

Qualità delle uve e Shelf-Life del Vino: Approcci innovativi di misura

I risultati di tre anni di attività del progetto PSR QUALSHELL

Venerdì 19 aprile 2024 ore 15.00 presso Cantina Terre del Barolo
Via Alba Barolo 8, Castiglione Falletto (CN)

PROGRAMMA

Registrazione partecipanti dalle ore 14.30

15.00 Saluti istituzionali – Paolo Boffa (Presidente Cantina Terre del Barolo),
Riccardo Velasco (Direttore Centro di Ricerca Viticoltura ed Enologia
CREA-VE)

15.15 Il Progetto ed il GO QUALSHELL – Antonella Bosso (CREA-VE)

**15.30 La qualità delle uve Barbera e Nebbiolo nel triennio 2021-2023:
esperienze di misura innovativa.**

La rete dei vigneti monitorati, i risultati delle misurazioni con l'impiego
di metodi tradizionali e messa a punto di un metodo innovativo.

*Intervengono: Martina Tarditi (Terre del Barolo), Alessandro Bottallo
(Confagricoltura), Antonella Bosso (CREA-VE), Simone Giacosa (Univ.
Torino), Maurizio Petrozziello (CREA-VE), Alessio Sacco (INRiM)*

17.15 Il monitoraggio di processo nei vini rossi

L'andamento della FML. Messa a punto di un metodo rapido di
controllo – Loretta Panero (CREA-VE) e Andrea Rossi (INRiM)

L'evoluzione ossidativa dei vini. Parametri chiave per il monitoraggio di
processo – Silvia Motta (CREA-VE) e Lorenzo Ferrero (Univ. Torino)

Impiego dei sensori in cantina – Emilio Ravotti (ER Informatica) e
Massimo Guaita (CREA-VE)

18.15 Discussione e conclusioni

Fine lavori e aperitivo

ISCRIZIONI e info:
www.qualshell.com



Evento gratuito con prenotazione fino a esaurimento posti – Attestato di presenza disponibile su richiesta