

Progetto:

noBRETT - "Riduzione dei difetti da *Brettanomyces* nei vini toscani di qualità"

Riferimenti progetto:

PSR 2014-2020 - Misura 1.1 PS-GO 2017

Sostegno alla formazione professionale e acquisizione di competenze

Titolo	Location	Date	Docente
1_ Lo sviluppo di <i>Brettanomyces</i> in cantina, effetti e soluzioni di difesa Soluzioni per la stabilizzazione dei vini in pre-imbottigliamento	Terre dell'Etruria Via del Casone Ugolino 2 - 57022 Castagneto Carducci (LI)	giovedì 3 novembre 2022 • 6 ORE •	Dott. G. Cardini Dott. D. Tescaro Dott. G. Triulzi
2_ <i>Brettanomyces</i> spp: origine, sviluppo e azioni di contrasto allo sviluppo di fenoli volatili	La Regola Azienda Vitivinicola Altagrada, SS68 56046 Riparbella (PI)	martedì 22 novembre 2022 • 6 ORE •	Prof. Fabio Mencarelli Prof.ssa Annita Toffanin, Prof.ssa Monica Agnolucci
3_ La stabilità chimica e microbiologica in cantina Soluzioni applicative per la corretta stabilizzazione del vino	Centro Analisi C.A.I.M.	martedì 6 dicembre 2022 • 6 ORE •	Dott. G. Triulzi Dott. D. Tescaro
4_ Pratiche colturali ed interventi di difesa fitosanitaria per garantire la qualità dei vini	Centro Analisi C.A.I.M.	martedì 20 dicembre 2022 • 4 ORE •	Dott. Giacomo Sensi Dott. Tommaso Furzi
5_ Pratiche colturali ed interventi di difesa fitosanitaria per garantire la qualità dei vini	Terre dell'Etruria Via del Casone Ugolino 2 - 57022 Castagneto Carducci (LI)	martedì 10 Gennaio 2023 • 6 ORE •	Dott. Giacomo Sensi Dott. Tommaso Furzi
6_ Pratiche colturali ed interventi di difesa fitosanitaria per garantire la qualità dei vini	Centro Analisi C.A.I.M.	mercoledì 16 gennaio 2023 • 4 ORE •	Dott. Giacomo Sensi Dott. Tommaso Furzi
7_ <i>Brettanomyces</i> : un problema sempre più presente nelle cantine La corretta prevenzione con Stab Micro e il difetto dei fenoli volatili	Cantina Vignaioli del Morellino di Scansano Strada comunale del Saragiolo 58054 Scansano (GR)	giovedì 26 gennaio 2023 • 6 ORE •	Dott. G. Calegari Dott. D. Tescaro
8_ Aroma del vino e fenoli volatili: origine, prevenzione e gestione del difetto	Terre dell'Etruria Via del Casone Ugolino 2 - 57022 Castagneto Carducci (LI)	martedì 31 gennaio 2023 • 4 ORE •	Dott.ssa Tiziana Lisanti
9_ Aroma del vino e fenoli volatili: origine, prevenzione e gestione del difetto (T. Lisanti) Fenoli volatili nel vino e analisi sensoriale (A. Carnemolla)	Centro Analisi C.A.I.M.	mercoledì 1 febbraio 2023 • 6 ORE •	Dott.ssa Tiziana Lisanti (4 ore) Dott. Alessio Carnemolla (2 ore)
10_ Aroma del vino e fenoli volatili: origine, prevenzione e gestione del difetto Fenoli volatili nel vino e analisi sensoriale (A. Carnemolla)	La Regola Azienda Vitivinicola Altagrada, SS68 56046 Riparbella (PI)	giovedì 2 febbraio 2023 • 6 ORE •	Dott.ssa Tiziana Lisanti (4 ore) Dott. Alessio Carnemolla (2 ore)

Gli incontri di 4 ore hanno tutti orario dalle 9 alle 13
Gli incontri di 6 ore dalle 9 alle 13 e dalle 14 alle 16

ISCRIZIONI A NUMERO CHIUSO

Le richieste di iscrizione dovranno essere inoltrate
all'indirizzo: a.carnemolla@caimgroup.it



Regione Toscana



Intervento realizzato con il finanziamento FEASR del Piano di Sviluppo Rurale
2014-2020 della Regione Toscana - Bando attuativo della Sottomisura 16.2