

FUORIFIERA Market of the University of Verona (<http://www.fuori-fiera.com>)

Tour ▾ (<http://www.fuori-fiera.com/events/event/tour-arte-e-sapori/>) Eventi ▾ (<http://www.fuori-fiera.com/events/event/>)

Gallery (<http://www.fuori-fiera.com/gallery/>) Press (<http://www.fuori-fiera.com/press/>) News (<http://www.fuori-fiera.com/news/>)

Chi Siamo (<http://www.fuori-fiera.com/chi-siamo/>)

La ricerca universitaria incontra a Verona il mondo del vino

Search

La ricerca universitaria incontra a Verona il mondo del vino

Fuori Fiera e Università degli Studi di Verona rafforzano la loro partnership attraverso quattro progetti di ricerca universitaria legati al mondo vitivinicolo. Durante il calendario degli eventi in occasione della quarantottesima edizione di Vinitaly, Fuori Fiera presenterà in anteprima sabato 5 aprile presso la Feltrinelli di via Quattro Spade interessanti progetti di ricerca universitaria legati al mondo...



(<http://www.fuori-fiera.com>)

Fuori Fiera e Università degli Studi di Verona rafforzano la loro partnership attraverso quattro progetti di ricerca universitaria legati al mondo vitivinicolo.

Durante il calendario degli eventi in occasione della quarantottesima edizione di Vinitaly, Fuori Fiera presenterà in anteprima sabato 5 aprile presso la Feltrinelli di via Quattro Spade interessanti progetti di ricerca universitaria legati al mondo vitivinicolo. L'evento è dedicato a tutti gli operatori del settore interessati, ma anche a curiosi e appassionati del mondo accademico e chimico-scientifico, applicato alle tematiche produttive e ambientali dei vini.

Molecular Wine

L'obiettivo generale del progetto è sviluppare nuove soluzioni per alcune criticità della produzione di vini bianchi, riconducibili al fenomeno della *cassee* proteica. Questo può avvenire coniugando tecnologie enologiche tradizionali (i.e. nuovi adsorbenti di proteine) e tecnologie molecolari (i.e. evoluzione diretta ed espressione eterologa di proteine, nanizzazione di materiali utilizzati e/o utilizzabili in enologia) nel processo di produzione vitivinicolo.



CO2 Reduction System

Il progetto individua nuove metodologie di calcolo delle emissioni di CO2 a livello di sistema vitivinicolo, coniugando gli approcci *Carbon Foot Print* e l'efficienza energetica. Valida sperimentalmente i fattori di emissione specifici per zona microclimatica e tipologia di coltivazione. Implementa l'analisi di sensitività economica e di mercato in un modello integrato di valutazione. Sviluppa sistemi replicabili di autoregolazione e autogestione delle emissioni di gas serra.

Residuo 0

L'obiettivo del progetto è quello di ridurre l'impiego di sostanze chimiche nella difesa da patogeni e nella disinfezione delle cantine, utilizzando prodotti a basso o nullo impatto ambientale (es.: acqua elettrolizzata, acqua ozonizzata). L'utilizzo di tali prodotti porterà benefici per i consumatori (che non ritroveranno residui chimici nei prodotti), per l'ambiente, per la popolazione che vive nelle zone di intensa viticoltura, per le aziende produttrici (che potranno ridurre o eliminare i costi per l'acquisto dei prodotti chimici necessari per i trattamenti tradizionali).

Thirsty Grapes

La limitata disponibilità idrica in viticoltura è già oggi un problema nelle regioni mediterranee e la situazione probabilmente peggiorerà nei prossimi anni a causa dei cambiamenti climatici in atto. Nuovi approcci per la gestione dello stress idrico sono in fase di studio e un'opzione importante è l'induzione di resistenza da parte di molecole segnale di origine naturale, composti cioè a effetto *priming*. Nel presente lavoro saranno studiati gli effetti di idrolizzati proteici di origine vegetale come molecole segnale nella vite in pieno campo e in post-raccolta, su grappoli in appassimento, per eliminare o contenere lo sviluppo della muffa grigia.



(<http://www.allegrini.it>)



(<http://www.astidocg.info/>)



(<http://www.farinawines.com/>)



(<http://www.facciolivino.it/>)



(<http://www.cantinavalpantena.it>)



(<http://www.sanrustico.it/>)



(<http://www.trabucchidillasi.it/>)



(<http://radionumberone.it/>)



(<http://www.tommasiwine.it>)



(<http://www.spiritodivino.biz/>)



(<http://www.stradadelriso.it>)



(<http://www.brachettodacqui.com/>)



(<http://www.testedirapa.it/>)



(<http://www.cittadiverona.it/>)



(<http://www.lafeltrinelli.it/>)



(<http://www.casagrande.vr.it/it/index.html>)



(<http://www.asscdlter.it/>)



(<http://www.pasticceriaadavidedallomo.it/>)



(<http://playstopvideo.it/>)



(<http://www.appcenter123.it/>)



(<http://www.dea.univr.it/main?ent=iscrizioneecs&te=null&cs=611&aa=2014%2F2015&lang=it/>)

CONTATTI

Rappresentanza Legale

Apolid Group - Via G. Bortolazzi 45 - 37060

Castel d'Azzano Verona (Italy)

www.apolidgroup.net

(<http://www.apolidgroup.net/>)

SOCIAL MEDIA



(<http://www.twitter.com/FuoriFiera>)



([https://www.facebook.com/pages/Fuori-](https://www.facebook.com/pages/Fuori-Fiera/231193310237280)

[Fiera/231193310237280](https://www.facebook.com/pages/Fuori-Fiera/231193310237280))



(<https://www.youtube.com/user/ApolidGroup>)

Search



(<https://www.linkedin.com/company/2617066?>

[trk=tyah](#))  ([feed://www.fuori-](feed://www.fuori-fiera.com/index.php?)

[fiera.com/index.php?](#)

[option=com_k2&view=itemlist&layout=category&task=category&id=1](#)

© 2015 Copyright Fuori-Fiera.