Adige (TN)
Dr Sibylle Krieger, Dr Paola Vagnoli, Enol. Francesco Lo Paro– Lallemand Inc.

PROGRAMMA

Ore 14.00 Registrazione dei partecipanti

Ore 14.15 SALUTI DI BENVENUTO *Enol. Goffredo Pasolli - Assoenologi Sez. Trentino*

MICROBIOLOGIA DELLA FERMENTAZIONE MALOLATTICA *Dr Raffaele Guzzon*

GESTIONE DELLA FERMENTAZIONE MALOLATTICA

❑ Batteri selezionati-Produzione e line guida pratiche per l'utilizzo *Dr P. Vagnoli*

❑ Momento di inoculo dei batteri: la scelta e gli effetti *Dr S. Krieger*

ESPERIENZE TRENTINE: DALLA SELEZIONE AL COINOCULO *Dr Raffaele Guzzon*

IMPATTO SENSORIALE DEI BATTERI SUI VINI

❑ Effetto aromatico: impatto dei diversi batteri malolattici e delle condizioni di utilizzo *Dr S. Krieger*

❑ Fermentazioni malolattiche non controllate – Assaggio dei difetti *Enol. F.Lo Paro*

LA RICERCA NEL BICCHIERE : DEGUSTAZIONE VINI

Ore 18.30 DISCUSSIONE

APERITIVO BUFFET

La partecipazione è gratuita, è comunque necessario registrarsi per la logistica delle degustazioni.
La registrazione può essere eseguita inviando una e-mail contenente i propri dati, con oggetto «Scuola FML AEI Trentino», all'indirizzo: lallemanditalia@lallemand.com o telefonando al numero 045-512555, entro l' 11 Giugno 2018