



**ASOENOLOGI**  
IL VINO PER CULTURA E PROFESSIONE

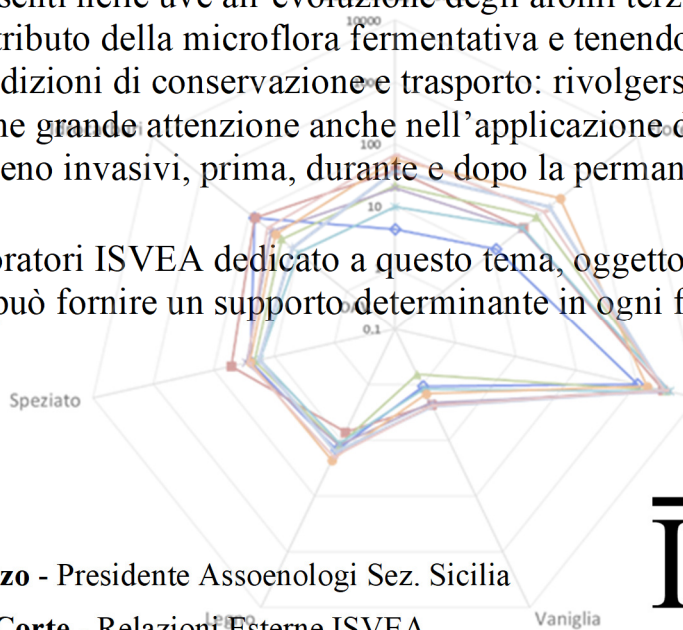
SEMINARIO

# CONTROLLO DEL PROFILO AROMATICO DEI VINI

**Martedì 28 giugno 2022, ore 10**  
**Cantina Sociale Birgi - MARSALA (TP)**

Dai precursori presenti nelle uve all'evoluzione degli aromi terziari, passando per il fondamentale contributo della microflora fermentativa e tenendo sotto controllo le difettosità e le condizioni di conservazione e trasporto: rivolgersi ad un mercato sempre più esigente impone grande attenzione anche nell'applicazione dei trattamenti apparentemente meno invasivi, prima, durante e dopo la permanenza del vino in cantina.

Il reparto dei Laboratori ISVEA dedicato a questo tema, oggetto di importanti sviluppi negli ultimi anni, può fornire un supporto determinante in ogni fase del processo.



*In collaborazione con:*



**Istituto per lo Sviluppo Viticolo Enologico  
ed Agroindustriale - Dr. C. Iozzi**

## Apertura dei lavori

**Enol. Giacomo Manzo** - Presidente Assoenologi Sez. Sicilia

**Enol. Leonardo La Corte** - Relazioni Esterne ISVEA

## Relazioni

Gestione degli aromi in vigneto

**Prof. Antonino Pisciotta** – Dip. Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali – Università degli Studi di Palermo

Il Catarratto: Lieviti non-convenzionali, Batteri Lattici e Nutrizione Microbica per generare la Complessità dell'Aroma

**Dr. Nicola Francesca** – Dip. Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali – Università degli Studi di Palermo

Effetto della maturazione sur lies sulla complessità sensoriale e sulla stabilità di vini bianchi e rossi

**Prof. Onofrio Corona** – Dip. Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali – Università degli Studi di Palermo

Strumenti per la valutazione degli effetti delle principali operazioni sul Profilo aromatico dei vini

**Enol. Stefano Ferrari** – ISVEA

L'idea di un progetto fortemente orientato all'innovazione ha da sempre indotto **ISVEA** ad un costante impegno riguardo a nuove proposte in grado di assicurare ulteriori consapevolezze nella gestione dei cicli messi in atto dal mondo della produzione. In tale ottica, soprattutto nell'ambito della filiera enologica, **ISVEA** ha dato vita a stretti rapporti di collaborazione con Istituti di Ricerca ed Università di tutto il mondo, per l'organizzazione di gruppi di lavoro dimostratisi capaci di portare a termine importanti progetti, funzionali al trasferimento di soluzioni a temi di grande interesse nella quotidiana operatività.



**ISVEA** è un'azienda che da decenni opera nell'ambito dei servizi per il comparto agro-alimentare, proponendosi con un'altissima specializzazione nei confronti del settore enologico, ed alla quale fanno ormai costantemente riferimento moltissimi soggetti da tutto il territorio nazionale e dall'estero.

L'azienda è strutturata intorno ad un sofisticatissimo **laboratorio d'analisi**, riconosciuto dal MiPAAF per le certificazioni dei Vini e degli Oli di Oliva, ed in possesso dell'Accreditamento ai sensi della norma UNI-CEI EN ISO/IEC 17025 per molte analisi chimiche, microbiologiche e sensoriali su Mosti e Vini, su Tappi di Sughero, Aceti e Bevande Alcoliche, Oli e Sostanze Grasse, Acque, Suoli, Prodotti Alimentari ecc.