CONVEGNO SCIENTIFICO

"Tecnologie innovative per il potenziamento dell'attività anti-ossidante naturale del vino e la riduzione delle dosi di impiego di anidride solforosa"

Programma di Sviluppo Rurale della Regione Molise 2007/2013
MISURA 1.2.4" Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie nei settori agricolo e alimentare e in quello forestale"

Massimizzare le quantità di sostanza naturali, contenute nell'uva, che possano proteggere il vino da alterazioni del colore, dell'aroma e del gusto e individuare percorsi alternativi, di tipo tecnologico e biologico, all'uso di additivi alimentari responsabili di fenomeni di tossicità cronica e acuta sono stati i cardini intorno ai quali sono state mosse le azioni progettuali

Campobasso, 30 Luglio 2014

ore 10:30

Aula Louis Pasteur
Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti
Università degli Studi del Molise

Unione Europea

REGIONE MOLISE

PSR 2007/2013 Regione Molise

SALUTO DI BENVENUTO

Emanuele Marconi
Direttore Dipartimento Agricoltura Ambiente e Alimenti Università degli Studi del Molise

Elena Sorrentino
Presidente Associazione FORMICA ONLUS

APERTURA DEI LAVORI

Massimo Iorizzo
Dipartimento Agricoltura Ambiente e Alimenti - Responsabile Scientifico del Progetto

COOPERAZIONE NELLA FILIERA VITI-VINIVOLA

Giuseppe Mogavero
Azienda Colle Sereno –Capofila del Progetto

I RISULTATI DEL PROGETTO

Massimo Iorizzo
DiAAA Università degli Studi del Molise

Giuseppe Palumbo
DiAAA Università degli Studi del Molise

Silvia Jane Lombardi
DiAAA Università degli Studi del Molise

Bruno Testa
DIAAA UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DEL MOLISE

Francesco Iapaolo
ASPI Molise

Con il patrocinio gratuito di FORMICA ONLUS