

*Argomenti per la prova finale di laurea del Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia  
per gli studenti immatricolati nell'a.a.2019/2020  
(Giusta delibera del Consiglio di CdL Viticoltura ed Enologia del 4 novembre 2021)*

- Genesi e mitigazione dei gas serra nel vigneto
- Contaminazione del suolo del vigneto con fungicidi: aspetti ambientali e tossicologici
- Aspetti biochimici nella fermentazione alcolica difettosa
- Cambiamento climatico in viticoltura
- Biologia fiorale e allegagione nella vite
- Monitoraggio dello stato idrico delle piante
- Nutrizione minerale e strategie di concimazione nella vite
- Stato dell'arte della viticoltura di precisione
- Strategie di campionamento per la stima della produzione e della maturità tecnologica e fenolica delle uve
- Miglioramento genetico e varietà resistenti nell'ottica della sostenibilità ambientale
- Nanotecnologie applicate alla difesa della vite
- Funghi micotossinogeni e relative tossine nell'uva e nel vino
- Malattie batteriche emergenti in viticoltura
- Il marketing del vino in diversi aspetti di applicazione
- Aspetti del marketing sensoriale per i vini
- La viticoltura eroica delle isole siciliane
- Marketing emozionale ed influenza del punto vendita sul comportamento del consumatore
- Viteicoltura di precisione
- Impiego di droni in viticoltura
- Stabilizzazione dei vini mediante elettrodialisi e filtrazione tangenziale
- Sensoristica nell'impiantistica enologica
- Vinificazione in presenza di derivati del legno
- Vinificazione con sistemi automatizzati
- Composizione delle uve durante la maturazione in terroir diversi e qualità dei vini
- Maturazione dei vini sur lies
- Cambiamenti climatici, effetti sulla qualità delle uve e dei vini
- Copertura dei vigneti per modulare la data di raccolta
- L'insacchettamento dei grappoli
- L'apirenia nella viticoltura da tavola
- Le infestanti del vigneto in Sicilia, caratterizzazione biologica e corologica
- Cultigen della vite che tendono a spontaneizzarsi in Sicilia
- Il contributo di Federico Paulsen allo studio di nuovi portainnesti per la vite
- Open innovation e vantaggio competitivo delle imprese vitivinicole
- Winery 4.0 per la tutela dei vini sul mercato internazionale
- Economia circolare e sostenibilità nel sistema vitivinicolo
- Brettanomyces nel vino: origine, diffusione e prevenzione
- La fermentazione malolattica nel vino: stato dell'arte e future prospettive
- Nutrizione microbica: strategie e applicazioni per la qualità aromatica dei vini
- Lieviti non convenzionali: stato dell'arte e applicazioni in cantina
- Gestione del suolo sostenibile in ambiente semiarido
- La fillossera della vite
- Difesa sostenibile contro i fitofagi della vite
- Controllo di *Scaphoideus titanus*

- Uso efficiente dell'acqua irrigua in vigneto
- Vantaggi della subirrigazione a goccia applicata alla viticoltura
- Pianificazione dell'irrigazione attraverso i servizi regionali di assistenza tecnica
- La tracciabilità chimica nel sistema suolo-vino
- Vinificazione in anfore e caratteristiche del territorio
- Uso della plastica in viticoltura ed enologia