

Progetto:

**noBRETT - "Riduzione dei difetti da *Brettanomyces* nei vini toscani di qualità"**

Riferimenti progetto:

**PSR 2014-2020 - Misura 1.1 PS-GO 2017**

**Sostegno alla formazione professionale e acquisizione di competenze**

Titolo	Location	Date	Docente
1_ Lo sviluppo di <i>Brettanomyces</i> in cantina, effetti e soluzioni di difesa Soluzioni per la stabilizzazione dei vini in pre-imbottigliamento	<b>Terre dell'Etruria</b> Via del Casone Ugolino 2 - 57022 Castagneto Carducci (LI)	<b>giovedì 3 novembre 2022</b> • 6 ORE •	Dott. G. Cardini Dott. D.Tescaro Dott. G.Triulzi
2_ <i>Brettanomyces</i> spp: origine, sviluppo e azioni di contrasto allo sviluppo di fenoli volatili	<b>La Regola Azienda Vitivinicola</b> Altagrada, SS68 56046 Riparbella (PI)	<b>martedì 22 novembre 2022</b> • 6 ORE •	Prof. Fabio Mencarelli Prof.ssa Annita Toffanin, Prof.ssa Monica Agnolucci
3_ Pratiche colturali ed interventi di difesa fitosanitaria per garantire la qualità dei vini	<b>Terre dell'Etruria</b> Via del Casone Ugolino 2 - 57022 Castagneto Carducci (LI)	<b>martedì 29 Novembre</b> • 6 ORE •	Dott. Giacomo Sensi Dott. Tommaso Furzi
4_ La stabilità chimica e microbiologica in cantina Soluzioni applicative per la corretta stabilizzazione del vino	<b>Centro Analisi C.A.I.M.</b>	<b>martedì 6 dicembre 2022</b> • 6 ORE •	Dott. G. Triulzi Dott. D.Tescaro
5_ Pratiche colturali ed interventi di difesa fitosanitaria per garantire la qualità dei vini	<b>Centro Analisi C.A.I.M.</b>	<b>martedì 20 dicembre 2022</b> • 4 ORE •	Dott. Giacomo Sensi Dott. Tommaso Furzi
6_ Pratiche colturali ed interventi di difesa fitosanitaria per garantire la qualità dei vini	<b>Centro Analisi C.A.I.M.</b>	<b>mercoledì 16 gennaio 2023</b> • 4 ORE •	Dott. Giacomo Sensi Dott. Tommaso Furzi
7_ <i>Brettanomyces</i> : un problema sempre più presente nelle cantine La corretta prevenzione con Stab Micro e il difetto dei fenoli volatili	<b>Cantina Vignaioli del Morellino di Scansano</b> Strada comunale del Saragiolo 58054 Scansano (GR)	<b>giovedì 26 gennaio 2023</b> • 6 ORE •	Dott. G. Calegari Dott. D. Tescaro
8_ Aroma del vino e fenoli volatili: origine, prevenzione e gestione del difetto	<b>Terre dell'Etruria</b> Via del Casone Ugolino 2 - 57022 Castagneto Carducci (LI)	<b>martedì 31 gennaio 2023</b> • 4 ORE •	Dott.ssa Tiziana Lisanti
9_ Aroma del vino e fenoli volatili: origine, prevenzione e gestione del difetto (T. Lisanti) Fenoli volatili nel vino e analisi sensoriale (A. Carnemolla)	<b>Centro Analisi C.A.I.M.</b>	<b>mercoledì 1 febbraio 2023</b> • 6 ORE •	Dott.ssa Tiziana Lisanti (4 ore) Dott. Alessio Carnemolla (2 ore)
10_ Aroma del vino e fenoli volatili: origine, prevenzione e gestione del difetto Fenoli volatili nel vino e analisi sensoriale (A. Carnemolla)	<b>La Regola Azienda Vitivinicola</b> Altagrada, SS68 56046 Riparbella (PI)	<b>giovedì 2 febbraio 2023</b> • 6 ORE •	Dott.ssa Tiziana Lisanti (4 ore) Dott. Alessio Carnemolla (2 ore)

Gli incontri di 4 ore hanno tutti orario dalle 9 alle 13  
Gli incontri di 6 ore dalle 9 alle 13 e dalle 14 alle 16

**ISCRIZIONI A NUMERO CHIUSO**

Le richieste di iscrizione dovranno essere inoltrate  
all'indirizzo: [a.carnemolla@caimgroup.it](mailto:a.carnemolla@caimgroup.it)



Regione Toscana



Intervento realizzato con il finanziamento FEASR del Piano di Sviluppo Rurale  
2014-2020 della Regione Toscana - Bando attuativo della Sottomisura 16.2