

Titolo (7)	Microbiologia per l'innovazione e la sostenibilità della vinificazione
<i>Title</i>	<i>Microbiology for the innovation and sustainability of winemaking</i>
Cfu	6
Obiettivi formativi	<p>Conoscenze: biodiversità di lieviti e batteri lattici in vinificazione, lieviti selezionati per la produzione di vini a basso contenuto di solfiti ed elevato contenuto di composti bioattivi, principi teorici e applicativi delle biotecnologie e dei processi fermentativi in campo enologico</p> <p>Competenze: valutare gli effetti dell'impiego di ceppi di lieviti e batteri lattici sulle caratteristiche del prodotto finito, capacità di gestire i processi biotecnologici del settore enologico</p> <p>Abilità: individuare le strategie per la scelta di idonei starter microbici in vinificazione, utilizzo di strumenti biotecnologici per affrontare le problematiche delle produzioni enologiche, dall'uva all'invecchiamento e commercializzazione dei prodotti</p>
Learning outcomes	<p>Knowledge: <i>biodiversity of wine yeasts and lactic acid bacteria in winemaking, selection of yeast strains to produce wine containing low sulphite and high content of bioactive compounds, theoretical principles and application of biotechnology and fermentation processes in the oenological field</i></p> <p>Behaviors: <i>assessing the effects of different yeast and bacteria strains on wine properties, management of biotechnological processes in the oenological sector</i></p> <p>Skills: <i>identifying strategies to select suitable microbial starters in winemaking, use of biotechnological tools to address the problems of oenological production, from grapes to aging and marketing of products</i></p>
Modalità di verifica finale	Voto in trentesimi. Prova scritta