

EVENTO FINALE

SeLiProVi

Selezione di
lieviti autoctoni
per la
produzione di
vini passiti



29 Aprile 2025

Sala Bagni | Biblioteca
Comunale
via Roma, 37 San Casciano
in Val di Pesa (FI)

Ore 9:30 | Iscrizioni

Ore 10:00 | Saluti del capofila Azienda Agricola Ottomani

“Le finalità del progetto SeLiProVi”

Prof.ssa Simona Guerrini e Prof.ssa Lisa Granchi, Università degli Studi di Firenze

“Microbiologia delle uve in appassimento (vendemmie 2023-2024)”

Dr. Damiano Barbato, FoodMicroTeam e Dr.ssa Eleonora Mari, Università degli Studi di Firenze

“Cinetiche fermentative del Vin Santo Riseccoli e del vino passito Ottomani (vendemmia 2023)”

Dr.ssa Silvia Mangani, FoodMicroTeam

Ore 11:00 | Coffee break

“La selezione dei lieviti autoctoni di cantina e il loro impiego in vinificazione (vendemmia 2024)”

Dr.ssa Eleonora Mari, Università degli Studi di Firenze

“Buone pratiche di gestione del processo di produzione del Vin Santo e presentazione dell'e-book”

Dr. Giacomo Buscioni, FoodMicroTeam

Ore 12:00 | Degustazione dei vinsanti dell'azienda agricola Riseccoli e dell'azienda agricola Ottomani



www.selifprovi.com



www.facebook.com/selifprovi/



www.instagram.com/selifprovi/

Inquadra e
scarica l'E-book



Regione Toscana

