

La Cantina Sociale Viticoltori tra Arno e Sieve Società Cooperativa (V.I.C.A.S.), congiuntamente all'Università degli Studi di Firenze e a FoodMicroTeam S.r.l., hanno il piacere di invitarLa al

SEMINARIO TECNICO

“Produzione in cantina di lieviti starter autoctoni” (VICASStart)

**Venerdì 16 Marzo ore 17.00 presso la
Cantina Sociale Viticoltori tra Arno e Sieve Società Cooperativa
Via Tifariti, 12 50035 Pontassieve (FI) Tel. 055-8314020**

Ore 17.00 Saluti ed introduzione del Presidente V.I.C.A.S.
Stefano Fantechi

Ore 17.10 Produzione in cantina di lieviti starter autoctoni: finalità del progetto e fasi sperimentali.
Prof. Lisa Granchi (Responsabile scientifico) e Prof. Alessandro Parenti (GESAAF-Università di Firenze)

Ore 17.25 Isolamento e caratterizzazione dei lieviti autoctoni della cantina VICAS.
Dr.ssa Eleonora Mari (relatore) (GESAAF-Prof. Granchi)

Ore 17.40 Selezione dei ceppi autoctoni mediante meso-vinificazioni.
Dr Yuri Romboli (relatore) e Dr. Niccolò Pini (GESAAF – Prof. Granchi)

Ore 17.55 Individuazione di un protocollo per la produzione della biomassa di lieviti.
Dr. Giacomo Buscioni (relatore) e Dr.ssa Silvia Mangani (FoodMicroTeam s.r.l. spin-off accademico, Università di Firenze)

Ore 18.10 Messa a punto dell'impianto per la produzione di lieviti autoctoni in cantina.
Prof. Parenti (relatore), Dr. Damiano Barbato (relatore) e Giulia Angeloni (GESAAF – Prof. Parenti)

Ore 18.30 Conclusioni e discussione: sviluppi futuri del progetto

Ore 18.45 Degustazione di vini sperimentali