

ASSOENOLOGI FVG

INCONTRO TECNICO SUI LIEVITI

Nell' ambito dei periodici incontri d'aggiornamento che la Sezione Friuli V.G. di Assoenologi organizza per i 280 tecnici attivi in regione un occhio di riguardo viene sempre prestato , avvicinandosi il tempo della vendemmia, anche alle novità in campo microbiologico.

L'importante ruolo dei lieviti nell' industria alimentare in genere ed in quella enologica in particolare è ben noto agli addetti ai lavori ma anche al consumatore, sempre più attento alla qualità del prodotto , all' igiene ed a ogni possibile garanzia salutistica.

Avviare e condurre a buon fine una fermentazione è, per l'enologo, un'arte che incide profondamente sulle caratteristiche organolettiche del vino .

La nostra regione è all'avanguardia nel campo della ricerca vitivinicola ed i progressi sono frutto di un serio impegno sia del privato che del pubblico.

Il viticoltore , infatti, è il primo fruitore delle indicazioni che puntualmente gli arrivano sia dall' Università che dal Centro Pilota dell' Ersa , che ha sede in via Terza Armata di Gorizia ed è da molti anni attivo nella selezione di ceppi di lieviti ritenuti unanimemente di qualità elevatissima.

Per un approfondimento della complessa materia gli enologi regionali si ritroveranno pertanto venerdì 9 luglio prossimo , alle ore 18, presso l'Agriturismo Mulino delle Tolle (loc. Case Bianche, Via Julia, 1-Bagnaria Arsa).

Dopo l'introduzione ai lavori da parte del presidente regionale AEI, Rodolfo Rizzi, il tema “ **DERIVATI DA LIEVITO : LA RISPOSTA NATURALE ALLE NUOVE ESIGENZE QUALITATIVE** “ sarà sviscerato dai ricercatori Martina Rizzo, Luigi Scalone e Diego De Filippi (Organizzazione HTS Enologia) e Roberto Pavesi della “ Fermentis Lesaffre “ .

Nella foto : i presidenti di ASSOENOLOGI regionale(Rodolfo RIZZI, a sx.) e nazionale (Giancarlo PREVARIN)

Info : claudiofabbro@tin.it
335 6186627

03.07.2010

