

ML SCHOOL

Venerdì 22 Giugno 2018 ore 9.30
Università degli Studi di Sassari
Dipartimento di Agraria
Viale Italia 39, 07100- Sassari
Aula Pampaloni

DOCENTI

Dr Giacomo Zara – Dipartimento di Agraria della Università degli Studi di Sassari
Dr Tiziana Nardi - CREA - Centro di Ricerca Viticoltura ed Enologia
Dr Sibylle Krieger, Dr Paola Vagnoli, José Maria Heras – Lallemand Inc.

PROGRAMMA

Ore 9.30 Registrazione dei partecipanti

Ore 10.00 SALUTI DI BENVENUTO *Prof. Antonello Pazzona, Direttore del Dipartimento di Agraria e Andreino Addis Presidente Assoenologi Sez. Sardegna*

MICROBIOLOGIA DELLA FERMENTAZIONE MALOLATTICA *Dr G. Zara*

GESTIONE DELLA FERMENTAZIONE MALOLATTICA

- Interazione lieviti-batteri *Dr. T. Nardi*
- Esigenze nutrizionali dei batteri malolattici *Dr S.Krieger*

Ore 11.45 Coffe break

- Processo di produzione dei lieviti batteri enologici *Dr P. Vagnoli*
- Buone pratiche per l'uso dei batteri selezionati *Dr S.Krieger*

Ore 13.00-14.00 Pranzo buffet

IMPATTO SENSORIALE DEI BATTERI SUI VINI *Dr S.Krieger, Dr P. Vagnoli*

- Momento d'inoculo: la scelta e gli effetti
- Gestione del contenuto di SO₂ nei vini mediante la FML
- Effetto aromatico: impatto dei diversi batteri malolattici e delle condizioni di utilizzo

Ore 16.00 Coffe break

- Fermentazioni malolattiche non controllate – Assaggio dei difetti *J.M.Heras*

LA RICERCA NEL BICCHIERE : DEGUSTAZIONE VINI

Ore 17.30 DISCUSSIONE

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 AEI Sardegna», all'indirizzo:

lallemanditalia@lallemand.com o telefonando al numero 045-512555, entro il 18 Giugno 2018