



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE

**Scuola di
Agraria**



HR EXCELLENCE IN RESEARCH

Tesi di Laurea (L-25 & L-26) in Viticoltura ed Enologia

**Appello del 17/07/2026 ore 09.00 – Aula 004 (Aula
Magna (1° Piano, Pad. Centrale Cascine))**

COGNOME	NOME	RELATORE/I	CORRELATORE/I	TITOLO	ORARIO DI CONVOCAZIONE
CHANG	ZIRU	Prof.ssa Giovanna Fia		Uso di estratti di uva immatura: un approccio sostenibile in enologia	09.00
MENG	WEIQING	Prof.ssa Paola Domizio		Polvere di vinaccioli: alternativa sostenibile alla bentonite per la stabilizzazione proteica dei vini bianchi	09.00
MORI	ANDREA	Prof.ssa Paola Domizio	Dott.ssa Valentina Civa	Proteine vegetali come alternativa ai chiarificanti enologici tradizionali: confronto degli effetti sul profilo chimico e sensoriale del vino	09.00
PETRUCCI	MARCO	Prof.ssa Giovanna Fia	Dott. Lapo Pierguidi	L'intelligenza artificiale in cantina: uno strumento di controllo e prevenzione per migliorare la qualità del vino	09.00