

Trattamenti shock postraccolta per migliorare/aumentare la frazione fenolica e aromatica delle uve

Di cosa parleremo?

Sempre maggiore interesse viene rivolto alla gestione postraccolta delle uve per la produzione di vino. Se fino ad ora la gestione postraccolta dell'uva integra riguardava la tecnica/pratica di appassimento/disidratazione e la macerazione carbonica, quando opportunamente eseguita, e l'uso della cella frigorifera in alcune aree come nell'Hermitage per il Shiraz, oggi le conoscenze scientifiche acquisite e che vengono usate nella fase postraccolta di altre specie frutticole, possono trovare applicazione per l'uva da vino.

Infatti grazie a tali studi, sono ormai definite le concentrazioni e i tempi di trattamento per questa tipologia di trattamenti, parametri di processo assolutamente sostenibili nel processo di vinificazione.

Con chi ne parleremo?

I relatori di questo corso sono tra i più importanti a livello internazionale, di cui l'Italia può vantarsi, perché sono stati i primi ad operare su queste tecnologie.

Il **Prof. Pietro Tonutti**, docente all'Istituto Scienze della Vita, Scuola Studi Superiori S. Anna di Pisa, è da anni tra i maggiori esperti di fisiologia postraccolta a livello internazionale in particolare per lo studio dell'etilene ma anche dell'effetto della basse temperature a livello genomico e metabolomico sull'uva da vino.

Il **Prof. Luca Rolle**, docente di Enologia presso l'Università di Torino, è uno dei massimi esperti nell'applicazione di ozono e acqua elettrolizzata in postraccolta sulle uve da vino.

Il **Prof. Englezos Vasileios** è specializzato nello studio della microbiologia legata a tali trattamenti e l'impatto sulla vinificazione.

Il **Prof. Fabio Mencarelli**, docente di Enologia Presso l'Università di Pisa, esperto per la tecnologia e la fisiologia dell'appassimento delle uve ha sempre lavorato sugli aspetti tecnologici postraccolta legati alla gestione dei gas.

Quando?

Mercoledì 28 aprile 2021 ore 17.00–18.30

Bassa temperatura, CO2, etilene

Relatore Prof. Pietro Tonutti

Mercoledì 5 Maggio 2021 ore 17.00–18.30

Ozono e acqua elettrolizzata

Relatori Prof. Luca G. C. Rolle, Prof. Englezos Vasileios

Giovedì 6 Maggio ore 17.00-18.30

Tecnologie per il trattamento gassoso delle uve in postraccolta

Relatore Prof. Fabio Mencarelli

Per info e iscrizioni

<https://www.assoenologi.it/attivitaformative/Trattamenti shock postraccolta>