



GAS ALIMENTARI E QUALITÀ DEL VINO

MARTEDÌ 28 GIUGNO 2016

ORISTANO

C/O Consorzio Uno, Via del Carmine

I possibili utilizzi dei gas alimentari in enologia sono reinterpretati alla luce delle esigenze della filiera produttiva che si sono evolute nel corso degli anni. Nel convegno saranno presentate e discusse le loro proprietà, la manipolazione in sicurezza, le applicazioni e gli analizzatori per il monitoraggio degli indicatori di qualità del vino.



Wine Quality Solutions
by  NOMACORC

PROGRAMMA

- Ore 9,00:** Saluto del Presidente ASSOENOLOGI Sez. Sardegna - Dino Addis
- Ore 9,15:** Proprietà, caratteristiche e manipolazione in sicurezza dei gas (Mauro Lupatini, SIAD)
- Ore 10,45:** Coffee break
- Ore 11,00:** L'evoluzione della specie: dalla molecola alla tecnologia, le applicazioni dei gas dalla vigna all'imbottigliamento (Maurizio Frati, Pierluigi Radavelli, SIAD)
- Ore 12,15:** Wine Quality Solutions by Nomacorc presenta la nuova gamma degli analizzatori per il monitoraggio degli indicatori di qualità del vino (Filippo Peroni, Direttore commerciale Nomacorc Italia)
- Ore 12,45:** Dibattito
- Ore 13,15:** Aperitivo

Per iscriversi e per maggiori informazioni:
cristina_monzio_compagnoni@siad.eu
Tel. 035 328 232