

Argomenti per la prova finale di laurea del Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia

Per gli immatricolati nell'a.a.2018/2019

(Giusta delibera del Consiglio di CdL Viticoltura ed Enologia del 11 novembre 2020)

- Trattamento delle acque reflue di cantina tramite processi biologici ed avanzati;
- Contaminazione del suolo del vigneto con fungicidi: aspetti ambientali e tossicologici;
- Gli enzimi nella vinificazione;
- Cambiamenti climatici e le malattie della vite;
- La difesa del vigneto dalle malattie fungine: strategie tradizionali e innovative
- Malattie del vigneto da batteri vascolari trasmessi da insetti;
- I cambiamenti che il settore vino dovrà affrontare per fronteggiare la crisi dovuta all'emergenza COVID;
- Vino e turismo : cosa e come è cambiato nel settore con lo sviluppo della pandemia;
- Il marketing esperienziale e la sua applicazione nel mondo del vino;
- Gestione ed aspetti tecnici della fermentazione malo-lattica;
- Tecniche di stabilizzazione dei vini;
- Vinificazioni in rosso per la produzione di vini longevi;
- Vinificazioni in bianco per esaltare gli aromi varietali;
- Ibridi interspecifici di Vitis da usare come portainnesti.
- La vegetazione infestante dei vigneti in Sicilia;
- Modelli di business sostenibili nel comparto vitivinicolo;
- Open-innovation e competitività nel comparto vitivinicolo;
- Stakeholders e sostenibilità nel comparto vitivinicolo;
- Nutrizione microbica: strategie e applicazioni per la qualità aromatica dei vini;
- Lieviti non convenzionali: stato dell'arte e applicazioni in cantina;
- Brettanomyces nel vino: origine e prevenzione;
- La fermentazione malolattica nel vino: stato dell'arte e future prospettive;
- Tecniche innovative di gestione del suolo;
- Scelte agronomiche per il miglioramento della sostenibilità del vigneto;
- Interazioni tra biodiversità e controllo dei fitofagi del vigneto;
- Insetti vettori di patogeni della vite
- Impianto del vigneto;
- Interventi in verde;
- Modulazione dei rapporti source-sink;
- Gestione dell'irrigazione idrica e minerale;
- Vinificazione in anfore e caratteristiche del territorio;
- Uso della plastica in viticoltura ed enologia;