

Argomenti per la prova finale di laurea

Corso di Laurea Viticoltura ed Enologia

Studenti immatricolati nell'a. a. 2017/2018

(Giusta delibera del Consiglio di CdL Viticoltura ed Enologia del 14/11/2019)

- La progettazione degli esperimenti per la viticoltura e l'enologia
- Basi metodologiche statistiche per l'analisi sensoriale
- Studio statistico della variabilità ambientale per il settore vitivinicolo in Sicilia
- 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
- La potatura della vite ad uva da vino
- La gestione della concimazione della vite ad uva da vino L'irrigazione della vite ad uva da vino negli ambienti mediterranei
- Le forme di allevamento della vite ad uva da vino La viticoltura di precisione Il miglioramento genetico della vite
- La malattia di Pierce della Vite da *Xylella fastidiosa* subsp. *fastidiosa*: epidemiologia e possibili strategie di controllo
- Metodi di diagnosi per il rilevamento dei fitoplasmi associati ai giallumi della vite.
- Strategie di controllo alternative all'impiego dei fungicidi per il controllo delle malattie fungine del vigneto
- Vendemmia meccanica e qualità dell'uva
- Taratura e regolazione delle macchine irroratrici per la difesa del vigneto
- Viticoltura Di Precisione
- Evoluzione del colore nel vino
- La filtrazione in Enologia
- Gestione della fermentazione alcolica
- Il marketing del vino in diversi aspetti di applicazione
- Aspetti del marketing sensoriale per i vini
- La viticoltura eroica delle isole siciliane
- Piano di comunicazione per azienda vitivinicola

- Effetti degli interventi di politica agricola sul settore vitivinicolo
- Evoluzione della composizione dei vini durante la maturazione
- Tecniche di vinificazione innovative a confronto
- Evoluzione della composizione aromatica dei vini durante la fermentazione alcolica
- Biologia florale e di fruttificazione
- Irrigazione del vigneto ed uva da tavola
- Potatura in verde nella viticoltura da tavola
- Innovazioni di processo e di prodotto nel comparto dell'uva da tavola.
- Caratteri biologici e biogeografici della flora infestante dei vigneti in Sicilia
- Processi di spontaneizzazione delle viti usate come portainnesti in Sicilia
- L'agricoltura di precisione per una maggiore sostenibilità economica ed ambientale del sistema vitivinicolo
- Green marketing e nuovi modelli di business nella vitivinicoltura
- Competitività e sostenibilità nel sistema vitivinicolo
- Open-innovation e competitività nel comparto vitivinicolo
- Aspetti microbiologici per la rifermentazione vini base spumante
- Selezione di lieviti non *saccharomyces* da utilizzare come co-inoculo in enologia
- Gestione del suolo per la viticoltura sostenibile
- Metodologie di controllo della cocciniglia farinosa della vite in vigneti in regime biologico
- Danni diretti e indiretti delle cicaline della vite
- Gestione integrata dei fitofagi della vite.
- Tracciabilità suolo-vino con marker inorganici
- Vinificazione in anfore di terracotta
- Il suolo, le sistemazioni del vigneto e l'erosione