

Presentazione pubblica finale

Progetto NOSO2

Utilizzo di un sistema innovativo per produrre vini senza l'aggiunta di solfiti

27 Marzo 2024 ore 10:00

Presso il Centro Enoturistico, Piazza del Popolo, Magliano in Toscana

Programma della mattinata

- 10.00 Registrazione**
- 10.30 Presentazione del progetto NOSO2**
Prof.ssa Lisa Granchi (DAGRI-Università degli Studi di Firenze)
- 10.45 Produzione di un vino rosso senza solfiti aggiunti: selezione di un lievito basso-produttore di anidride solforosa e influenza del sistema AIRMIXING M.I.TM sul microbiota in fermentazione**
Dr.ssa Eleonora Mari (DAGRI-Università degli Studi di Firenze)
- 11.00 Applicazione della tecnica AIRMIXING M.I.TM per la produzione di un vino rosso senza solfiti aggiunti: effetti sulle caratteristiche chimico-fisiche del vino**
Dr.ssa Silvia Mangani (FoodMicroTeam)
- 11.30 Linee guida per la produzione di vini rossi senza solfiti aggiunti**
Dr. Giacomo Buscioni (FoodMicroTeam)
- 11.45 Discussione dei risultati ottenuti**
Dr. Giacomo Buscioni (FoodMicroTeam)
- 12.30 Fine lavori**

I partner del progetto



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE
DAGRI
DIPARTIMENTO DI SCIENZE
E TECNICHE AGRARIE,
ALIMENTARI, AMBIENTALI E FORESTALI

**FOOD
MICRO
TEAM**

Per maggiori informazioni www.noso2.it

Intervento realizzato grazie al finanziamento DEFR 2020—Progetto Regionale 6 “Sviluppo Rurale e Agricoltura di qualità”—Interventi a sostegno dei processi di innovazione organizzativa e di processo produttivo nel settore della cooperazione agricola e nei consorzi forestali. Progetto “Utilizzo di un sistema innovativo per produrre vini senza aggiunta di solfiti (NOSO2)”

Regione Toscana

