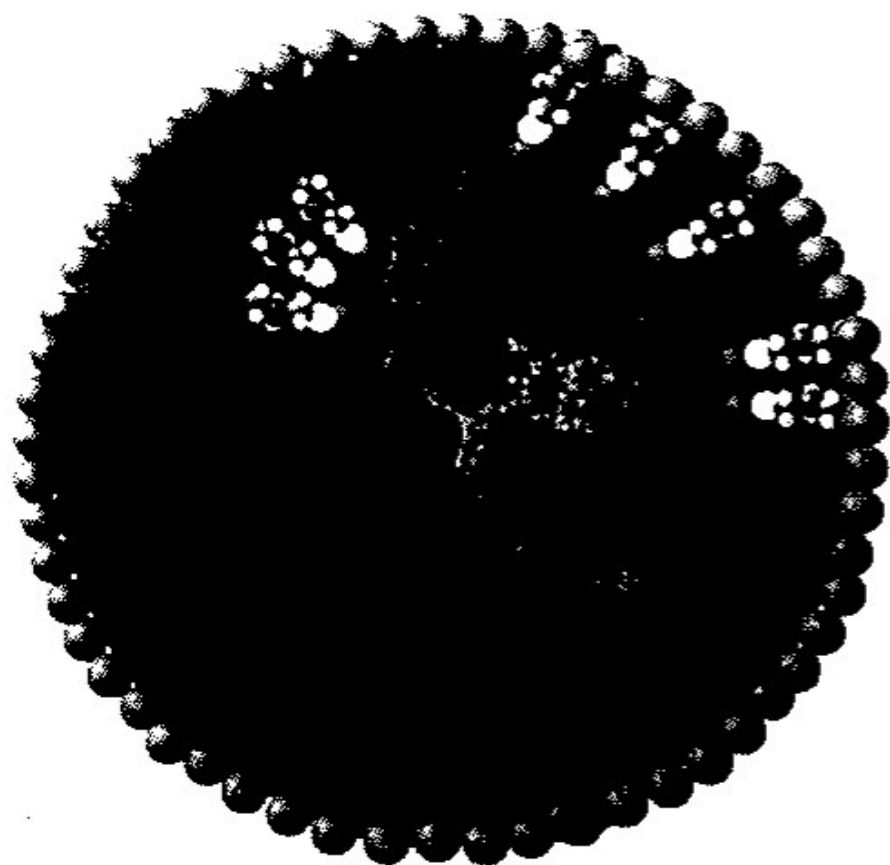


Convegno

ENZIMI ENOLOGICI TEORIA E PRATICA

*Il ruolo degli enzimi
nella vinificazione
e nell'affinamento dei vini*



Venerdì 9 maggio 2003 - ore 16

Hasta Hotel

Località Val Benedetta - Asti



La S.V. è invitata al Convegno

ENZIMI ENOLOGICI TEORIA E PRATICA

*Il ruolo degli enzimi nella vinificazione
e nell'affinamento dei vini*

Venerdì 9 maggio 2003 - ore 16

Hasta Hotel

Località Val Benedetta - Asvi

Saluti

DANIEL JUTEAU
L'affort Oenologue Italia

MORENO SOSTER
Presidente OICCE

Moderatore

PIERSTEFANO BERTA
Direttore OICCE

Interventi di:

MARIO CASTINO

Facoltà di Agraria - Università di Torino

“Teoria e pratica dell’utilizzo degli enzimi in enologia”

MARIA DARIA FUMI

Istituto di Enologia - Università S. Carlo di Piacenza

“I rischi enologici nell’uso degli enzimi”

ANGELA ZINNAI - FRANCESCA VENTURI -

GIAN PAOLO ANDRICH

DCBA - Università di Pisa

“Macerazione di uve Sangiovese in diverse annate
con ausilio di preparati enzimatici”

LUCA ROLLE - GIUSEPPE ZEPPA - VINCENZO GERBI

Di.Va.P.R.A. - Facoltà di Agraria - Università degli Studi di Torino

“Esperienze sull’impiego di enzimi pectolitici
nella vinificazione di vitigni autoctoni”

BERTRAND GARRICUES

Novozymes Oenologie - Bordeaux

“Impiego di preparati enzimatici in filtrazione e affinamento”

ANDREA MORRA

F. Giordano spa - Diano d'Alba

“L’impiego di enzimi nella vinificazione in bianco”

PAOLO BUSSI

Capetta I.V.P. spa - S. Stefano Belbo

“Impiego degli enzimi
nella lavorazione in continuo del Moscato”

GIOVANNI CHIARELLI

Cantina Sociale di Nizza Monferrato

“Modalità di utilizzo degli enzimi esurativi
nella vinificazione in rosso”

GUIDO PARODI

L'affort Oenologue Italia

“L’uso degli enzimi in fase di affinamento dei vini rossi”

Apertivo

Seguirà la cena.

Per tutti i partecipanti alla cena è necessaria la prenotazione
entro il 2 maggio 2003 presso la Segreteria OICCE.

Tel: 0141.822607 - Fax: 0141.829314 - e-mail: info@oicce.it

