



## COMUNICATO STAMPA IVG Colbachini.

### Evento IVG Colbachini alla fiera SIMEI 2024

Presentazione del **Manuale delle migliori pratiche per la gestione dell'O<sub>2</sub> in cantina** realizzato dal gruppo di studio UVaMox dell'Università di Valladolid

Il 13 novembre 2024, dalle 10.30 alle 11.30, presso il Padiglione 1 - Conference Room, di Fiera Milano (Rho), **María del Álamo Sanza** e **Ignacio Nevares Domínguez**, professori del Dipartimento UVaMOX dell'Universidad de Valladolid, presenteranno il volume di cui hanno curato la stesura coordinando un gruppo di lavoro che da quasi vent'anni indaga sulle **implicazioni della gestione dell'ossigeno in cantina**.

Un'anteprima assoluta del saggio nella versione italiana, già presentato e molto apprezzato nei mesi scorsi nelle edizioni in lingua spagnola e inglese.

*Il modo in cui l'uva si trasforma in vino e poi il vino stesso evolve nell'intero corso della sua vita è un fenomeno estremamente affascinante, oggetto di innumerevoli studi. Tra i tanti fattori che entrano in gioco in questo processo, l'insieme di reazioni chimiche e biochimiche che si innescano dall'esposizione del vino all'ossigeno atmosferico è estremamente complesso e potenzialmente in grado di distruggere la qualità del vino. Tuttavia, non solo le caratteristiche di alcuni vini si ottengono mediante una deliberata e prolungata esposizione all'ossigeno, ma praticamente in tutti i processi di vinificazione una certa quantità di ossigeno reagisce con il mosto o il vino, modificandone la composizione.*

*Gli enologi sono costantemente tenuti a prendere decisioni su quanto ossigeno dovrebbero includere nei loro processi.*

*Il libro tratta di tutto questo. Nato dall'esperienza dei suoi autori, membri del gruppo di ricerca UVaMOX che da quasi due decenni indaga le relazioni tra ossigeno e vinificazione, rappresenta un manuale indispensabile per tutti gli enologi che desiderano applicare approcci moderni all'antica arte della vinificazione.*

dalla prefazione a cura di Maurizio Ugliano - Professore ordinario - Dipartimento di Biotecnologie Università di Verona

Il manuale affronta argomenti come la misurazione dell'ossigeno, le leggi che ne regolano il comportamento, l'effetto dell'ossigeno sui mosti e sui vini. Come le diverse operazioni e i diversi materiali presenti in cantina influiscono sull'apporto di ossigeno. Come si possa aumentarlo o ridurlo al minimo, qual è l'apporto di ossigeno durante l'imbottigliamento e quali sono le sue possibili conseguenze sull'evoluzione del vino, ecc. Ma soprattutto, formula diverse raccomandazioni e protocolli per la gestione dei gas in cantina che saranno molto utili per i viticoltori.

Un ampio capitolo è dedicato ai tubi in gomma, ai raccordi e alle guarnizioni.

**IVG Colbachini** è stata coinvolta da María del Álamo Sanza e Ignacio Nevares Domínguez in questa ricerca. Grazie a un approccio analitico e accurato, sempre orientato all'interesse dei produttori vinicoli e dei consumatori, è stato possibile ottenere risultati concreti e innovativi. Abbiamo seguito con grande interesse i loro progressi e siamo onorati di aver contribuito al loro studio con i nostri prodotti e con il nostro sostegno.

L'appuntamento del 13 novembre sarà una grande opportunità di condivisione di informazioni e buone pratiche per tutti gli addetti ai lavori.

---

## Riepilogo

Conferenza di presentazione del volume: **Manuale delle migliori pratiche per la gestione dell'O<sub>2</sub> in cantina**

### Relatori:

**María del Álamo Sanza** Professore di I fascia Chimica Analitica, UVaMOX Group -E.T.S. Ingegneria Agraria Universidad de Valladolid

**Ignacio Nevares Domínguez** Professore di I fascia Ingegneria Agraria e Forestale UVaMOXGroup -E.T.S. Ingegneria Agraria Universidad de Valladolid

**Moderatore:** IVG Colbachini

**Quando:** mercoledì 13 novembre 2024, 10.30 – 11.30

**Presso:** Fiera SIMEI - Conference Room Pad. 1 – presso FIERA MILANO Rho

Come arrivare a FIERA MILANO: <https://www.simei.it/visitatori/come-arrivare>

Per l'ingresso in fiera: preregistrazione al link

<https://ticketonline.fieramilano.it/simei/2024/op/index.jsp?lang=it> (il biglietto è gratuito)

**Per prenotare un posto alla conferenza scrivere a:** [marketing@ivgspa.it](mailto:marketing@ivgspa.it)

IVG Colbachini sarà presente in fiera dal 12 al 15 novembre al **Pad. 3 stand U09**

Per chi si iscrive alla conferenza sarà disponibile una **copia del manuale** o un estratto della sezione dedicata all'importanza dei materiali nell'ossigenazione durante la movimentazione del vino in cantina.