

AEB ha il piacere di invitarla all'evento:

*Le Biotecnologie: dalla difesa della tipicità  
a risorse per la vinificazione ai tempi del global warming*

In collaborazione con:



**ASSENNOLOGI**  
IL VINO PER CULTURA E PROFESSIONE  
SEZIONE PUGLIA BASILICATA CALABRIA

**Relatori**

*Introduzione*

*Prof. Agostino Sevi ~ Direttore del Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente ~ Università di Foggia*

*Enol. Massimo Tripaldi ~ Presidente AEI Puglia Basilicata e Calabria*

**Andrea Stile** ~ Area Manager Gruppo AEB

AEB, leader in biotecnologie, e la sua gamma di prodotti per un'enologia mirata e di precisione

**Prof. Luca Rolle** ~ Associate Professor DISAFA (Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari) ~ Università di Torino

Cambiamenti climatici: l'impatto sull'estrazione polifenolica e sulla maturità  
Sperimentazioni tannini e profilo antocianico

**Carlo Montanini** ~ Responsabile R&D Gruppo AEB

Biotecnologie mirate a difesa della tipicità: Aglianico e la conservazione antocianica

**Tommaso Bonciani** ~ Sales Manager Enologia Gruppo AEB

I lieviti come risorsa biotecnologica indispensabile: dal caso ammine biogene alle fermentazioni regolari nonostante i cambiamenti climatici

**Data e ora**

**2 luglio 2019, ore 16:30**

**Luogo**

**Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente ~ Università di Foggia**  
Via Napoli, 25 – 71122 Foggia

**~ ~ Al termine del seminario è prevista Cena a Buffet ~ ~**