

N.65

LA MATURAZIONE DELL'UVA MONTEPULCIANO D'ABRUZZO IN DUE SISTEMI DI ALLEVAMENTO

¹PIVA Andrea, ¹DIMITRI Gloria, ¹SANTONE Pasqualino, ¹SACCHETTI Giampiero

¹Dipartimento di Scienze degli Alimenti - Università degli studi di Teramo
apiva@unite.it

Ll Montepulciano d'Abruzzo è una cultivar a bacca nera, tipica del territorio abruzzese. In funzione dell'interesse suscitato dai vini che lo vedono protagonista, è stata condotta una sperimentazione per la caratterizzazione delle uve coltivate con due diverse forme di allevamento (cordone speronato e tendone). Nella ricerca in oggetto sono stati confrontati gli effetti di due diversi sistemi di allevamento nel corso della maturazione delle uve ed in particolare sulla "maturazione fenolica" che corrisponde al massimo accumulo in antociani e tannini nelle bucce, alla loro estraibilità nel corso della macerazione e alla riduzione dei tannini nei vinaccioli. I risultati della ricerca, pur avendo evidenziato differenze sostan-

ziali in alcune caratteristiche qualitative dell'uva Montepulciano d'Abruzzo coltivata con due forme di allevamento (tendone e cordone speronato), non sono tali da esprimere un giudizio preferenziale per una delle due forme di allevamento in base ai parametri quantitativi presi in esame. Tale lavoro di ricerca costituisce comunque un primo passo nella valutazione delle due forme di allevamento, che per essere completo dovrà sviluppare maggiormente gli aspetti qualitativi del prodotto.

N.66

INTEGRAZIONE DI TECNOLOGIE POST-GENOMICHE PER LA SELEZIONE E LA CARATTERIZZAZIONE DI CEPPI ENOLOGICI DI *SACCHAROMYCES CEREVISIAE*

¹BRACONI Daniela, ¹BERNARDINI Giulia, ¹PAFFETTI Alessandro, ¹SANTUCCI Annalisa, ²MARTINI Silvia, ²ROSSI Claudio, ³RAPPUOLI Roberto

¹Dipartimento di Biologia Molecolare - Università degli Studi di Siena

²Dipartimento di Scienze e Tecnologie Chimiche e dei Biosistemi, and Polo Universitario Colle di Val d'Elsa - Università degli Studi di Siena

³Belladonna s.a.s.
santucci@unisi.it

L'ottimizzazione della produzione di vini di alta qualità riguarda anche la selezione dei lieviti che giocano un ruolo centrale nel processo di vinificazione. I ceppi enologici autoctoni di *Saccharomyces cerevisiae* dovrebbero quindi essere studiati così da evidenziare i fenotipi maggiormente desiderabili e ottimizzare i processi industriali. Le tecnologie post-genomiche si adattano perfettamente allo scopo. L'uso combinato della proteomica (che studia l'intero repertorio proteico cellulare) e della metabolomica (che studia il set dei metaboliti cellulari) è l'approccio che abbiamo adottato con successo per lo studio e la caratterizzazione di lieviti. Abbiamo prodotto una mappa proteomica di riferimento di un ceppo di lievito autoctono dotato di caratteri-

stiche enologiche interessanti. Abbiamo inoltre condotto un'analisi dinamica per valutare i cambiamenti nel profilo proteico imputabili a diversi tipi di stress (fermentazione, aggiunte di etanolo esogeno e pesticidi). Gli stessi stimoli sono stati studiati anche mediante NMR in vivo e modelli matematici per descrivere la complessa rete metabolica cellulare e potenzialmente predire le dinamiche fermentative. Questo approccio combinato sarà utile per selezionare e caratterizzare ceppi di lievito enologici dotati di caratteristiche ottimali e in grado di dare ai vini proprietà organolettiche gradevoli, consentendo l'uso di ceppi naturali e non geneticamente modificati così da ottenere un prodotto finale altamente desiderabile.

N.67

ASPETTI CINETICI DELLA FERMENTAZIONE ALCOLICA CONDOTTA IN SOLUZIONI MODELLO E IN VINI AD ELEVATO RESIDUO ZUCCHERINO IMPIEGANDO UN CEPPLO DI LIEVITO DISPONIBILE IN COMMERCIO¹ZINNAI Angela, ¹VENTURI Francesca, ¹ANDREOTTI Arianna, ¹D'APOLITO Teodosio, ¹ANDRICH Gianpaolo¹Dipartimento di chimica e biotecnologie agrarie - Università degli studi di Pisa

azinnai@agr.unipi.it

Al fine di promuovere la qualità dei vini prodotti, in cantina vengono vinificate uve più ricche e concentrate, di conseguenza con un maggior contenuto zuccherino, che danno origine a mosti che possono avere difficoltà nella fermentazione. I rallentamenti fermentativi più o meno accentuati che talvolta divengono arresti, rappresentano una preoccupazione non trascurabile per gli enologi. Nell'ambito di studi su questa problematica è stato esaminato l'andamento della velocità di consumo dei due glucidi presenti nell'uva (glucosio e fruttosio), al variare delle condizioni operative adottate impiegando un ceppo di lievito del commercio. Le prove sperimentali atte a mettere in evidenza le cinetiche fermentative connesse ai diversi substrati analizzati, sono state condotte utilizzando un apparato sperimentale, realizzato pres-

so il Dipartimento di Chimica e Biotecnologie Agrarie della Facoltà di Agraria di Pisa, per operare in assenza di ossigeno o di altre possibili interferenze. Poiché le variabili che influenzano il processo di fermentazione di vini in arresto sono numerose, tale sperimentazione si è proposta di individuare modalità operative in grado di facilitare il riavvio della fermentazione alcolica. Per simulare le condizioni di cantina e fornire ai tecnici informazioni utili, aderenti alla realtà operativa, è stata esaminata l'evoluzione nel tempo della fermentazione alcolica impiegando sia soluzioni modello che vini caratterizzati dalla presenza di concentrazioni elevate di zuccheri residui con alte gradazioni alcoliche. Vengono riportati gli andamenti relativi alle prove sperimentali effettuate nonché i valori dei parametri cinetici individuati.

N.68

MIGLIORAMENTO DELL'EFFICIENZA DEGLI STARTERS MALOLATTICI: NUOVI STRUMENTI PER LA SELEZIONE DEI CEPPI E SVILUPPO DI UN NUOVO TIPO DI STARTER¹GINDREAU Emmanuel, ¹AUGUSTIN Charlotte¹Laboratorio di Biotecnologie e di Microbiologia applicata, Facoltà di Enologia, Università Victor Segalen Bordeaux²SARCO - Capo prodotto lieviti Laffort Oenologia

caugustin@sarco.fr

La gestione della fermentazione malolattica è uno dei punti attorno ai quali si concentrano notevoli attenzioni e preoccupazioni. Gli starters malolattici sono sempre più utilizzati, ma a tutt'oggi perdurano fallimenti nell'innescio di questa fermentazione.

Allo scopo di migliorare l'efficienza degli starters malolattici sono state prese in considerazione due linee operative: l'ottenimento di nuovi ceppi selezionati ed il miglioramento dei procedimenti di acclimatazione pre-inoculo. È stata a tal uopo costituita una collezione di ceppi di batteri malolattici, sottoposta in seguito a screening con metodologia PFGE (Pulsed-Field Gel Electrophoresis): sono stati così ottenuti i diagrammi-tipo di ciascun ceppo. Il dendrogramma ottenuto dall'elaborazione dei modelli PFGE ha messo in evidenza le relazioni genetiche esistenti tra i diversi ceppi. Tra questi i più efficienti sono risultati essere distribuiti non casualmente, ma raggruppati in gruppi

geneticamente affini. È stata in seguito valutata l'influenza di differenti processi di acclimatazione pre-inoculo. Al momento sono proposte in commercio due tipologie di starters malolattici: ad "inoculo diretto", pronti ad essere introdotti direttamente nel vino; e ad "inoculo indiretto", che necessitano di un adattamento preliminare alle condizioni del vino nel quale saranno immessi. È stata sviluppata al riguardo una procedura alternativa di adattamento che consente la riattivazione della coltura batterica, prima dell'inoculo, in un mezzo costituito da vino arricchito. Si è riscontrato come questa nuova metodologia aumenti la resistenza post-inoculo dei batteri nel vino, e favorisca una migliore cinetica della fermentazione malolattica. I risultati così ottenuti a livello di caratterizzazione genetica e di ottimizzazione delle prestazioni enologiche hanno fornito nuovi strumenti per la selezione di ceppi malolattici e per la produzione di starters ad elevata efficienza.

N.69

MACERAZIONE PRE-FERMENTATIVA A FREDDO ED IMPIEGO DI ENZIMI DA MACERAZIONE

¹DE LUMLEY Marie, *Capo prodotto enzimi Laffort Oenologie*

²SARCO Bordeaux Cedex - France

mdelumley@sarco.fr

La macerazione pre-fermentativa a freddo (MPF) è una tecnica largamente impiegata nella vinificazione dei vini rossi, per l'ottenimento di vini fruttati e colorati. In effetti, da un punto di vista pratico, è stato messo in evidenza come la MPF favorisca l'aumento delle note di « frutti rossi freschi » grazie alla liberazione di precursori di aromi varietali, accentuando nel contempo l'espressione aromatica tipica del vitigno. La MPF permette inoltre la diffusione rapida degli antociani, molto solubili in fase acquosa, mentre i tannini vengono estratti più lentamente, a temperature più alte ed in mezzo idro-alcologico. E' così possibile modulare il profilo organolettico del prodotto in maniera aderente al progetto enologico prefissato. Lo scopo del lavoro è quello di valutare i risultati di vinificazioni condotte con l'adozione o meno di macerazione pre-fermentativa a freddo (MPF), e con o senza l'uso di enzimi, sull'estrazione delle molecole delle pareti vegetali della bacca, con l'obiettivo di produrre un vino Merlot fruttato, ricco di

colore e morbido. Le diverse molecole estratte sono state sottoposte ad analisi spettrofotometriche e cromatografiche in fase liquida ad alta risoluzione per l'analisi specifica del grado di polimerizzazione della matrice tannica. Le tre tesi (MPF; MPF+Enzima; solo enzima senza MPF) sono state poi vinificate nelle medesime condizioni, ed i vini ottenuti sono stati caratterizzati tramite analisi sensoriale descrittiva effettuata da un panel di degustatori addestrati. Si è dimostrato come l'utilizzo di enzimi di macerazione permetta di estrarre una maggiore quantità di sostanze polifenoliche (tannini ed antociani) e di ottenere una matrice tannica più polimerizzata rispetto alla sola MPF. Questo risultato porta come conseguenza una diversa evoluzione dei vini ottenuti, oltre a differenze a livello gustativo. La tesi che prevedeva l'utilizzo combinato di enzima e di MPF è infine risultata, nel corso dell'analisi sensoriale descrittiva, aver dato origine al vino più aderente all'obiettivo enologico prefissato.

N.70

NUOVO METODO DI VALUTAZIONE DELL'ASTRINGENZA APPLICATO ALLA VERIFICA DELL'EFFETTO DI ALCUNI PRODOTTI DI COLLAGGIO SULL'ESPRESSIONE SENSORIALE DI UN VINO ROSSO

¹RINALDI Alessandra, ²MOINE Virginie, ³MOIO Luigi

¹Dipartimento di scienza degli alimenti - Università degli studi di Napoli Federico II

²SARCO - Capo prodotto coadiuvanti di stabilizzazione Laffort Oenologie

rinaldi.alessandra@gmail.com

L'astringenza è probabilmente la più enigmatica delle sensazioni gustative suscitate dagli alimenti e più particolarmente dal vino. La complessità del meccanismo di percezione dell'astringenza e le difficoltà di analisi dei composti fenolici ci hanno condotto a proporre un nuovo metodo di valutazione che ci permetta di esprimere una valutazione oggettiva.

Questo metodo si basa sull'analisi elettroforetica di proteine salivari dopo la loro interazione con i polifenoli. La riduzione della densità delle bande di quattro proteine implicate nelle interazioni con i polifenoli (SdT) è collegata con la sensazione di astringenza. Nell'ambito di questo lavoro il nuovo indice è utilizzato per valutare l'efficacia di differenti prodotti utilizzati allo scopo di ridurre l'astringenza dei vini, in parallelo all'impiego di metodi di analisi più tradizionali. Con la misura dell'indice di astringenza

tutti i vini trattati presentano un valore inferiore a quello del testimone. La precisione del metodo permette di meglio qualificare la percezione sensoriale dei tannini del vino, in modo coerente all'analisi sensoriale. I risultati ottenuti con questo nuovo indice, nell'ambito di questo lavoro che ha messo a confronto differenti prodotti, hanno evidenziato che il vino meno astringente corrisponde a quello trattato con il preparato di scorze di lievito. Questo preparato contiene proteine, peptidi e polisaccaridi, frutto della degradazione delle cellule che avviene durante la preparazione delle pareti. La loro attività è diversa sui diversi composti fenolici del vino. Si può supporre un meccanismo d'azione di queste molecole per adsorbimento dei tannini più reattivi che precipitano e per formazione di complessi colloidali solubili che contribuiscono alla sensazione di morbidezza.

UN NUOVO ENZIMA ENOLOGICO PER L'ELABORAZIONE DI VINI ROSSI CON TANNINI PIU' MORBIDI E PIU' ELEGANTI

DSM Food Specialties, Montpellier Cedex Francia
patrice.pellerin@dsm.com

Per rispondere alle attuali attese del mercato, l'enologo deve elaborare vini rossi fruttati, concentrati e nel contempo morbidi. È quindi imperativo il controllo dell'estrazione e della struttura dei tannini.

Benché sia difficile stabilire una precisa relazione tra le varie categorie di polifenoli e le proprietà sensoriali, sono stati evidenziati alcuni legami tra struttura molecolare e caratteristiche organolettiche:

- l'amaro aumenta con il grado di galloilazione (presenza di epicatechine 3-O-gallato) e diminuisce con il grado di polimerizzazione;
- l'astringenza aumenta in funzione dei gradi di polimerizzazione e di galloilazione.

Recenti ricerche hanno permesso a DSM Food Specialties di sviluppare una nuova preparazione enzimatica pectolitica, le cui attività secondarie selezionate facilitano l'estrazione di polifenoli e le reazioni responsabili della morbidezza

dei vini rossi. L'utilizzo di questo enzima enologico, sui mosti in fase pre- o post-fermentativa, permette di migliorare la struttura gustativa dei vini finiti. Nel 2006, sono state eseguite minivinificazioni e prove in cantine in collaborazione con Inter Rhône e Intelli oeno. I risultati sono molto promettenti: i vini ottenuti, dopo trattamento con la nuova formulazione enzimatica, sono risultati meno astringenti e notevolmente più ricchi in polifenoli rispetto ai vini testimone. In genere, all'analisi sensoriale i vini enzimati in cantina sono stati preferiti in quanto giudicati più armoniosi, più complessi e con maggior volume in bocca. I risultati delle analisi della composizione polifenolica dei vini finiti sono in fase di studio. Queste analisi permetteranno di evidenziare le strutture molecolari complesse responsabili degli eccellenti risultati ottenuti all'analisi sensoriale dai vini trattati con il nuovo enzima DSM, cioè l'ottenimento di tannini morbidi in bocca.

IMPATTO DEL CEPPLO DI LIEVITO SULLA COMPOSIZIONE POLIFENOLICA DEI VINI ROSSI

¹PELLERIN Patrice, ¹FERNANDEZ Olivier, ¹DAUX Marianne, ¹BAJARD Céline, ²SOUQUET Jean-Marc, ²CHEYNIER Véronique

¹DSM Food Specialties - Montpellier Cedex Francia

²UMR1083 Scienze per l'Enologia, INRA, Montpellier Cedex, Francia
patrice.pellerin@dsm.com

L'importanza della scelta dei lieviti nella vinificazione in rosso è ormai nota agli enologi. Secondo il ceppo utilizzato, in effetti, si constatano in vinificazione notevoli differenze sia sul piano cromatico sia sulla struttura fenolica dei vini ottenuti. Visto il grande numero di procedimenti di estrazione, di stabilizzazione nonché la diversa reattività dei polifenoli, i meccanismi responsabili di tali differenze sono praticamente sconosciuti.

Mosti di Syrah e Carignan, ottenuti con flash détente, pressatura e centrifugazione sono stati suddivisi in serbatoi termoregolati da 1 hl. Queste prove volevano stabilire l'impatto di tre ceppi di lieviti sulla composizione finale dei vini, indipendentemente dal meccanismo di estrazione. Tutte le prove sono state realizzate in tre repliche. Le analisi dettagliate della composizione fenolica dei vini e delle loro fecce fini hanno rivelato notevoli differenze tra i ceppi esaminati, che portano ciascuno ad uno specifico profilo fenolico. Sono stati così identificati molti meccanismi che conducono a tali differenze. Le differenze analitiche riscontrate hanno ripercussioni certe sulle proprietà sensoriali e risultano in perfetto accordo con le osservazioni empiriche sull'impatto qualitativo dei tre ceppi, permettendo d'altra parte di dare le prime spiegazioni sul ruolo dei lieviti e di meglio orientare le scelte di chi vinifica.

lica dei vini e delle loro fecce fini hanno rivelato notevoli differenze tra i ceppi esaminati, che portano ciascuno ad uno specifico profilo fenolico. Sono stati così identificati molti meccanismi che conducono a tali differenze. Le differenze analitiche riscontrate hanno ripercussioni certe sulle proprietà sensoriali e risultano in perfetto accordo con le osservazioni empiriche sull'impatto qualitativo dei tre ceppi, permettendo d'altra parte di dare le prime spiegazioni sul ruolo dei lieviti e di meglio orientare le scelte di chi vinifica.

N.73

SCOPERTA DI NUOVE PROTEINE RESPONSABILI DELLA CASSE PROTEICA "NATURALE" NEI VINI BIANCHI E ROSÈ

¹CALEGARI Giovanni, ²MANTEAU Sébastien, ²POINSAUT Philippe, ¹SCOTTI Barbara

¹ENARTIS - San Martino Trecate (NO)

²Martin Vialatte Oenologie - Magenta Epernay cedex - France

smanteau@sofralab.com

Nonostante le proteine siano dei composti minori-
tari del vino, la stabilità proteica dei vini bianchi e
rosati è un problema reale e molto diffuso. Le proteine
infatti, possono essere responsabili della comparsa di
intorbidamenti e precipitati in bottiglia che rappresenta-
no una perdita economica importante per il produtto-
re. Per prevenire il fenomeno, gli enologi trattano quasi
sistematicamente tutti i vini con la bentonite. La bento-
nite è un'argilla capace di adsorbire le proteine del vino
ma allo stesso tempo purtroppo ne asporta molte
sostanze aromatiche e coloranti. Alcuni lavori realizzati

qualche anno fa, mostrano che le proteine di difesa del
grappolo - dette PR proteine dall'inglese Pathogenesis
related proteins - con struttura simile alla chitinasi ed alla
taumatina, sono implicate nel fenomeno di intorbidamento
causato dall'esposizione al calore. Utilizzando
delle tecniche d'analisi come l'elettroforesi SDS-PAGE
ed il Western blot, si è voluto indagare quali proteine
sono coinvolte nella precipitazione proteica che si pro-
duce naturalmente in bottiglia. Si è potuto così dimo-
strare che nella casse proteica "naturale" sono implica-
te numerose e diverse proteine.

N.74

LA TECNICA DELLA MICRO-OSSIGENAZIONE, MONITORAGGIO ED EFFETTI: ESPERIENZA SU CHIANTI

¹Alessandra BIONDI BARTOLINI, ¹Francesco CAVINI, ¹Giovanni ERCOLI

¹Parsec S.r.l. - Via Michelacci N. 215 - 50145 Firenze

info@parsecsrl.net

La sperimentazione è stata impostata con lo scopo di
monitorare in un vino l'evoluzione dei diversi para-
metri, analitici e sensoriali, in funzione della dose di ossi-
geno somministrata.

Una massa omogenea di Chianti è stata suddivisa, al
termine della FML, in 6 vasche di acciaio di uguale
capienza.

Lo schema sperimentale prevedeva l'allestimento di 6
prove, un testimone e 5 prove di ossigenazione dove è
stata fatta variare la quantità di O₂ erogato (0,8 - 2 - 6
mg/Lt) e la modalità (continua e dose singola) con cui
questo è stato dosato. Sono stati utilizzati ossigenatori
Parsec. Gli effetti sono stati poi monitorati nel corso di
due mesi di trattamento.

Nel vino trattato, con le dosi di ossigeno più elevate
somministrate in continuo, si osservano variazioni sensi-
bili nei parametri analitici del profilo polifenolico. Nella
tesi con 6 mg/l /mese di ossigeno si ha una maggiore sta-

bilizzazione del colore e conservazione della compo-
nente tannica.

Nelle tesi trattate con dose singola si osserva un com-
portamento diverso rispetto alle altre tesi con micro-
ossigenazione continua, ad esempio, la reattività dei tan-
nini sembrerebbe influenzata dalla modalità di dosaggio.
Nei parametri organolettici si osserva un'evoluzione
complessivamente migliore nelle tesi dove sono state
somministrate le dosi maggiori di ossigeno.

INFLUENZA DELL'ANIDRIDE CARBONICA DISCIOLTA SULLA DISSOLUZIONE DELL'OSSIGENO APPORTATO DURANTE LA FERMENTAZIONE

¹DEVATINE Audrey, ¹CHICIUC Igor, ¹POUPOT Christian, ¹MIETTON-PEUCHOT Martine

¹Laboratory of Process and Environmental Engineering, University Bordeaux 2, Faculty of Oenology
audrey.devatine@oenologie.u-bordeaux2.fr

Oggi la tecnica di microossigenazione è una pratica riconosciuta ed utilizzata nella produzione dei vini. L'esigenza di ampliare gli strumenti per il controllo e la conduzione della tecnica di ossigenazione ci spinge ad una continua ricerca.

Il nostro lavoro è finalizzato ad una migliore gestione dell'apporto dell'ossigeno nel vino, tramite il controllo della sua solubilizzazione e del suo consumo da parte della matrice vino.

Questo lavoro è finalizzato ad implementare concetti forniti dall'ingegneria chimica convenzionale, come ad esempio, il trasferimento di massa tra due fasi fluide, quindi il razionalizzare, quantificare e gestire l'immissione

di ossigeno durante la vinificazione in base alle quantità richieste durante l'elaborazione del vino.

Il lavoro qui presentato riguarda l'incidenza dell'anidride carbonica disciolta nel vino sulla dissoluzione dell'ossigeno. Questo parametro deve essere considerato quando l'ossigenazione controllata è applicata durante la fermentazione alcolica.

Questo studio mostra che la presenza di anidride carbonica disciolta influisce sulla dissoluzione dell'ossigeno: questa decresce quando la concentrazione di anidride carbonica aumenta da 0 a 1.4 g/l.

L'esperimento è stato eseguito su soluzioni sintetiche e i risultati sono stati validati sul vino.

ENVIDOR – ACARICIDA-INSETTICIDA DI NUOVA GENERAZIONE

¹ARCANGELI Giovanni, ²VENTURINI Vittorio

¹Technical Project Management BAYER CROPSCIENCE SRL, ²Product Manager insetticidi Bayer CropScience Srl
vittorio.venturini@bayercropsience.com

UNA NUOVA FAMIGLIA CHIMICA

Envidor® è un innovativo acaricida-insetticida a base di spirodiclofen, sostanza attiva capostipite della nuova famiglia chimica degli acidi tetronici, caratterizzata da un inedito meccanismo d'azione (interferisce con la biosintesi dei lipidi degli artropodi target).

Grazie al nuovo meccanismo d'azione Envidor® non presenta resistenza incrociata con gli attuali acaricidi e costituisce un importante strumento per strategie anti-resistenza.

PIÙ CHE UN ACARICIDA

Envidor® agisce principalmente per contatto sugli acari sia Tetranychidi (*Panonychus ulmi*, *Eotetranychus carpini*, *Tetranychus urticae*) che Eriofidi (*Aculus schlechtendali*, *Epytrimerus piri*, *Aculus fockeui*, *Calepitrimerus vitis*, *Colomerus vitis*).

Envidor® mostra inoltre elevata efficacia sulla psilla del pero (*Cacopsylla pyri*) e su molte cocciniglie dei fruttiferi, della vite e degli agrumi.

Envidor® è selettivo per gli organismi utili ed i risultati positivi delle numerose prove di selettività effettuate da Bayer CropScience sono stati confermati dalle sperimentazioni condotte in Italia da Enti pubblici e privati.

DOSE D'IMPIEGO:

- Acari: fruttiferi ed agrumi 0,6 L/ha; vite 0,4 L/ha
- Psilla: 0,6 L/ha in miscela con Oliocin Flexi (0,5 l/ha)

MOMENTO DEL TRATTAMENTO

- Tetranychidi: trattare alla comparsa delle prime forme mobili
- Eriofidi: trattare alla prima comparsa dell'attacco
- Psilla del pero: trattare al 60-80% di uova gialle

Envidor si impiega dopo la sfioritura effettuando un unico trattamento all'anno.

L'intervallo di sicurezza è di 14 giorni su tutte le colture autorizzate.

Envidor® è pertanto un nuovo e valido mezzo per la lotta agli acari Tetranychidi ed Eriofidi ed alla psilla del pero. L'azione collaterale sulle cocciniglie e soprattutto la selettività per gli organismi utili, accrescono l'interesse di questo innovativo prodotto per una razionale ed efficace protezione integrata delle colture frutticole degli agrumi e della vite.

PROSPER – LA DIFESA ANTIOIDICA DELLA VITE DALL'INIZIO

¹ARCANGELI Giovanni, ²PIOMBO Roberto

¹Technical Project Management Bayer CropScience Srl, ²Product manager fungicidi Bayer CropScience Srl
roberto.piombo@bayercropscience.com

Prosper® è il nuovo fungicida per il controllo dell'oidio della vite (*Uncinula necator*) ad attività preventiva, curativa ed eradicante, dotato di elevata sistemica ed ampia flessibilità d'impiego, frutto della ricerca di Bayer CropScience

Il principio attivo è la spiroxamina, sostanza appartenente alla famiglia delle spiroketalamine.

Spiroxamina è composta da 4 enantiomeri che agiscono sul ciclo di biosintesi degli steroli, inibendo altrettanti enzimi (squalene-epossidasi, squalene-ciclastasi, reductasi ed isomerasi), ed interferendo contemporaneamente in più punti del metabolismo fungino. Questo attribuisce al prodotto una notevole rilevanza nelle strategie anti-resistenza.

Spiroxamina è caratterizzata da sistemica acropeta e veloce tempo di assorbimento all'interno della pianta, esplicando la sua attività tanto sul sistema vegetativo, quanto su quello riproduttivo del fungo.

Il principio attivo è già inserito in Allegato I secondo la Direttiva 91/414.

Prosper® è proposto in due formulazioni: l'innovativa 300 CS, costituita da microcapsule porose impermeabili che rilasciano gradualmente il principio attivo ed una emulsione concentrata (500 EC)

La flessibilità nei dosaggi, la non influenza della temperatura sulla attività, unitamente all'importante azione preventiva, curativa ed eradicante consentono, tra l'altro, al prodotto di eliminare le infezioni primarie. Queste ultime risultano infatti determinanti per il successivo sviluppo della malattia e sono assai subdole, essendo visibili solo dopo molto tempo.

Prosper® è dunque un prodotto unico e insostituibile soprattutto nei trattamenti in corrispondenza di una fase fenologica della pianta molto delicata quale l'inizio germogliamento.

Dalle numerose prove effettuate è emerso che Prosper® è selettivo nei confronti dei fitoseidi e della entomofauna utile in generale.

PRODIGY – INSETTICIDA OVO-LARVICIDA SELETTIVO

¹ARCANGELI Giovanni, ²VENTURINI Vittorio

¹Technical Project Management Bayer CropScience Srl, ²Product Manager insetticidi Bayer CropScience Srl
vittorio.venturini@bayercropscience.com

Prodigy®, insetticida a base di metossifenozone recentemente lanciato da Bayer CropScience, controlla efficacemente i principali lepidotteri carpofagi dannosi in frutticoltura (tortrici ricamatori, carpocapsa, cidia, anarsia) ed in viticoltura (tignole) ed è caratterizzato da elevato grado di selettività per gli organismi utili, favorevole profilo ecotossicologico e sostanziale sicurezza per l'operatore ed il consumatore finale.

MECCANISMO D'AZIONE ORIGINALE

Prodigy® agisce per ingestione e contatto in modo originale e differente rispetto ai tradizionali insetticidi regolatori di crescita; infatti simula l'azione dell'ecdione (ormone della muta) e induce sugli stadi larvali dei lepidotteri fitofagi una muta prematura e letale con un meccanismo d'azione completamente differente da quello dei chitinoinibitori.

L'originale meccanismo d'azione consente di utilizzare Prodigy® in strategie di alternanza per la gestione dei rischi di resistenza.

Prodigy® agisce per ingestione e parzialmente per contatto. Oltre all'azione larvicida, manifesta attività ovidica e riduce la fertilità degli adulti.

Prodigy® è selettivo nei confronti delle api e dei principali artropodi utili quali acari fitoseidi, antocoridi, ecc. ed è pertanto particolarmente idoneo per i programmi di lotta integrata.

Prodigy® ha brevi intervalli di sicurezza (7-14 giorni a seconda delle colture), non è classificato e pertanto si acquista senza patentino.

CAMPI D'IMPIEGO

- MELO, PERO: tortrici ricamatori, carpocapsa e cidia: 40 ml/hl
- PESCO, ALBICOCCO: cidia, anarsia e ricamatori: 50 ml/hl
- VITE (vino e tavola): tignoletta: 40 ml/hl
- ARANCIO, MANDARINO: minatrice serpentina: 40 ml/hl + Oliocin Flexi 0,5 L/hl

SCHEDA TECNICA

Formulazione:	sospensione concentrata
Composizione:	240 g/L (22,5%) metossifenozone
Classificazione:	non classificato
Registrazione:	n° 12858 del 03/01/2006 del Ministero della Salute

Appunti

CONFERENZA INTERNAZIONALE DI AGENTI DELLA DIFESA

10-12 OTTOBRE 2006 - ROMA

La conferenza internazionale di agenti della difesa, organizzata dall'Associazione italiana agenti della difesa (Aiad), si è svolta a Roma, dal 10 al 12 ottobre 2006, presso l'Hotel Excelsior.

Il tema della conferenza era "La difesa e la sicurezza in un mondo globalizzato". L'evento ha visto la partecipazione di esperti e rappresentanti di istituzioni e aziende del settore della difesa e della sicurezza.

Il primo giorno della conferenza ha visto la partecipazione di numerosi relatori che hanno trattato temi di attualità e di interesse per il settore della difesa e della sicurezza. I relatori hanno parlato di "La difesa e la sicurezza in un mondo globalizzato", di "La difesa e la sicurezza in un mondo globalizzato", di "La difesa e la sicurezza in un mondo globalizzato".

Il secondo giorno della conferenza ha visto la partecipazione di numerosi relatori che hanno trattato temi di attualità e di interesse per il settore della difesa e della sicurezza. I relatori hanno parlato di "La difesa e la sicurezza in un mondo globalizzato", di "La difesa e la sicurezza in un mondo globalizzato", di "La difesa e la sicurezza in un mondo globalizzato".

Il terzo giorno della conferenza ha visto la partecipazione di numerosi relatori che hanno trattato temi di attualità e di interesse per il settore della difesa e della sicurezza. I relatori hanno parlato di "La difesa e la sicurezza in un mondo globalizzato", di "La difesa e la sicurezza in un mondo globalizzato", di "La difesa e la sicurezza in un mondo globalizzato".

Il quarto giorno della conferenza ha visto la partecipazione di numerosi relatori che hanno trattato temi di attualità e di interesse per il settore della difesa e della sicurezza. I relatori hanno parlato di "La difesa e la sicurezza in un mondo globalizzato", di "La difesa e la sicurezza in un mondo globalizzato", di "La difesa e la sicurezza in un mondo globalizzato".

Il quinto giorno della conferenza ha visto la partecipazione di numerosi relatori che hanno trattato temi di attualità e di interesse per il settore della difesa e della sicurezza. I relatori hanno parlato di "La difesa e la sicurezza in un mondo globalizzato", di "La difesa e la sicurezza in un mondo globalizzato", di "La difesa e la sicurezza in un mondo globalizzato".

Il sesto giorno della conferenza ha visto la partecipazione di numerosi relatori che hanno trattato temi di attualità e di interesse per il settore della difesa e della sicurezza. I relatori hanno parlato di "La difesa e la sicurezza in un mondo globalizzato", di "La difesa e la sicurezza in un mondo globalizzato", di "La difesa e la sicurezza in un mondo globalizzato".

Appunti

NuKorc: un'azienda globale al servizio delle cantine Italiane!



Leader nella produzione di tappi sintetici estrusi, NuKorc è un nome conosciuto in Italia già da tempo. Fondata a Pooraka, nello stato del Sud Australia, nel 1996 essa opera oggi in tutte le principali zone di produzione e commercializzazione di vino nel mondo. Le attività vengono coordinate dall'ufficio centrale in Australia e supportate localmente dalle due filiali, NuKorc Europe con base a Barcellona e NuKorc USA con base a Napa, California.

L'azienda si è da sempre focalizzata sulla ricerca e sviluppo di chiusure sintetiche di alta qualità per l'industria del vino, dei distillati e dell'olio. Anni di investimenti e ricerche hanno prodotto una chiusura che garantisce ottima sigillatura, una trasmissione di ossigeno equilibrata, nessun problema di TCA, di perdite, di sbriciolamento. Non a caso, il tappo NuKorc è stato scelto da aziende di successo mondiale con produzioni di decine, se non centinaia, di milioni di bottiglie, come ad esempio Yellow Tail dall'Australia, JP Chenet dalla Francia, Caviro in Italia e varie etichette di giganti quali Gallo e Constellation Brands.

L'azienda nasce dall'unione di imprenditori di successo, specialisti della tecnologia dell'estrusione singola, ed enologi di rilievo internazionale quali ad esempio il tedesco Wolf Blass. Essi hanno formato una piattaforma eccezionale su cui costruire un business finanziariamente solido e gestito sulla base di strategie di management a lungo termine.

La crescita di NuKorc nei 10 anni dalla sua fondazione è invidiabile,



Gli uffici NuKorc ad Adelaide, Sud Australia.

e si colloca oggi al secondo posto in termini di produzione mondiale di chiusure sintetiche per il vino. Gli investimenti e le decisioni prese nel corso degli anni evidentemente premiano l'azienda e si materializzano in termini di utili molto forti. Accanto alla sede originale di Pooraka, nell'agosto del 2006 è stata completata una seconda struttura di dimensioni maggiori per supportare dal punto di vista produttivo la crescita nei vari mercati.

Le attività locali sono condotte da distributori esclusivi e da un network di Business Development Manager diretti. In Italia, il Sugherificio Veneto dei Fratelli Mossa svolge da oltre due anni con crescente successo il ruolo di distributore nazionale. Il Sugherificio Veneto si appoggia alla filiale NuKorc di Barcellona per

l'esecuzione dell'intero ciclo: gestione degli ordini, finitura del prodotto, stampe personalizzate e servizio post-vendita. La sede spagnola riceve stock ogni settimana dall'Australia, garantendo ai clienti europei la disponibilità immediata di prodotto e consegne veloci.

Naturalmente, NuKorc possiede le certificazioni necessarie per garantire standard di sicurezza e qualità, come HACCP per le infrastrutture, ed approvazione FDA e EC per i materiali di produzione e di stampa.

Il Sugherificio Veneto, per offrire un servizio ancor più celere e vicino alle necessità del cliente italiano, dispone di uno stock cospicuo presso il proprio magazzino di Montagnana, in provincia di Padova.

Quest'anno, come nel 2005, NuKorc sarà presente alla fiera SIMEI di Milano, oltre che a tutte le maggiori manifestazioni fieristiche a livello mondiale.

Per ulteriori informazioni su NuKorc e i suoi prodotti vi invitiamo a visitare il sito internet (disponibile in lingua italiana) alla pagina www.nukorc.com. Inoltre potete contattare il Sig. Mossa del Sugherificio Veneto presso:

Sugherificio Veneto s.r.l.
dei Fratelli Mossa

Sig. Gian Carlo Mossa
Direttore Commerciale

T: 0429 800824
F: 0429 81746

W: info@sugherificioveneto.it



Due best-seller: French Oak e NuKane

Ecco perché questo piccolo oggetto vi risparmiará problemi e soldi!

Quante bottiglie di vino ogni anno dovete buttare via a causa di problemi di contaminazione? Quanti soldi perdetevi? Come reagiscono i vostri clienti e i vostri distributori quando trovano una bottiglia di vino che "sa di tappo" o che si è ossidato? Questi problemi toccano tutte le cantine, dalle piccole alle grandi, dal responsabile acquisti, all'enologo, alla qualità etc. in qualsiasi azienda produttrice del mondo!

Al contrario del sughero naturale o di altre forme di chiusure sintetiche, l'uso di NuKorc vi eviterá problemi comuni quali ossidazione, TCA, perdite, imbrunimento e sapori indesiderati.

Grazie sia all'esclusivo processo produttivo dell'estrusione singola, nonché all'alta qualità dei materiali che formano il prodotto, la performance di NuKorc a breve e a lungo termine supera sia quella del sughero naturale, sia quella di altre chiusure sintetiche, come dimostrato da vari test aziendali e da laboratori indipendenti.

Inoltre, l'estrazione e reinserimento del tappo NuKorc non presentano alcuna difficoltà, infatti tali valori rientrano tra i parametri richiesti dall'industria vinicola.

Quindi, per concludere:

Meno vino rovinato = meno resi = piú profitti = clienti piú felici! E tutto grazie al tappo giusto.

Estrusione singola

anziché co-estrusione o stampaggio, questo processo è esclusivo di NuKorc, è altamente automatizzato e garantisce un prodotto consistente in termini di dimensioni, colore, struttura cellulare omogenea, e densità. In altre parole: performance garantita!

Bisellatura standard di 1,5 mm.

Parte del servizio NuKorc include la bisellatura del tappo per ridurre eventuali rischi di lipping e facilitare ulteriormente la reinserizione.

Materie prime di alta qualità

NuKorc garantisce alti standard di sicurezza sia per il vino stesso che per il consumatore. Le direttive FDA ed EEC coprono pienamente i prodotti NuKorc.

Trasmissione d'ossigeno ideale

Grazie ad un sistema produttivo che garantisce la massima coerenza in termini di produzione e di struttura cellulare, il tasso di trasmissione di ossigeno di NuKorc è il piú basso nell'industria.

Superficie liscia

NuKorc è facile da estrarre e reinserire l'alta qualità del prodotto si percepisce anche al tatto.

Branding creativo

NuKorc può essere prodotto in qualsiasi colore e la stampa di alta qualità e definizione permette di inserire loghi o messaggi pubblicitari in due colori.



Tabella colori standard di produzione



Tabella colori standard di stampa



Se desiderate maggiori dettagli sui test condotti sui prodotti NuKorc vi preghiamo di contattarci direttamente

Benefici estesi su tutta la linea!

In seguito al successo ottenuto con la commercializzazione di NuKorc, l'azienda ha introdotto nel mercato nuove tipologie di chiusure: NuSpark e NuStoppa. Le caratteristiche sono le medesime, e i benefici sono trasferiti sui vini frizzanti e distillati.

NuSpark

Ingegnoso prodotto, creato appositamente per il vino frizzante, il sidro e i succhi di frutta gassati, il tappo NuSpark permette di conservare alti livelli di anidride carbonica e anidride solforosa nella bottiglia e allo stesso tempo elimina i problemi dovuti al TCA. NuSpark è stato creato con la stessa logica e la stessa tecnologia del tappo da vino NuKorc, e quindi per NuSpark valgono le stesse caratteristiche e gli stessi benefici. Inoltre, NuSpark offre il vantaggio di non dover essere orientato in fase di imbottigliamento in quanto la forma è omogenea in entrambi i lati.

NuStoppa

È diventato noto come i tappi a fungo in legno non garantissero una sigillatura sufficientemente pulita secondo gli standard dell'industria alimentare e del vino. NuStoppa sostituisce il tradizionale tappo a fungo in legno per i distillati, l'olio di oliva e altri prodotti simili. È composto da due pezzi, il che permette di usare la testa personalizzata con il vostro nome, dove poi viene inserito il NuStoppa. NuKorc Pty Ltd ha brevettato il sistema di incastro tra la testa in plastica e il NuStoppa. Il NuStoppa è composto della stessa identica materia del già conosciuto ed acclamato tappo sintetico per vino NuKorc, quindi valgono gli stessi benefici. Sia la testa in plastica che la parte sintetica di NuStoppa sono approvati dall'FDA e EU. NuStoppa può essere adattato a qualsiasi lunghezza o diametro. Possiamo creare il tappo giusto per le vostre esigenze, basandoci su un vostro disegno e su alcuni campioni di bottiglia.

PER INFORMAZIONI

Sugherificio Veneto S.r.l. dei Fratelli Mossa

Sig. Gian Carlo Mossa
Direttore Commerciale

T: 0429 800824

F: 0429 81746

W: info@sugherificioveneto.it



Vantaggi di NuSpark:

- Conservazione della CO₂
- Facilità di estrazione
- Non fa polvere
- Numerosi colori a disposizione
- Qualità costante
- Nessun orientamento



Vantaggi di NuStoppa:

- Conservazione del sapore
- Facilità di estrazione
- Nessuna variazione all'impianto di imbottigliamento
- Possibilità di stampare sul tappo
- Densità



Constellation Brands
Tosti

Scottish Courage
Waiverly Vintners

Gallo



Servizio completo Partner di successo E tutti i numeri giusti!

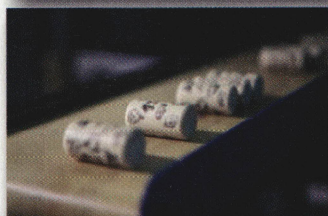
CAVIRO

Fetzer Vineyards

Sealing The Future
Of Wine Producers
Around The World!

Yellow Tail

JP Chenet



NuKorc dedica ingenti risorse al fine di garantire che i processi interni all'azienda si svolgano secondo i migliori principi e pratiche qualitative.

Tutte le sedi NuKorc hanno ottenuto la certificazione HACCP e devono rispettare le medesime procedure di Quality Management prima dell'invio degli ordini ai clienti.

Infatti, numerosi test vengono eseguiti nelle tre sedi NuKorc sui lotti produttivi per garantire alla consegna un prodotto che rispetti perfettamente i parametri qualitativi richiesti dall'industria e dal cliente.

Questa pratica garantisce la completa tracciabilità dei dati di laboratorio raccolti relativi ad uno specifico lotto, consegna, od operatore.

I tappi sono poi confezionati in buste da 1000 o 2000 pezzi in base alle esigenze del cliente, oppure in pallet impilabili da 50.000 pezzi.

Test Forza Estrazione

	NuKorc	Sughero Ref. 2
Forza estraz. massima (kg)	27.0 - 36.0	23.7 - 37.3
Rimozione tappo (Nm)	0.45 - 0.65	0.43 - 0.71

* Usando un'imbottigliatrice standard Bertolaso a 4 ganascie, sono stati inseriti campioni di tappi NuKorc e di sughero naturale in una bottiglia tipo CETIE. I dati sono stati raccolti dopo 12 mesi.

Nuova sede produttiva

Costruita di fronte la sede principale, questa struttura può raggiungere una capacità produttiva di 1 miliardo di tappi all'anno, oltre ai 700 milioni prodotti attualmente.



NuKorc™
Sealing Your Future

NuKorc Pty Ltd
16 Williams Circuit
Pooraka, SA 5095
Australia

T: +61 8 8368 0100
F: +61 8 8359 4977
E: sales@nukorc.com
W: www.nukorc.com

NuKorc Europe S.L.
Polígono Industrial de Can Bros
08760 Martorell (Barcelona)
Spain

T: +34 93 774 5692
F: +34 93 774 5693
E: sales@nukorc-europe.com
W: www.nukorc.com

NuKorc USA Inc.
470 Technology Way
Napa, CA 94558
U.S.A.

T: +1 707 224 3066
F: +1 707 224 3077
E: sales@nukorc-usa.com
W: www.nukorc.com

DEGUSTAZIONE TOP GDO

La vendita di vino attraverso la Grande Distribuzione Organizzata (Ipermercati, Supermercati, Superette) rappresenta in Italia oltre la metà del volume commercializzato, ed in altri paesi raggiunge quote numericamente ancora più importanti.

Le aziende italiane di dimensioni medio-grandi devono necessariamente passare attraverso i gruppi di distribuzione.

Quali sono i vini che hanno successo in questo canale e che quindi rappresentano in qualche modo il "gusto del consumatore"?

La risposta non è semplice, ed ancora meno facile, per il tecnico chiamato a produrre vini per tali mercati, è arrivare a degustare questi vini per avere chiaro il profilo qualitativo ed organolettico dei propri concorrenti diretti.

Dopo l'esperienza positiva del 2005, nell'ambito dell'edizione 2007 di ENOFORUM, si è pensato quindi di offrire ancora ai tecnici italiani un'opportunità unica, identificando e raccogliendo i vini più rappresentativi in alcuni importanti mercati e mettendoli in degustazione nei tre giorni della manifestazione.

Per l'identificazione dei vini ci si è rivolti ad esperti internazionali, ai quali abbiamo chiesto di selezionare vini ai vertici delle classifiche di vendita nei rispettivi paesi e/o che sono stati recentemente oggetto di sviluppo o di casi studio. Abbiamo chiesto loro di non considerare i vini italiani più venduti: dal momento che essi sono facilmente reperibili in Italia, abbiamo dato preferenza ai vini che invece non è facile assaggiare se non acquistandoli direttamente all'estero.

Gli esperti che ci hanno aiutato nella selezione:

*** UK – Sally EASTON**

Master of Wine, Giornalista, docente ed opinionista, dopo oltre 10 anni di esperienza come dipendente di produttori e distributori di vino in UK, ha fondato la propria società Wine Wisdom in Winchester, che è anche sede di corsi per consumatori. L'esperienza di Sally ci ha permesso di accedere ad una selezione di vini ben concepita, in cui chiaramente risaltano i vini australiani, ma che considera con giusto interesse anche vini di altra provenienza.

*** D – Prof. Dietrich HOFFMANN**

Docente di economia e mercato vinicolo all'Università di Geisenheim, Germania, Dr. Hoffmann è da anni coinvolto nelle ricerche sul consumo di vino in Germania ed opera in stretta collaborazione con il Wein Institute. Profondo conoscitore del mercato della GDO in Germania, il Prof. Hoffmann ci ha fornito una lista di vini in cui appaiono sia vini nazionali (che restano i più bevuti dai tedeschi) sia esempi di vini d'importazione che hanno saputo imporsi commercialmente.

*** USA – VINQUIRY**

Struttura di consulenza, analisi e servizi, con sede centrale in California ma attiva in molte altre zone vinicole degli Stati Uniti. Una realtà che lavora quotidianamente a contatto con le aziende americane e con le loro problematiche e che è particolarmente attenta alle evoluzioni del mercato per potere meglio servire i propri clienti. Grande spazio è stato dato nella selezione ai vini californiani, senza tuttavia trascurare quelli di provenienza estera.

I vini in degustazione

Sono oltre 20 i vini a disposizione per la degustazione, con origini molto diverse: australiani, argentini, cinesi, statunitensi, tedeschi, francesi, spagnoli, sudafricani.

Il segmento è quello dei cosiddetti "premium" con prezzi al consumo variabili da £ 3,99 a £ 5,99 per il mercato UK, da US\$ 3,99 a US\$ 9,99 per il mercato USA, e da € 2,49 a € 6,99 per i vini rappresentativi del mercato tedesco.

I partecipanti hanno a disposizione la lista dettagliata dei vini in degustazione, la quale è completata anche dalle informazioni su tutti gli altri vini segnalati dai nostri esperti e purtroppo non disponibili.

Qual è la shelf-life di questi vini?

Nonostante tutti i vini del segmento considerato siano prodotti prevedendo una vita commerciale inferiore all'anno, può capitare che essi siano conservati in cantine private per alcuni anni oppure che un sistema di distribuzione mal organizzato li metta in vendita ben oltre il tempo previsto, soprattutto nei paesi dove da poco si è sviluppato il consumo del vino.

L'organizzazione ha conservato un certo numero di bottiglie dall'edizione precedente di Enoforum, che saranno anch'essi messi a disposizione per i tecnici che desiderano capire che tipo di evoluzione hanno questi vini dopo 2 o 3 anni. Molti di essi sono inoltre stati tappati con tappi sintetici, e questo permetterà anche di valutare la tenuta nel tempo di questo tipo di chiusura che si sta diffondendo sempre più nel segmento di mercato considerato dalla degustazione TOP GDO.

Sede delle degustazioni TopGDO

Per meglio distribuire fisicamente le degustazioni e dare la possibilità ai tecnici di assaggiare uno o pochi vini per ogni intervallo dei lavori congressuali, evitando lunghe file, abbiamo chiesto la collaborazione degli espositori.

In ogni desk espositivo sono a disposizione uno o più vini della lista TopGDO, contrassegnati con numeri in evidenza.

Per potere degustare il vino TopGDO è necessario consegnare al personale addetto allo stand il tagliando corrispondente al vino prescelto.

Essendo limitato il numero di bottiglie a disposizione per ogni vino, ogni degustatore potrà assaggiare ogni vino una sola volta, per evitare che altri si trovino senza.

I vini che non sono ospitati nei desk, sono a disposizione nella zona assaggio allestita nel ballatoio al di sopra dell'entrata, a cui si accede al lato dell'ristorante del complesso fieristico.

Orari

La degustazione TOP GDO ha inizio alle ore 11.00 di martedì 13 marzo e prosegue durante i tre giorni della manifestazione fino a mezz'ora prima dell'orario di chiusura dei lavori congressuali.

Accesso alle degustazioni TopGDO

L'accesso alla degustazione TOP GDO è a pagamento.

Chi non avesse provveduto ad iscriversi anticipatamente può rivolgersi in Segreteria durante l'intera durata della manifestazione, fino ad esaurimento delle disponibilità.

La tariffa è di € 70 per i Soci SIVE e € 90 per i non Soci (IVA inclusa). Per chi è già iscritto al convegno, è sufficiente un supplemento di € 30 per i Soci SIVE ed € 50 per i non Soci.

Gli iscritti ricevono dalla Segreteria i tagliandi numerati da consegnare agli stand all'atto dell'assaggio.

VINI SPERIMENTALI IN DEGUSTAZIONE presso i desk espositivi

desk ISTITUTO REGIONALE VITE VINO, PALERMO

Vini Nero d'Avola ottenuti con diversi ceppi di lievito

La massa unica di mosto delle varietà a bacca rossa, resa omogenea attraverso una prolungata miscelazione, è stata suddivisa in frazioni di un quintale ciascuna in diversi fermentatori da 100 L. Le differenti masse di mosto sono state inoculate con diversi ceppi di lievito selezionati dall'IRVV o commerciali. La macerazione delle bucce è stata realizzata alla temperatura di circa 25°C per tutta la durata delle fermentazioni, con tre follature al giorno, realizzate con la cura di evitare qualsiasi contaminazione crociata dei mosti attraverso la sanificazione degli attrezzi di cantina utilizzati. Sono stati inoltre effettuati controlli microbiologici per la determinazione della concentrazione di lieviti *Saccharomyces* e non-*Saccharomyces*, e controlli molecolari alla fine della fermentazione alcolica per controllare quale fosse il ceppo di lievito che aveva condotto la fermentazione. Per la fermentazione malo-lattica si è eseguito, per tutti nelle stesse condizioni, un inoculo con un preparato commerciale di *Oenococcus oeni* secondo le istruzioni del produttore. I vini sono stati imbottigliati nel marzo dell'anno successivo la vendemmia. Ulteriori controlli microbiologici sono stati eseguiti dopo l'imbottigliamento per controllare che non si fossero sviluppate in un secondo momento popolazioni di microrganismi in grado di alterare il bouquet dei vini.

desk DIPARTIMENTO COLTIVAZIONE E DIFESA DELLE SPECIE LEGNOSE, UNIVERSITÀ DI PISA

Vini ottenuti nell'ambito della selezione clonale

- Vermentino (cloni in miscela)
- Sangiovese selezionato nella zona del Morellino di Scansano ed in Val di Cornia
- Morellino Pizzuto selezionato nella zona del Morellino di Scansano

Vini ottenuti nell'ambito dell'attività di valorizzazione vitigni autoctoni condotta nella zona DOC Montecucco (Gr) e nelle Colline Pisane (Pi)

- zona DOC Montecucco: Foglia Tonda
- Val di Cornia: Cilieggiolo
- Colline Pisane: Santo Stefano, Abrusco, Oliva, Grand Noir

desk ENARTIS

*Selezione di vini ottenuti da varietà italiane coltivate in paesi esteri
(Argentina Sud Africa, Stati Uniti, Australia)*

desk LALLEMAND

Biotecnologie in degustazione

Lallemand proporrà la degustazione di vini, ottenuti da prove sperimentali ed in vinificazioni condotte su scala reale, frutto della collaborazione con cantine ed istituti di primaria importanza. Il grande interesse suscitato dall'impatto organolettico, di prodotti derivati da lievito inattivo, sarà soddisfatto con l'assaggio di vini con caratteristiche diverse e comunque tali da esaltare gli effetti positivi di questa tipologia di coadiuvanti enologici.

Potrà essere valutato l'impatto organolettico della tecnica di coinoculo lieviti-batteri confrontato con l'inoculo tradizionale a fine fermentazione, nell'elaborazione di vini bianchi stile fresco e fruttato. Saranno inoltre proposte prove comparative con ceppi di lievito e batteri diversi

LE AZIENDE CHE HANNO COLLABORATO ALLA REALIZZAZIONE DI ENOFORUM 2007



Informazione, Software, Internet per la viticoltura

Rintracciabilità

"Come posso tener traccia di tutte le operazioni colturali, controllare se ho rispettato i disciplinari e risalire ai dati sui lotti prodotti?"

Linea QdC®

La rintracciabilità nasce in campo

www.lineaqdc.it

Agrofarmaci

"Ho bisogno di un elenco dei prodotti fitosanitari non revocati, per il controllo della Tignoletta della vite"

FitoGest® 2007

La banca dati degli agrofarmaci

www.progettofitogest.it

Portali e siti web

"Nel mio nuovo sito web, vorrei... che i navigatori trovassero con pochi clic tutte le informazioni che cercano... che si registrassero per ricevere la mia newsletter... che..."

Image Line®

image your agriculture on line

www.imageline.it

Informazione e divulgazione

"Ormai il 60% delle famiglie italiane usa Internet. E per l'agricoltura... esistono portali con news, motori di ricerca, servizi web per l'assistenza tecnica?"

Agronotizie® (Image Line Network)

Le novità per l'agricoltura

www.agronotizie.it

IMAGE LINE®

Via Gallo Marcucci, 24 - 48018 Faenza RA - Tel +39 0546 680688 - Fax +39 0546 26044
Web: www.imageline.it - Mail: info@imageline.it ®Marchi registrati Image Line srl (dal 1990)

Gestione Modulo G1



AEB SpA

Via Arici, 104 – San Polo

25134 BRESCIA

Tel. +39.030.23071 Fax. +39.030.2307235

E-mail: info@aeb-group.com

Web: www.aeb-group.com

Gestione Modulo G2



DSM FOOD SPECIALTIES ITALY SpA

Via Matteotti, 157

20082 BINASCO (MI)

Tel. +39.02.9001161 Fax. +39.02.90011650

E-mail: donatella.petegolli@dsm.com

Web: www.dsm-oenology.com

Gestione Modulo G3



Le tecnologie biologiche per l'enologia

LALLEMAND INC. Succursale Italiana

Via G. Rossini, 14/b

37060 CASTEL D'AZZANO (VR)

Tel. +39.045.51.25.55 Fax. +39.045.519419

E-mail: pvagnoli@lallemand.com

Web: www.lallemandwine.com

Gestione Modulo G4



GANIMEDE srl

Via Umberto I, 77/A

33097 SPILIMBERGO (PN)

Tel. +39.0427.926130 Fax. +39.0427.926598

E-mail: info@ganimede.com

Web: www.ganimede.com

Gestione Modulo G5



OLIVER OGAR ITALIA SpA

Via Cà Nova Zampieri, 3
37057 SAN GIOVANNI LUPATOTO (VR)
Tel. +39.045.8751606 Fax. +39.045.8751638
E-mail: info@oliver-ogar.com
Web: www.oliverogar.com

Gestione Modulo G6



ENARTIS

Via San Cassiano 99
28069 SAN MARTINO di TRECATE (NO)
Tel. +39.0321.790221 Fax. +39.0321.790347
E-mail: vino@enartis.it
Web: www.enartis.it

Gestione Modulo G7



NOVOZYMES

23 Parvis des Chartrons –
33000 BORDEAUX (Francia)

Distribuito in Esclusiva in Italia da:
PALL FILTRATION & SEPARATIONS SpA
Via Salvo D'Acquisto, 2
37036 SAN MARTINO B.A. (VR)
Tel. +39.045.8788611 Fax. +39.045.8780122
E-mail: perdomini@perdomini.com
Web: www.pall.com

Gestione Modulo G8



PARSEC srl

Via D. Michelacci, 215
50145 FIRENZE
Tel. +39.055.310533 Fax. +39.055.3022597
E-mail: info@parsecsrl.net
Web: www.parsecsrl.net

Gestione Modulo G9



LAFFORT OENOLOGIE ITALIA srl

Via Federico Borromeo, 4
20017 RHO (MI)
Tel. +39.02.93906408 Fax. +39.02.93469049
E-mail: laffortitalia@laffort.com
Web: www.laffort.com

Gestione Modulo G10



nomacorc®

"Simply a Better Closure."

NOMACORC SA

ZI Les Plenesses, Chemin de Xhenorie, 7
B – 4890 THIMISTER-CLERMONT (B)
Tel. 0032.87.63.88.20 Fax. 0032.87.63.88.21
E-mail: info@nomacorc.com
Web: www.nomacorc.com

Gestione Modulo G11



OENOFRANCE SAS

Parc d'Activités Alienor Rue Motte Picquet
33300 BORDEAUX (Francia)
Tel. 0033.631.29.80.66 Fax. 0033.556.29.20.39
E-mail: of-italie@oenofrance.com
Web: www.oenofrance.com

Sponsorizzazione Seminario S2



TMCI PADOVAN SpA

Via Caduti del Lavoro, 7
31029 VITTORIO VENETO (TV)
Tel. +39.0438.4147 Fax. +39.0438.501044
E-mail: padovan@tmcigroup.com
Web: www.tmcigroup.com

Gestione Modulo M1



FILCON srl

Via Boccaccio 23
30026 PORTOGRUARO (VE)
Tel. +39.0421.760193 Fax +39.0421.761773
E-mail: filcon@filcon.it
Web: www.filcon.it

Gestione Modulo M2



INTELLI'OENO SARL

Z.A. Les Gouvernaux 2
26120 CHABEUIL (Francia)
Tel. 0033.475.59.29.58 Fax. 0033.475.587199
E-mail: christophe.gerland@intellioeno.com
Web: www.intellioeno.com

Gestione Modulo M3



HTS ENOLOGIA

Piazza F. Pizzo 5
91025 MARSALA (TP)
Tel. +39.340.2347180 Fax. +39.049.793044
E-mail: mrizzo@hts-enologia.com
Web: www.hts-enologia.com

Gestione Modulo M4



SPRINGER OENOLOGIE

Maison Alfort – PARIS (France)

Distribuito in Esclusiva per l'Italia da:

HTS ENOLOGIA
Piazza F. Pizzo 5
91025 MARSALA (TP)
Tel. +39.340.2347180 Fax. +39.049.793044
E-mail: mrizzo@hts-enologia.com
Web: www.hts-enologia.com

Gestione Modulo M5



GARZANTI SPECIALTIES SpA

Via Tito Speri, 8
20154 MILANO
Tel. +39.02.62542245 Fax. +39.02.6551505
E-mail: info@garzantispecialties.it
Web: www.garzantispecialties.it

Gestione Modulo M6



EMEX ENGINEERING srl

Via Aurelia Km 41
58022 FOLLONICA (GR)
Tel. +39.0566.262624 Fax. +39.0566.264198
E-mail: info@emexengineering.com
Web: www.emexengineering.com

Gestione Modulo M7



SCHOLLE EUROPE BV

Minervum 7081 – BREDA (NL)
Agente in Esclusiva per l'Italia da:
ASI srl
Via Nastrucci, 16/A
29100 PIACENZA
Tel. +39.0523.576111 Fax. +39.0523.570203
E-mail: fabio.ferri@asisrl.com
Web: www.asisrl.com

Per le degustazioni sono stati utilizzati bicchieri



IL BICCHIERE. E non solo.

RASTAL ITALIA srl

Via A. Calvi, 35
29015 Castel San Giovanni (PC)
Tel. +39.0523.883805 Fax. +39.0523.883798
E-mail: sofia.andreoli@rastal.it
Web: www.rastal.it

Appunti

Hanno animato i desk in galleria:

ALCOA CSI EUROPE

MAINZER STRASSE 185 - 67547 WORMS GERMANIA

Tel. +49.(0)6241.4001.253 Fax +49.(0)6241.4001.87

E-mail: vino-lok@alcoa.com Url: www.alcoacsi.com

Referente per l'Italia:

Sig. Maico Zanco, Cell. 334.603442, E-mail: maico.zanco@alcoa.com

AUTOMATION CONSULTING

VIA MANFREDI 91/B - 29100 PIACENZA

Tel. 0523.711040 Fax 0523.711041

E-mail: autocon@agonet.it Url: www.automationconsulting.it

CHIRIOTTI EDITORI SAS

VIALE RIMEMBRANZA 60 - 10064 PINEROLO (TO)

Tel. 0121.393127 Fax 0121.794480

E-mail: info@chiriottieditori.it Url: www.chiriotti.it

DIPARTIMENTO COLTIVAZIONE E DIFESA DELLE SPECIE LEGNOSE

VIA DEL BORGHETTO 80 - 56124 PISA

Tel. 050.571551 Fax 050.544420

E-mail: gscarabelli@agr.unipi.it

DSM FOOD SPECIALTIES ITALY SPA

VIA MATTEOTTI 157 - 20082 BINASCO (MI)

Tel. 02.9001161 Fax 02.90011650

Url: www.dsm-oenology.com

ENARTIS

VIA SAN CASSIANO 99 - 28069 SAN MARTINO di TRECATE (NO)

Tel. 0321.790221 Fax 0321.790347

E-mail: vino@enartis.it Url: www.enartis.it

FILCON SRL

VIA BOCCACCIO 23 - 30026 PORTOGRUARO (VE)

Tel. 0421.760193 Fax 0421.761773

E-mail: filcon@filcon.it Url: www.filcon.it

FOSS ITALIA SPA

VIA BELGIO 4/D – 35127 PADOVA

Tel. 049.8287211 Fax 049.8287222

E-mail: fossitalia@foss.it

Url: www.foss.it

GARZANTI SPECIALTIES SPA

VIA TITO SPERI 8 – 20154 MILANO

Tel. 02.625421 Fax 02.6551505

Url: www.garzantispecialties.it

IMAGE LINE

VIA GALLO MARCUCCI 24 – 48018 FAENZA (RA)

Tel. 0546.680688 Fax 0546.26044

E-mail: info@imageline.it

Url: www.imageline.it

INTELLI'OENO SARL

Z.A. LES GOUVERNAUX 2 – 26120 CHABEUIL - FRANCE

Tel. +33.4.75592958 Fax +33.4.75587199

E-mail : christophe.gerland@intellioeno.com Url : www.intellioeno.com

ISAGRI SRL

VIA PERTINI 53 – 26845 CODOGNO (LO)

Tel. 0377.431189 Fax 0377.436768

E-mail: info@isagri.it

Url: www.isagri.it

ISTITUTO REGIONALE DELLA VITE E DEL VINO

VIA LIBERTA' 66 – 90143 PALERMO

Tel. 0392.97933436 Fax 091.347870

E-mail: oliva12@libero.it

LALLEMAND INC – succursale Italiana

VIA G. ROSSINI 14/B – 37060 CASTEL D'AZZANO (VR)

Tel. 045.512555 Fax 045.519419

E-mail: pvagnoli@lallemand.com Url: www.lallemandwine.com

MARSALBOTTI SRL

VIA COLOMBA 14 S.S. 11 – 37030 COLOGNOLA AI COLLI (VR)

Tel. 045.7675023 Fax 045.7675380

E-mail: info@marsalbotti.com Url: www.marsalbotti.com

**MATRIX SRL**

VIA VERDI 31 – 42043 GATTATICO (RE)

Tel. 0522.900974 Fax 0522.908858

E-mail: info@matrix-srl.com

Url: www.matrix-srl.com

NUKORC PTY LTD

16 WILLIAMS CIRCUIT – 59095 POORAKA (SA) – AUSTRALIA

Distribuito in Italia da:

SUGHERIFICIO VENETO

SIGNOR GIANCARLO MOSSA

VIA DEL COMMERCIO 11 – 35044 MONTAGNANA (PD)

Tel. 0429.800824 Fax 0429.81746

E-mail: info@sugherificioveneto.it

P.L.P. SNC DI PRATI A. E LOCCHI R.

VIA 1° MAGGIO, 4 - 29018 LUGAGNANO VAL D'ARDA (PC)

Tel. 0523.891629 Fax 0523.891013

E-mail: info@plp-liquidsystems.net Url: www.plp-liquidsystems.net

SYNGENTA CROP PROTECTION SPA

VIA GALLARATE 139 – 20151 MILANO

Tel. 02.334441 Fax 02.33406112

Url: www.syngenta.it

TECNOFIX SAS DI EGY SS E C.

VIA VOLTA 7/B – 23845 COSTA MASNAGA (LC)

Tel. 031.855878 Fax 031.879209

E-mail: colp@tecnofixsas.it Url: www.tecnofixsas.it

UNAVINI SCA

VIA ALBA 15 – 12050 CASTAGNITO (CN)

Tel. 0173.211261 Fax 0173.212223

E-mail: info@unavini.it Url: www.unavini.it

UNIONE ITALIANA VINI SCARL

VIA SAN VITTORE AL TEATRO 3 – 20123 MILANO

Tel. 02.7222281 Fax 02/866226

E-mail: info@uiv.it Url: www.uiv.it

LA COMUNICAZIONE GIUSTA AL MOMENTO GIUSTO

Comunicare in maniera professionale nel settore agroalimentare richiede competenza tecnica, creatività e conoscenze specifiche del settore di riferimento.

Ecco perchè abbiamo formato una squadra di professionisti del settore in grado di assistere le aziende in tutto il processo di comunicazione, ma con totale modularità.

grafica pubblicitaria

realizzazione soggetti pubblicitari istituzionali e di prodotto

gestione ufficio stampa

stesura comunicati stampa, gestione rapporti con i media specializzati

organizzazione eventi

conferenze stampa, riunioni forza vendite

piani di comunicazione

razionalizzazione investimenti pubblicitari

indagini di mercato

ricerche su potenziali clienti, quote di mercato, customer satisfaction

direct marketing

azioni di mailing diretto mediante l'utilizzo di banche dati di settore

gli specialisti della comunicazione B2B

ADVERCOM

ADVERTISING & COMMUNICATION

ADVERCOM s.r.l. - Piazza I° maggio, 20 - 29028 Ponte dell'Olio (PC)
Tel. 0523-874588 - Fax 0523-876340 - Email: info@advercom.it - www.advercom.it

infowine

Rivista Internet di Viticoltura e Enologia

INFOWINE è una rivista tecnica, disponibile esclusivamente su internet, il cui obiettivo è la divulgazione di informazioni di valore ai tecnici del settore vitivinicolo.

Il contenuto di **INFOWINE** è generato dal gruppo Vinidea, una dozzina di persone attive in vari paesi (Italia, Francia, Spagna, Portogallo, Argentina, California, Australia), il cui lavoro è trovare informazioni interessanti ed adattarle in documenti di facile consultazione, dopo averli tradotti in 6 lingue (italiano, francese, spagnolo, portoghese, inglese, tedesco).

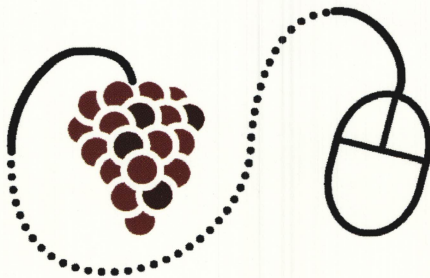
L'archivio storico è sempre disponibile e di facile consultazione, dando ad **INFOWINE** anche una funzione di biblioteca specializzata on-line, dove è possibile trovare centinaia di articoli tecnici ed altri documenti.

In soli cinque anni di attività editoriale, **INFOWINE** ha aumentato in modo quasi esponenziale il numero di lettori: sono stati 45.000 nel 2006, con un incremento del 95% rispetto all'anno precedente. Già oggi **INFOWINE** rappresenta la rivista tecnica del settore vitivinicolo più consultata al mondo.

Gran parte del contenuto è accessibile gratuitamente.

Dal 2006 è stato attivato anche un sistema di accesso a pagamento di tipo pay-per-view, attraverso il quale **INFOWINE** riesce a rendere disponibile ai propri lettori, dopo averlo tradotto nelle rispettive lingue, anche materiale pubblicato su altre riviste del mondo o in atti di congressi.

€ 10 di credito pay-per-view GRATUITI
ai Soci SIVE 2007 registrati su www.InfoWine.com



www.infowine.com



CREATING VALUE
IN WINEMAKING



Le tecnologie biologiche per l'enologia

SOLO IL MEGLIO
DALLA NATURA



PROGETTARE
E COSTRUIRE
IL FUTURO