

Spoke 7 Smart Agrifood Incontro di approfondimento tecnico

Mercoledì 28 maggio 2025 - ore 16:30

Villa Eugenia, Via della Pieve 70, San Floriano (VR)

TECNOLOGIE EMERGENTI PER LA PRODUZIONE DI DERIVATI DI LIEVITO

Interverranno

Il potenziale delle tecnologie emergenti in enologia: efficienza, qualità e sostenibilità

Gianpiero Pataro, professore di Impianti Chimici presso il Dipartimento di Ingegneria Industriale dell'Università degli Studi di Salerno, presenterà alcune tra le tecnologie più promettenti per l'innovazione nel settore enologico: Campi Elettrici Pulsati (PEF), Ultrasuoni (US) e Alte Pressioni (HPP). Un'occasione per comprenderne il funzionamento, esplorarne le potenzialità applicative, valutarne vantaggi e limiti, e approfondire le possibilità di impiego su scala industriale. Conoscere questi strumenti significa poter scegliere in modo consapevole la tecnologia più adatta per migliorare la qualità del vino, aumentare l'efficienza produttiva e promuovere la sostenibilità ambientale ed economica dei processi enologici.



Applicazione di tecnologie emergenti e approcci innovativi nella produzione di derivati di lievito ad uso enologico

Piergiorgio Comuzzo è professore associato presso il Dipartimento di Scienze Agroalimentari Ambientali e Animali dell'Università di Udine, dove si occupa di tecnologia enologica e delle bevande. Lavora sui derivati di lievito da 25 anni e nella sua relazione illustrerà una serie di approcci innovativi per l'ottenimento di derivati ad uso enologico. L'applicazione in questo contesto di alcune tecnologie emergenti, fra cui i trattamenti ad alte pressioni, consente di ottenere derivati con caratteristiche diverse rispetto a quelli ottenuti con i tradizionali trattamenti termici. Un'occasione per comprendere le potenzialità di queste tecnologie, che in combinazione con altri strumenti biotecnologici, come l'impiego di lieviti non-Saccharomyces, possono consentire una produzione di derivati "tailor-made" per specifici utilizzi enologici.



Applicazioni specifiche in cantina di Lieviti Inattivati Specifici grazie all'uso di nuove tecnologie di produzione

Gianmaria Zanella è il Responsabile R&D di Enologica Vason, azienda che si occupa di prodotti, tecnologie e servizi per l'enologia ed il beverage da 60 anni in maniera avanguardistica. Dal 2015 Enologica Vason collabora con il Prof. Comuzzo nella caratterizzazione e produzione di derivati di lievito prodotti con tecnologie innovative e nell'intervento saranno riportati esempi applicativi e caratterizzazioni analitiche dei mosti e vini sottoposti a trattamento con gli stessi.



L'incontro si concluderà con un test sensoriale di vini prodotti con derivati di lievito innovativi

L'evento è valido come riconoscimento di CFP-Crediti Formativi Professionali per gli iscritti al Collegio Nazionale degli **Agrotecnici** e degli Agrotecnici laureati.

L'evento partecipa al programma di formazione permanente per i Dottori **Agronomi** e Dottori Forestali e dà diritto alla maturazione di 0,125 CFP/Ora, come previsto dal Regolamento CONAF n.162/2022.

Ai partecipanti all'incontro sarà riconosciuto n.2 crediti formativi convenzionali di **AssoEnologi**



EVENTO IN PRESENZA a partecipazione gratuita. È **obbligatoria l'iscrizione** da **eseguirsi on-line seguendo questo link** entro il 26 maggio 2025. Rilascio attestati di partecipazione su richiesta. Per maggiori informazioni rivolgersi alla segreteria organizzativa **VINIDEA** Tel. 0523.876423 email: iscrizioni@vinidea.it