

Argomenti per la prova finale di laurea del Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia per gli immatricolati nell'a.a. 2020/2021

(Giusta delibera del Consiglio di CdL in Viticoltura ed Enologia del 09.11.2022)

<p>Prof. Badalucco Luigi <i>Biochimica agraria e chimica del suolo</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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
<p>Prof. Barbagallo Maria Gabriella Prof. Pisciotta Antonino <i>Viticoltura</i> <i>Tecnica viticola</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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 - Materiali di propagazione per l'impianto del vigneto
<p>Prof.ssa Bella Patrizia <i>Patologia viticola</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Le malattie della vite da virus e viroidi - Lotta biologica in Patologia viticola - Microbioma della vite e stress biotici
<p>Prof.ssa Stefania Chironi <i>Economia e politica vitivinicola</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - La viticoltura eroica delle isole siciliane - Marketing emozionale ed influenza del punto vendita sul comportamento del consumatore - I cambiamenti che il settore vino dovrà affrontare per fronteggiare la crisi dovuta all'emergenza COVID -Vino e turismo: cosa e come è cambiato nel settore con lo sviluppo della pandemia - Il marketing esperienziale e la sua applicazione nel mondo del vino
<p>Prof. Domina Giannantonio <i>Biologia vegetale</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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
<p>Prof. Galati Antonino <i>Economia e gestione delle imprese vitivinicole</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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
<p>Prof. Luciano Gristina <i>Agronomia</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Gestione del suolo sostenibile in ambiente semiarido
<p>Prof. Peri Ezio <i>Entomologia ed acarologia viticola</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - La fillossera della vite - Difesa sostenibile contro i fitofagi della vite - Controllo di <i>Scaphoideus titanus</i>

Prof. Saiano Filippo <i>Laboratorio di chimica</i>	<ul style="list-style-type: none"> - La tracciabilità chimica nel sistema suolo-vino
Prof. Scalenghe Riccardo <i>Elementi di pedologia</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Vinificazione in anfore e caratteristiche del territorio - Uso della plastica in viticoltura ed enologia
Prof. Pietro Catania <i>Meccanizzazione viticola ed impianti enologici</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Viticoltura di precisione - Impiego di droni in viticoltura - Stabilizzazione dei vini mediante elettrodialisi e filtrazione tangenziale - Sensoristica nell'impiantistica enologica
Prof. Moschetti Giancarlo <i>Microbiologia enologica</i>	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Brettanomyces</i> 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
Proff. Corona Onofrio, Matteo Pollon <i>Processi enologici e vinificazioni speciali Processi biologici in enologia</i>	<ul style="list-style-type: none"> - 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, possibili interventi - La sensazione di amaro nei vini bianchi, studio del fenomeno - Formazione di precursori tiolici in fase pre-fermentativa - Forme dello zolfo S +IV nei vini - Modellizzazione di cinetiche fermentative e relazioni con le componenti chimiche dei vini - Comportamento della quercetina nei vini
Prof. Di Lorenzo Rosario <i>Viticultura da tavola</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Copertura dei vigneti per modulare la data di raccolta - L'insacchettamento dei grappoli - L'apirenia nella viticoltura da tavola
Prof. Pampalone Vincenzo <i>Laboratorio di impianti e misure idrauliche</i> <i>Impianti irrigui</i>	<ul style="list-style-type: none"> - 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