

Allegato 2 - Decreto commissioni Prova finale 15_07_2026 - Ordine discussione laureandi e laureande per sito



UNIVERSITÀ
DI TRENTO



C3A
CENTRO
AGRICOLTURA
ALIMENTI
AMBIENTE

mercoledì 15 luglio 2026 - APPELLO PROVA FINALE
- Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia -

COMMISSIONE 1 - aula 1 - 1° PIANO PRC San Michele					
Presidente: prof. Anfora Gianfranco MEMBRI EFFETTIVI dott. Larcher Roberto dott.ssa Nardin Tiziana MEMBRI SUPPLEMENTI dott.ssa Carlin Silvia					
	ORARIO	MATRICOLA	SUPERVISORE	CO-SUPERVISORE	TITOLO ELABORATO FINALE
1	9:00	234630	ROBERTO LARCHER	MARIO MALACARNE	CARATTERIZZAZIONE DI PRECIPITATI IN VINI E DISTILLATI MEDIANTE SPETTROMETRIA AD INFRAROSSO
2	9:30	227564	TOMAS ROMAN VILLEGAS	SAMUEL MARTINTONI - DANIELA SANGIORGIO	CINETICHE ESTRATTIVE DI COMPOSTI FENOLICI DURANTE IL CICLO DI PRESSATURA DI UVE ATTE ALLA PRODUZIONE DI BASI SPUMANTE
3	10:00	243427	RAFFAELE GUZZON	VALERIA GUALANDRI	CONFRONTO DI METODICHE ANALITICHE CLASSICHE E MOLECOLARI PER IL CONTROLLO DI B. BRUXELLENSIS IN VINI ROSSI ITALIANI
	10:30	pausa			
4	11:00	242980	SILVIA CARLIN		ANALISI COMPOSIZIONE VOLATILE DEL VINO JOHANNITER
5	11:30	242834	TIZIANA NARDIN	ROBERTO LARCHER	CARATTERIZZAZIONE COMPOSITIVA DI DERIVATI DI LIEVITO PER USO ENOLOGICO MEDIANTE APPROCCIO MULTI-ANALITICO

durata esame: 20 minuti (presentazione 15 min. + 5 min. per le domande)

COMMISSIONE 2 - aula 3 - 1° PIANO PRC San Michele					
Presidente: prof. Puopolo Gerardo MEMBRI EFFETTIVI prof. Costa Fabrizio prof.ssa Grando Maria Stella MEMBRI AGGIUNTIVI per studenti doppia laurea ore 9.00 prof. ANDREAS BINZEL ore 9.30 prof. GERGELY SZOLNOKI ore 10.00 prof. MATTHIAS SCHMITT ore 10.30 prof. MATTHIAS SCHMITT MEMBRI SUPPLEMENTI prof. Faralli Michele					
	ORARIO	MATRICOLA	SUPERVISORE	CO-SUPERVISORE	TITOLO ELABORATO FINALE
1	9:00	255932	ROBERTA RAFFAELLI - ANDREAS BINZEL		AN ANALYSIS OF THE TOURISM POSITIONING AMONG FWS MEMBERS USING THE CONCEPT OF EXPERIENTIAL TOURISM, SUPPLEMENTED BY AN EXAMINATION OF THE ECONOMIC FRAMEWORK BY PINE & GILMORE.
2	9:30	261775	ROBERTA RAFFAELLI - GERGELY SZOLNOKI		THE FUTURE OF FUNGUS-RESISTANT GRAPE VARIETIES IN THE TRADITIONAL WINE-GROWING REGION OF SOUTH TYROL
3	10:00	261774	TOMAS ROMAN VILLEGAS - MATTHIAS SCHMITT	DANIELA SANGIORGIO	EFFECT OF SELECTED ESTERS ON FERMENTATION DYNAMICS IN SPARKLING WINE
4	10:30	261777	TOMAS ROMAN VILLEGAS - MATTHIAS SCHMITT		INFLUENZA DEL VIGNETO D'ORIGINE SULLE CARATTERISTICHE DEL VINO BASE
	11:00	pausa			
5	11:30	236269	MICHELE FARALLI		EFFETTI DELL'APPLICAZIONE POST-INVIAIATURA DI UN PRECURSORE DELL'ETILENE SULLA RIMOBILITAZIONE DEI COMPOSTI AZOTATI NELLA VARIETÀ MÜLLER-THURGAU
6	12:00	237785	GERARDO PUOPOLO	MARCO CESARINI	SOFT CHEMISTRY: NUOVE ALTERNATIVE AL RAME PER IL CONTROLLO DI PERONOSPORA DELLA VITE

durata esame: 20 minuti (presentazione 15 min. + 5 min. per le domande)