

Argomenti per la prova finale di laurea del Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia per gli immatricolati nell'a.a. 2022/2023

<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.ssa Barbagallo Maria Gabriella Prof. Pisciotta Antonino <i>Viticoltura</i> <i>Tecnica viticola</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> -Biologia fiorale e allegazione 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 - Uso di biostimolanti in viticoltura
<p>Prof.ssa Bella Patrizia <i>Patologia viticola</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> -Le malattie del legno della vite -Aspetti della difesa dalle malattie fungine in viticoltura -La malattia di Pierce della vite da <i>Xylella fastidiosa</i> subsp. <i>fastidiosa</i>
<p>Prof.ssa Chironi Stefania <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 -Consumi di vino e nuovi trends
<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>
<p>Prof. Saiano Filippo <i>Laboratorio di chimica</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - La tracciabilità chimica nel sistema suolo-vino
<p>Prof. Scalenghe Riccardo <i>Elementi di pedologia</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Vinificazione in anfore e caratteristiche del territorio - Uso della plastica in viticoltura ed enologia

<p>Prof. Catania Pietro <i>Meccanizzazione viticola ed impianti enologici</i></p>	<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
<p>Prof. Francesca Nicola <i>Microbiologia enologica</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Lieviti non convenzionali per la modulazione aromatica dei vini siciliani - Effetto dei batteri lattici in "comunicazione" con lieviti <i>Saccharomyces</i> e non-<i>Saccharomyces</i> sul metaboloma e volatiloma totale dei vini siciliani - Lieviti e batteri lattici per la bio-acidificazione dei vini
<p>Proff. Corona Onofrio, Pollon Matteo <i>Processi enologici e vinificazioni speciali</i> <i>Processi biologici in enologia</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Composizione delle uve durante la maturazione in terroir diversi e qualità dei vini - Cambiamenti climatici. Effetti sulla qualità delle uve e dei vini, possibili interventi - La sensazione di acerbo/amaro nei vini bianchi, studio del fenomeno - Forme dello zolfo S +IV nei vini - Comportamento della quercetina nei vini
<p>Prof. Di Lorenzo Rosario <i>Viticultura da tavola</i></p>	<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
<p>Prof. Pampalone Vincenzo <i>Laboratorio di impianti e misure idrauliche</i> <i>Impianti irrigui</i></p>	<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