



# ASSOENOLOGI

IL VINO PER CULTURA E PROFESSIONE

[Contatti](#) | [Sala stampa](#) | [Area riservata](#)



## Attività formative

# WEBINAR OSSIGENO E REDOX DURANTE LA MATURAZIONE DEL VINO

05 dicembre 2019 -

**Ossigeno e redox durante la maturazione del vino: loro misura, effetto del materiale del contenitore e della struttura polifenolica del vino.**

**Giovedì 5 dicembre 2019 - ore 11.00-12.30**

Il corso ha l'obiettivo di fornire conoscenze legate ad acquisizioni scientifiche che riguardano la tematica dell'ossigeno e del redox nei vini durante la maturazione e l'effetto che questi due parametri hanno sull'evoluzione del vino in funzione delle caratteristiche polifenoliche, del materiale del contenitore o di coadiuvanti aggiunti (tannini, chips e altri legni alternativi), delle coppie redox quali i metalli nei vini come regolatori dei fenomeni redox. Verranno presentate acquisizioni scientifiche riscontrabili in letteratura riguardanti i vari materiali tra cui il legno, il cemento, l'acciaio e la terracotta, considerando le loro caratteristiche, permeazione all'ossigeno e effetto sull'evoluzione del vino.

Relatore:

Valentina Canuti è ricercatore Rtda presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari, Ambientali e Forestali (DAGRI) dell'Università degli Studi di Firenze dove è anche docente per il corso di laurea triennale in Viticoltura ed Enologia, per la materia Stabilizzazione e Condizionamento dei vini.

## Iscriviti al corso



**ISCRIVITI**

Accedi al form per iscriverti online

Termine iscrizioni: 2 dicembre 2019

Costo iscrizione:

Soci Assoenologi 45 €