

COMMISSIONE E LAUREANDI - CDS IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA						
N.	COGNOME	NOME	MATRICOLA	MATERIA	TUTOR	TITOLO TESI
1	ANTONUCCI	LISA	A-77498	VITICOLTURA DI PRECISIONE	PISANTE	ANALISI DI IMMAGINI SATELLITARI MULTISORGENTE PER L'INDAGINE E LA GESTIONE IN VITICOLTURA DI PRECISIONE
2	BARTOLOMEO	LUISA	A-72181	MICROBIOLOGIA ENOLOGICA	TOFALO	Proprietà adesiva di ceppi di Pichia manshurica isolati da vini biologici
3	CANDELORO	GABRIELE	104615	ENOLOGIA II - TECNICHE ENOLOGICHE	ARFELLI	PROVE DI ELABORAZIONE DI VINO SPUMANTE A PARTIRE DA UVE CV MONTEPULCIANO
4	CAPPELLI	GREGORIO	A-73664	LEGISLAZIONE E MARKETING DELLE IMPRESE VITIVINICOLE	CHIODO	VITICOLTURA BIOLOGICA IN ITALIA. Aspetti produttivi e tendenze di mercato.
5	CAVUTO	PAOLO	A-75668	ENOLOGIA II - TECNICHE ENOLOGICHE	ARFELLI	La pergola abruzzese e la qualità dei vini: valutazione delle tecnologie enologiche
6	CENTOFANTI	ENRICO	A-75891	ENOLOGIA II - TECNICHE ENOLOGICHE	ARFELLI	Linee di vinificazione innovative in un'azienda cooperativa del chietino
7	CILLI	MATTEO	A-77502	MICROBIOLOGIA ENOLOGICA	TOFALO	Influenza delle capacità adesive di ceppi di Oenococcus oeni sul profilo aromatico dei vini
8	DELL'ARCIPRETE	ELIO	A-73567	MICROBIOLOGIA ENOLOGICA	TOFALO	Effetto di diverse concentrazioni di azoto sulle cinetiche di crescita di Saccharomyces cerevisiae
9	D'ERCOLE	GIOVANNI	A-76893	ENOLOGIA II - TECNICHE ENOLOGICHE	ARFELLI	Uve cv Sangiovese: problematiche riguardanti la Quercetina
10	DI BERARDINO	RAFFAELLA	A-76641	MICROBIOLOGIA ENOLOGICA	TOFALO	Influenza della flocculazione di ceppi di Saccharomyces cerevisiae sul profilo aromatico dei vini spumanti
11	DI LORETO	ASIA	A-76934	MICROBIOLOGIA ENOLOGICA	PERPETUINI / TOFALO	Selezione di ceppi di Saccharomyces cerevisiae produttori di tioli
12	DI SIPIO	ANDREA	A-74177	ENOLOGIA SPECIALE	ARFELLI	ELABORAZIONE DI VINI DI ALTA GAMMA IN UN'AZIENDA DEL CHIETINO
13	FIRMANI	GIAMMARCO	A-76819	ENOLOGIA II - TECNICHE ENOLOGICHE	ARFELLI	PRODUZIONE DI VINI BIANCHI SENZA SOLFITI IN UNA AZIENDA COOPERATIVA DEL CHIETINO
14	LEHACI	SANDA	A-73443	TECNOLOGIE ENOLOGICHE SPECIALI	PIVA	LA RIVALUTAZIONE DEL FATTORE UMANO IN AGRICOLTURA CON IL METODO BIODINAMICO

N.	COGNOME	NOME	MATRICOLA	MATERIA	TUTOR	TITOLO TESI
15	MICOZZI	ANTONIO	A-75015	MICROBIOLOGIA ENOLOGICA	TOFALO	Uve biologiche e biodinamiche: riserva di biodiversità microbica

**COMMISSIONE:** prof. Pisante (Presidente), prof. Arfelli, prof. Rapagnà, prof.ssa Tofalo, dott.ssa Angelucci, dott. Chiodo, dott.ssa Perpetuini, dott. Piva **SUPPLENTE:** dott.ssa Ramazzotti

**N.B.** L'inserimento dei nominativi degli studenti nel presente elenco, da ritenersi effettuato con riserva, NON COMPORTA che la loro situazione amministrativa sia da considerarsi regolare e, pertanto, laddove nel frattempo si ravvisino irregolarità temporaneamente non sanabili, gli studenti non potranno conseguire la laurea nella presente sessione.