

## SCUOLA DELLA FERMENTAZIONE MALOLATTICA

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**

**SALUTI DI BENVENUTO** *Prof. Antonello Pazzona, Direttore del Dipartimento di Agraria e Enol.*

*Addis Andreino, Presidente Assoenologi Sez. Sardegna*

**Ore 10.00 MICROBIOLOGIA DELLA FERMENTAZIONE MALOLATTICA** *Dr Giacomo Zara*

#### GESTIONE DELLA FERMENTAZIONE MALOLATTICA

- Interazione lieviti-batteri *Dr T. Nardi*
- Esigenze nutrizionali dei batteri malolattici *Dr S. Krieger*
- Processo di produzione dei 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 SO<sub>2</sub> nei vini mediante la FML
- Effetto aromatico: impatto dei diversi batteri malolattici e delle condizioni di utilizzo
- 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](mailto:lallemanditalia@lallemand.com) o telefonando al numero 045-512555, entro il 18 Giugno 2018