

Webinar - Martedì 14 marzo 2023 ore 9.30

Dal Vigneto al Vino: Bio-protezione tramite l'uso di Microrganismi selezionati

Progetto VIVIBIOMI

Il mercato del vino si sta rinnovando per rispondere alla richiesta dei consumatori di **prodotti più salutari e ottenuti con tecniche eco-sostenibili**, riducendo l'impiego di composti chimici.

In questo contesto, l'obiettivo di questo progetto di ricerca è stato di sfruttare i microrganismi non solo come fattori della fermentazione alcolica, ma anche come **agenti in grado di contrastare lo sviluppo di organismi dannosi sia in campo che durante il processo produttivo**.

In questo webinar tecnico-scientifico verranno discussi i principali risultati conseguiti dalle sperimentazioni effettuate nell'ambito del **progetto VIVIBIOMI** realizzato dall'**Università di Torino - DISAFA** con il sostegno di **Fondazione CRT**.

Programma

Lotta biologica a *Botrytis cinerea* mediante impiego di microrganismi antagonisti

Giulia Remolif, Marco Garelo, [Davide Spadaro](#)

Effetto attrattivo di microrganismi selezionati per *Drosophila suzukii*: verso il miglioramento delle strategie di lotta

[Elena Gonella](#), Andrea Arpellino

Bio-protezione durante la fermentazione tramite microrganismi selezionati

[Vasileios Englezos](#), Kalliopi Rantsiou

Effetto della bio-protezione sulla composizione chimica dei vini

[Simone Giacosa](#), Susana Ríó Segade, Lorenzo Ferrero

Discussione e conclusioni

Evento online su piattaforma WebEx il 14 marzo 2023, ore 9.30-11.00, organizzato da [Università degli Studi di Torino - Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari](#).

L'evento è gratuito e aperto a tutti previa iscrizione online.

Per informazioni: vasileios.englezos@unito.it

ISCRIZIONI: <https://tinyurl.com/vivibiomi>

Link completo:

<https://unito.webex.com/weblink/register/rc31c86cf585dba746a087e9c05b66600>

