



## Premieră la FTA – o prelegere în limba italiană

*Pe 20 noiembrie 2017, aula 420 din cadrul Facultății Tehnologia Alimentelor (FTA) s-a dovedit a fi prea mică pentru doritorii de a asista la o prelegere în limba italiană cu genericul „Managementul anhidridei sulfuroase în oenologia modernă”.*

Salutând profesorii, studenții, doctoranzii FTA și oaspeții de la facultatea de profil a UASM, AȘM, Institutul Științifico-Practic de Horticultură și Tehnologii Alimentare, Oficiul Național al Viei și Vinului, Vladislav REȘITCA, decanul FTA, a menționat că a devenit o tradiție ca la propunerea conducerii Facultății să fie invitați profesori din instituțiile de învățământ și cercetare din UE.

Evenimentul este o premieră. Pentru prima oară un profesor de la Universitatea din Udine, Italia ține o prelegere la FTA. Invitatul, profesorul Roberto ZIRONI, este titular în Dipartimento di Scienze Agro Alimentari, Ambientali e Animali (DSAAA) la cursurile tehnica viticolă; tehnici speciale oenologice de tratare; tehnologia și calitatea produselor prelucrate; cultura corporativă și managementul industrial. Deține 5 brevete și este autor al manualului „Aspecte ale enologiei inovative moderne” și a peste 300 de publicații în reviste de specialitate în Italia și din străinătate. Din anii 90 colaborează cu instituții de profil din țara noastră, a contribuit la pregătirea a trei doctori în științe în domeniul oenologie din RM.

Pe parcursul a două ore auditoriul a ascultat cu luare aminte subiectele privind utilizarea SO<sub>2</sub> în vinificație, impactul asupra calității vinurilor, argumentarea științifică a cantităților admisibile pentru utilizare, cu impact minim asupra sănătății consumatorilor, căile de diminuare a acestor cantități în scopul producerii vinurilor de calitate.

În domeniul oenologiei actuale, indiferent de enormul progres al procesului de elaborare și îmbunătățire a igienei recoltei, anhidrida sulfuroasă continuă să fie un aditiv indispensabil în elaborarea vinurilor din momentul culegerii strugurilor până la îmbutelierea produselor viticole. Prin utilizarea mai rațională a sulfului se poate obține o bună stabilitate a vinurilor. Proprietățile pozitive ale bioxidului de sulf le depășesc cu mult pe cele negative, astfel ajungând a fi un instrument obligatoriu în tehnologia elaborării, păstrării și conservării vinurilor. Conținutul total de anhidridă sulfuroasă al vinurilor nu poate depăși în momentul consumului uman direct 150 mg/l pentru vinurile roșii, 200 mg/l pentru vinurile albe și roze, 185 mg/l pentru toate categoriile de vinuri spumante de calitate și 235 mg/l pentru celelalte vinuri spumante.

Împreună cu un grup de colegi de la DSAAA, prof. Roberto ZIRONI a organizat și un master-class pentru profesori privind aprecierea organoleptică a produselor viticole.