

Lunedì 16 maggio 2016 ore 14.30

AGRION

Loc. Cannona, 518 - 15071 Carpeneto (AL)

DOCENTI

Dr Sibylle Krieger, Dr Paola Vagnoli Lallemand Inc.

REGISTRAZIONE

SALUTI DI BENVENUTO Dott.ssa Gariella Bonifacino

MICROBIOLOGIA DELLA FERMENTAZIONE MALOLATTICA

GESTIONE DELLA FERMENTAZIONE MALOLATTICA

- Batteri malolattici selezionati – Produzione e linee guida pratiche per la loro applicazione
- Momento di inoculo dei batteri : la scelta e gli effetti

IMPATTO SENSORIALE DEI BATTERI SUI VINI

- Effetto aromatico: impatto dei diversi batteri malolattici e delle condizioni di utilizzo
- Fermentazioni malolattiche non controllate – Assaggio dei difetti (PH or PV)
- La FML non solo disacidificazione biologica ma ulteriore strumento per gestire la qualità dei vini
- Presentazione sperimentazione 2015 condotta presso Agrion. Dott. R.Tragni

LA RICERCA NEL BICCHIERE : DEGUSTAZIONE VINI

DISCUSSIONE h.18.30

La partecipazione è gratuita con disponibilità limitata di posti, la priorità sarà data per ordine di iscrizione.

La registrazione può essere eseguita inviando una e-mail contenente i propri dati, con oggetto «Scuola FML Agrion» all'indirizzo: lallemanditalia@lallemand.com o telefonando al numero 045-512555, entro il **13 Maggio 2016**.