

**Iscrizione (inviare via FAX 055 355995
oppure info@scienze sensoriali.it)**

Cognome _____ Nome _____

Ente _____

Via _____

Cap. _____ Città _____

Telefono _____ Fax _____

e-mail _____

Firma _____ data _____

Quota di Iscrizione

La quota di iscrizione è di 300 euro per i soci SISS e di 400 euro per i non soci.

Le iscrizioni dovranno pervenire entro il 4 Maggio 2007.

Modalità di pagamento

Bonifico Bancario intestato a:

Società Italiana di Scienze Sensoriali

Bipop-Carire, Ag. Viale F.lli Rosselli, Firenze

C/C 694851 ABI: 05437 CAB: 02800 CIN: D

Workshop

Società Italiana di Scienze Sensoriali



Origine e valutazione della qualità percepibile dei vini

Accademia dei Georgofili



Firenze, 28/29 maggio 2007

Accademia dei Georgofili
Logge Uffizi Corti

Programma:

Per ulteriori informazioni: www.scienzesensoriali.it

Lunedì 28 maggio ore 9.00 – 17.00

Microrganismi e Proprietà Sensoriali:

Il ruolo dei lieviti nella formazione del flavour

Prof. Iolanda Rosi

Università degli Studi di Firenze

Microrganismi e Sicurezza:

Le contaminazioni microbiche

Prof. Aline Lonvaud-Funel

Università di Bordeaux-2, Francia

La chimica dei composti fenolici:

Polifenoli, composti chiave per il colore ed il gusto

Prof. Victor de Freitas

Università di Porto, Portogallo

Martedì 29 Maggio ore 9.30 – 17.00

Composti fenolici e Salute:

Le evidenze scientifiche degli effetti benefici per la salute

Prof. Giuseppe (Joe) Mazza

Pacific AgriFood Research Centre, British Columbia

Composti fenolici e Proprietà Sensoriali:

Valutazione e predizione dell'astringenza percepita

Prof. Erminio Monteleone, Dr. Caterina Dinnella

Università degli Studi di Firenze

Composti Fenolici e Condizioni di Processo:

Innovazioni di processo e caratteristiche percepibili

Prof. Mario Bertuccioli

Università degli Studi di Firenze

Obiettivi e finalità del Corso

Le conoscenze dei fenomeni che sono alla base della formazione dei vari costituenti delle uve e dei vini stanno influenzando tutte le attività connesse con la produzione del vino: dalle pratiche agronomiche adottate nei vigneti per produrre la materia prima, alle scelte operative del processo di vinificazione. La maggiore specificità degli interventi si traduce nella disponibilità di vini che soddisfano sempre più marcatamente esigenze di sicurezza, nutrizionali e sensoriali.

Scopo di questo workshop è fornire, alla luce delle più recenti acquisizioni scientifiche, un approfondimento, sia sulle dinamiche di formazione delle matrici fenoliche e aromatiche, sia sulla loro gestione e controllo, durante le fasi del processo produttivo dei vini.

Contatti

Caterina Dinnella:

Tel. +39 055 3220326; dinnella@unifi.it

Monica Picchi

Tel. +39 055 3220331; monica.picchi@unifi.it

Società Italiana Scienze Sensoriali

Via Donizetti 6,

50144 Firenze

info@scienzeensoriali.it

www.scienzeensoriali.it