

**Anno scolastico 1979/80****Armani, Albino e Luciano Groff**

La vinificazione in bianco per la produzione di vini di qualità.

Segnatura: TS 14

Banal, Diego

Sistemi di imbottigliamento che si propongono per assicurare ai vini la stabilità biologica.

Segnatura: TS 1

Bassetti, Giampaolo

I colloidi del mosto e del vino.

Segnatura: TS 2

Bernardi, Franco

Il vino Santo trentino.

Segnatura: TS 3

Bertamini, Massimo

I fenomeni ossidativi nei vini.

Segnatura: TS 4

Borghetti, Lucio

I trattamenti demetalizzanti.

Segnatura: TS 5

Caserotti, Franco

Uso dell'anidride solforosa in enologia.

Segnatura: TS 6

Cologna, Otto

L'impiego degli enzimi pectolitici nel contesto delle attuali tendenze per una razionale vinificazione in bianco.

Segnatura: TS 7

Colpi, Andrea

Gli acidi del mosto e del vino in relazione ai problemi di acidificazione e disacidificazione.

Segnatura: TS 8

Dal ponte, Emilio e Riccardo Parisi

Il Marzemino gentile trentino.

Segnatura: TS 18

Dellamaria, Dario

Lo spumante nella realtà viti-enologica trentina.

Segnatura: TS 9

Dorigati, Annarita

Teroldego rotaliano: vitigno e vino.

Segnatura: TS 10

**Fontana, Manuel**

La termovinificazione.

Segnatura: TS 11

Giacomoni, Cinzia

L'irrigazione in viticoltura.

Segnatura: TS 12

Giaier, Cristina

I lieviti in enologia.

Segnatura: TS 13

Groff, Luciano e Albino Armani

La vinificazione in bianco per la produzione di vini di qualità.

Segnatura: TS 14

Larentis, Ruben

Polifenoli e tecnica enologica.

Segnatura: TS 15

Maffei, Giorgio

Il Santa Maddalena: vitigni e vino.

Segnatura: TS 16

Mattedi, Flavio e Maurizio Schonsberg

La filtrazione dei vini.

Segnatura: TS 17

Parisi, Riccardo e Emilio Dalponte

Il Marzemino gentile trentino.

Segnatura: TS 18

Pedrolli, Michele e Fabio Toscana

Il Meunier.

Segnatura: TS 19

Peratoner, Fausto

La fermentazione malolattica.

Segnatura: TS 20

Schonsberg, Maurizio e Flavio Mattedi

La filtrazione dei vini.

Segnatura: TS 21

Sicher, Guido

Vino rosato: vino giovane per definizione.

Segnatura: TS 22

Tabarelli, Giacomina

La fermentazione alcolica: aspetto chimico, microbiologico ed enologico.

Segnatura: TS 23

Trainotti, Diego

Preparazione del vino base spumante per il metodo champenoise.

Segnatura: TS 24

**Vivaldi, Marco**

La refrigerazione dei vini.
Segnatura: TS 25

Anno scolastico 1980/81**Barchetti, Paolo**

Preparazione di uno spumante con il metodo champenois.
Segnatura: TS 26

Burati, Rudi

I polifenoli dell'uva: loro ruolo nell'elaborazione dei vini.
Segnatura: TS 27

Chini, Renzo

Relazione fra le tecniche di vinificazione ed il tenore in alcoli superiori ed esterni nei vini bianchi.
Segnatura: TS 28

Claus, Oreste

Progetto irriguo in val di Cembra: sua fattibilità.
Segnatura: TS 29

Facchinelli, Mauro e Mario Lorandi

Viticultura trentina: situazione attuale e prospettive future.
Segnatura: TS 34

Gaigher, Alessandro

Considerazioni sull'uso degli enzimi pectolitici nella vinificazione in bianco.
Segnatura: TS 30

Gasperi, Gianni

La fermentazione malolattica.
Segnatura: TS 47

Gasperotti, Arturo

Situazione vitivinicola in Vallagarina.
Segnatura: TS 31

Giovannini, Luciano e Enrico Paternoster

Teroldego rotaliano: vitigno e vino.
Segnatura: TS 32

Kaswalder, Giuseppe

La maturazione dell'uva e gli indici di maturazione.
Segnatura: TS 33

Lorandi, Mario e Mauro Facchinelli

Viticultura trentina: situazione attuale e prospettive future.
Segnatura: TS 34

Mattivi, Luciano

Gli interventi colturali al terreno nei vigneti della valle di Cembra.
Segnatura: TS 35

**Merler, Clemente**

La lotta guidata in viticoltura.

Segnatura: TS 36

Parisi, Sergio

La crisi vitivinicola della Vallagarina e possibili linee di intervento tecnico per una sua riqualificazione ; Il Marzemino gentile trentino con particolare riferimento alla zona dei Ziresi.

Segnatura: TS 37

Paternoster, Enrico e Luciano Giovannini

Teroldego rotaliano: vitigno e vino.

Segnatura: TS 32

Penasa, Gianni

Le alterazioni microbiche dei vini.

Segnatura: TS 38

Rogger, Riccardo

La filtrazione.

Segnatura: TS 39

Sebastiani, Paolo

La pratica della defecazione e l'uso dei chiarificanti sui mosti nella vinificazione in bianco.

Segnatura: TS 40

Spagnolli, Marco

La concimazione della vite.

Segnatura: TS 41

Tomasi, Tiziano

Preparazione dello spumante secondo il metodo charmat trentino lungo.

Segnatura: TS 42

Torbol, Marcello

La stabilizzazione del bitartrato di potassio del vino.

Segnatura: TS 43

Tranquillini, Luciano

Metodi di stabilizzazione biologica del vino all'atto dell'imbottigliamento.

Segnatura: TS 44

Valer, Maurizio

La muffa grigia: *Botrytis cinerea*.

Segnatura: TS 45

Anno scolastico 1981/82**Aldrighetti, Corrado**

La muffa grigia: *Botrytis cinerea*.

Segnatura: TS 49

Angelini, Lorenzo

Chardonnay: vitigno e vino.

Segnatura: TS 50

**Bertoldi, Luigi**

Irrigazione nel vigneto.
Segnatura: TS 51

Bertolini, Giovanni

L'evoluzione delle sostanze azotate nello spumante.
Segnatura: TS 52

Biatel, Tarcisio

Impianti per trattamenti di antiparassitari ed anticrittogamici collettivi nella valle di Cembra.
Segnatura: TS 53

Classe VI S

Esperienze maturate in campo viticolo-enologico dagli studenti della classe VI durante il tirocinio dell'anno scolastico 1981/1982 nel Wurttemberg (Germania).
Segnatura: TS 307

Facchinelli, Walter

Rebo: nuova cultivar di vite ottenuta a S.Michele a/A: vitigno e vino.
Segnatura: TS 54

Fiamozzi, Anselmo

L'evoluzione dei D.O.C. nel trentino.
Segnatura: TS 55

Lucin, Celestino

Gli uvaggi bordolesi in Trentino.
Segnatura: TS 56

Pisoni, Marco

Difesa guidata in viticoltura nel Trentino: situazione attuale e validità delle scelte.
Segnatura: TS 57

Sighel, Luca

Nosiola: varietà autoctona nella viticoltura trentina.
Segnatura: TS 58

Simoni, Marco

Vinificazione di un base spumante.
Segnatura: TS 59

Tomazzoli, Lorenzo

La cooperazione enologica nel Trentino: origini, evoluzione, prospettive.
Segnatura: TS 60

Tovazzi, Luciano

L'impiego del saccarosio quale correttivo della gradazione zuccherina dei mosti.
Segnatura: TS 61

Webber, Walter

Problemi che si presentano al reimpianto del vigneto.
Segnatura: TS 62

**Anno scolastico 1982/83****Agostini, Walter**

Ambienti e vitigni adatti all'ottenimento di vini base spumante.
Segnatura: TS 63

Ballardini, Stefano

La preparazione dello spumante con il metodo trentino lungo.
Segnatura: TS 64

Bonavida, Luigi

Nosiola: vitigno e vino.
Segnatura: TS 65

Cammelli, Alessandro

Mosto concentrato rettificato: caratteristiche generali e primi impieghi nel campo enologico trentino.
Segnatura: TS 66

Denardi, Claudio

Teroldego: vitigno e vino.
Segnatura: TS 67

Gallo, Corrado

La pressatura soffice, sinonimo di qualità nella vinificazione delle uve bianche.
Segnatura: TS 68

Gasser, Franz

Muffa grigia dell'uva: vari aspetti della malattia e criteri di contenimento anche con mezzi chimici secondo i criteri della lotta guidata adottati nel Trentino-Alto Adige.
Segnatura: TS 69

Hausbergher, Luciano

La domanda di vino e i fattori che la caratterizzano.
Segnatura: TS 70

Maino, Alberto

Origine, evoluzione e prospettive delle D.O.C.
Segnatura: TS 71

Migazzi, Stefano

Problemi tecnici ed economici nel reimpianto del vigneto ed operazioni nel primo anno di impianto.
Segnatura: TS 72

Molgg, Michele

Esperienza di macerazione carbonica sulle uve della varietà Teroldego.
Segnatura: TS 73

Morat, Marino

La concimazione azotata della vite.
Segnatura: TS 74

**Pizzini, Corrado**

Principi e tecniche di filtrazione.

Segnatura: TS 75

Poletti, Valentino

La vinificazione in bianco con particolare riferimento ai vini base spumante.

Segnatura: TS 76

Scartezzini, Marco

Indagine sulla tecnologia di produzione e sulle caratteristiche del vino Santo trentino.

Segnatura: TS 77

Ursch, Thomas

Lotta guidata alla peronospora.

Segnatura: TS 78

Anno scolastico 1983/84**Bolner, Marco**

La temperatura nella fermentazione alcolica: influenze sulla composizione chimica e sulla qualità del vino.

Segnatura: TS 79

Capellini, Gianluca

Rapporti tra qualità del vino e vendemmia meccanica.

Segnatura: TS 80

Castellan, Franco

Il problema delle forme di allevamento nella viticoltura trentina.

Segnatura: TS 81

Cattani, Enrico

Bag in box, tetra brik, lattina: valide alternative per il confezionamento del vino.

Segnatura: TS 83

Cattani, Enrico.

Esperienze maturate in campo viticolo enologico durante il tirocinio pratico in Germania.

Segnatura: TS 82

Cavagna, Giulio

Il Marzemino trentino.

Segnatura: TS 84

Cipriani, Pierpaolo

I portinnesti della vite nel Trentino.

Segnatura: TS 85

Fedrizzi, Bruno

Impiego dei lieviti selezionati in enologia: breve resoconto di un'esperienza effettuata in Germania e considerazioni sulla sua applicabilità in Trentino.

Segnatura: TS 86

Ferrari, Renato

Ecosistemi adatti alla produzione di vini spumanti champenois.

Segnatura: TS 87

Giacomelli, Aldo

Commercializzazione dello spumante e relativi problemi.

Segnatura: TS 88

Piffer, Vito

Vasche di miscelazione e distribuzione dei prodotti antiparassitari in val di Cembra.

Segnatura: TS 89

Pomaroli, Walter

La muffa grigia o *Botrytis cinerea*.

Segnatura: TS 90

Romen, Josef

La macerazione a freddo nella vinificazione in bianco: considerazioni tecniche e possibilità di adozione per la preparazione dei vini bianchi trentini.

Segnatura: TS 91

Weifner, Albert

Possibilità e metodi per ridurre i tenori di SO₂ nei vini.

Segnatura: TS 92

Zucchelli, Marco

Sostanze pectiche ed applicazioni degli enzimi pectolitici nella vinificazione in bianco.

Segnatura: TS 93

Anno scolastico 1984/85**Bragagna, Paola**

Gli spumanti champenois trentini e la loro identità.

Segnatura: TS 94

Ceschini, Andrea

Interventi agrotecnici nel vigneto e qualità delle uve, con particolare riferimento alla difesa fitosanitaria.

Segnatura: TS 95

Cipriani, Giorgio

Le forme di allevamento alternative alla pergola per la viticoltura trentina.

Segnatura: TS 96

Cipriani, Vinicio

L'arricchimento glucidico dei mosti.

Segnatura: TS 97

Fattor, Giacomo

La stabilizzazione tartarica dei vini.

Segnatura: TS 98

**Filippi, Stephan**

Il Santa Maddalena: vino D.O.C. altoatesino.
Segnatura: TS 99

Foradori, Elisabetta

Ruolo della fermentazione malolattica nell'elaborazione del vino Teroldego rotaliano.
Segnatura: TS 100

Mayr, Thomas

La selezione clonale come strumento indispensabile per una viticoltura razionale e moderna.
Segnatura: TS 101

Paoli, Massimo

Il rame in viticoltura: aspetti fitoiatrici e problemi conseguenti nella fase di vinificazione.
Segnatura: TS 102

Passeri, Giuliana

Problemi tecnologici e chimici nell'elaborazione dei vini bianchi giovani vinificati tradizionalmente.
Segnatura: TS 103

Pelanda, Tiziano

Situazione attuale e prospettive del mercato vitienologico.
Segnatura: TS 104

Rossi, Luigi

Chardonnay: vitigno e vino.
Segnatura: TS 105

Salvetta, Francesco

Indagine conoscitiva sull'elaborazione e sulle caratteristiche peculiari del vino Santo trentino.
Segnatura: TS 106

Segnana, Renato

Nuove strategie di mercato per la commercializzazione dei prodotti della viti-enologia trentina.
Segnatura: TS 107

Todeschini, Bruno

La pressatura soffice nella vinificazione in bianco: aspetti qualitativi meccanici economici relativi.
Segnatura: TS 108

Tomasi, Luca

Il tappo di sughero: problematiche di produzione e di impiego in enologia.
Segnatura: TS 109

Tonon, Agostino

La defecazione dei mosti nella vinificazione in bianco.
Segnatura: TS 110

Zonca, Franco

Esperienza di macerazione carbonica su uve della varietà Teroldego.
Segnatura: TS 111

**Anno scolastico 1985/86****Baldessari, Andrea**

Maso Poli: descrizione dell'azienda e analisi della gestione.
Segnatura: TS 112

Baraccani, Giancarlo

Confronti analitici fra diversi cloni della cultivar Pinot nero.
Segnatura: TS 113

Caserotti, Flavio

Esperienze di acidificazione di alcuni vini base spumante trentini della vendemmia 1985.
Segnatura: TS 114

Fronza, Renato

Difesa della vite con impianti semi-fissi in val di Cembra.
Segnatura: TS 115

Giuliani, Graziano

Importanza e conduzione della fermentazione malolattica nei vini altoatesini.
Segnatura: TS 116

Nardelli, Giuliano

Ruolo della fittezza d'impianto e del portainnesto nella determinazione di alcuni parametri quanti-qualitativi del vitigno Chardonnay.
Segnatura: TS 117

Pedrotti, Gianni

Champenois e charmat: tecnologie a confronto.
Segnatura: TS 118

Rosi, Eugenio

Confronti di dati analitici e di analisi sensoriali tra vini ottenuti da uve della varietà Marzemino gentile da diverse zone nelle ultime tre annate.
Segnatura: TS 123

Rossi, Marco

Confronto di dati analitici e di analisi sensoriali fra vini della cultivar Teroldego ottenuti per mezzo di differenti tecniche di vinificazione.
Segnatura: TS 119

Rossi, Paola

La selezione clonale dello Chardonnay in Trentino.
Segnatura: TS 120

Tranquillini, Claudio

L'invecchiamento del vino in barriques.
Segnatura: TS 124

Zadra, Michele

Il problema dei contenitori alternativi per il vino: esperienze con tetrabrik e lattine.
Segnatura: TS 121

**Zozin, Helmut**

Lago di Caldaro, uno dei più caratteristici vini D.O.C. dell'Alto Adige.
Segnatura: TS 122

Anno scolastico 1986/87**Bailoni, Silvano**

Descrizione e rilevazioni contabili di una azienda polivalente a carattere familiare.
Segnatura: TS 126

Baldo, Lorenzo

Analisi tecnico-economica di un progetto di ristrutturazione varietale-viticola nella bassa Vallagarina.
Segnatura: TS 127

Chiettini, Giampaolo

Analisi strutturale e contabile di un azienda viticola toscana.
Segnatura: TS 128

Classe III N

Situazione statistica generale dell'agricoltura trentina: 1987: rappresentazione grafica a cura della classe III N.
Segnatura: TS 308

Classe IV N

Ricerche di Economia agraria eseguite dagli studenti della classe IV N.
Segnatura: TS 309

Classe V N

Venti giudizi di stima formulati dagli allievi della quinta classe V N.
Segnatura: TS 310

Inama, Paolo

Influenza del portainnesto e della densità d'impianto sul comportamento vegetativo dei vitigni Chardonnay e Pinot bianco.
Segnatura: TS 129

Letrari, Lucia

Studio dell'evoluzione dei principali composti nella cultivar Marzemino gentile in 4 zone tipiche di produzione in Trentino.
Segnatura: TS 130

Lunelli, Marcello

Cinetiche di evoluzione dei principali composti delle bacche durante la maturazione nel vitigno Chardonnay standard e clone 130 in diverse zone viticole del Trentino atte alla produzione di vini base spumante.
Segnatura: TS 131

Martinelli, Giorgio

La politica agricola comune per il sostegno dei redditi in agricoltura: gli interventi nel settore vino.
Segnatura: TS 132

Pedron, Luca

Evoluzione di alcuni componenti monoterpenici durante la maturazione delle uve in alcuni cloni di Chardonnay nel Trentino.

Segnatura: TS 133

Pichler, Umberto

La microfiltrazione nell'imbottigliamento sterile a freddo dei vini.

Segnatura: TS 134

Pisoni, Stefano

Evoluzione dei componenti del mosto durante il periodo di appassimento naturale dell'uva di tre varietà: Nosiola, Chardonnay e Trebbiano toscano.

Segnatura: TS 135

Serena, Adam

Fermentazione malolattica: prove di fermentazione malolattica con l'ausilio di colture selezionate di *Leuconostoc oenos* utilizzate in diverse condizioni di fermentazione.

Segnatura: TS 125

Sevegnani, Massimo

Evoluzione e correlazione tra la maturazione di uve base spumante Pinot nero e Pinot Meunier in diversi ambienti viticoli del Trentino.

Segnatura: TS 136

Struffi, Paolo

Andamento della flora lievitifforme nelle prime fasi della vinificazione del vino Santo trentino.

Segnatura: TS 137

Tabarelli, Stefano

Il disseccamento del rachide e la sua possibile prevenzione.

Segnatura: TS 138

Tava, Mariano

Le regolamentazioni nazionali sulle denominazione d'origine dei principali paesi europei produttori di vino.

Segnatura: TS 139

Tiefenthaler, Paolo

Aspetti e problemi emergenti nella viticoltura della val di Cembra: impianti fissi per la distribuzione delle miscele antiparassitarie e problemi di cantina (in fase di vinificazione) conseguenti alla difesa.

Segnatura: TS 140

Torrisi, Andrea

Influenza del portainnesto e delle densità d'impianto nel miglioramento qualitativo delle uve Chardonnay e Pinot bianco.

Segnatura: TS 141

Anno scolastico 1987/88**Adami, Martino**

Verifica degli standard qualitativi delle attuali produzioni di Sauvignon blanc in Trentino e determinazione dell'epoca ideale di vendemmia mediante microvinificazione.

Segnatura: TS 142

Bombardelli, Alessandro

Efficienza di ritenzione di cellule vive e morte di *Saccharomyces cerevisiae* nella filtrazione di profondità con cartoni sterilizzanti.

Segnatura: TS 143

Bortolini, Marcello

Cinetiche di evoluzione dei principali composti delle bacche durante la maturazione dei vitigni Chardonnay standard e Chardonnay clone 130 in diverse zone viticole del Trentino atte alla produzione di vini base spumante.

Segnatura: TS 144

Buccella, Andrea

Rapporti tra qualità del vino e controllo delle temperature di fermentazione durante la vinificazione.

Segnatura: TS 145

Colato, Luca

Selezione di lieviti da zone diverse del Trentino con particolare riferimento alla produzione di vino spumante.

Segnatura: TS 146

Dalprà, Paolo

Comportamento produttivo di 6 cloni di Pinot nero nell'ambiente trentino.

Segnatura: TS 147

Dalprà, Paolo

Studio del terreno. Allegato alla tesina: Comportamento produttivo di 6 cloni di Pinot nero nell'ambiente trentino.

Segnatura: TS 147

Debiasi, Carlo

La selezione clonale dello Chardonnay in riferimento alla componente aromatica: studio della maturazione.

Segnatura: TS 148

Margoni, Michele

Analisi strutturale e contabile di un'azienda viticola trentina.

Segnatura: TS 149

Pilati, Leonardo

Effetti del diradamento manuale dei grappoli sui parametri produttivi e qualitativi in viticoltura: esperienza condotta sulle cultivar Schiava gentile, Cabernet Sauvignon e Müller Thurgau nell'ambiente trentino.

Segnatura: TS 150

Scarabello, Mirko

Risposta vegetativa, produttiva e qualitativa di alcuni vitigni al diverso carico di gemme lasciato con potatura.

Segnatura: TS 151

Valduga, Michele

Evoluzione dei principali composti delle bacche durante la maturazione dei vitigni Pinot nero e Pinot Meunier in diversi ambienti viticoli del Trentino atti alla produzione di vini base spumante.

Segnatura: TS 152

Voltolini, Francesco

Struttura acidica dei mosti di uve Chardonnay in Trentino.

Segnatura: TS 153

Anno scolastico 1988/89**Azzolini, Massimo**

La potatura della vite come pratica di miglioramento qualitativo: risposta vegetativa, produttiva e qualitativa del vitigno Chardonnay sottoposto a diverse intensità di potatura.

Segnatura: TS 154

Campetti, Sara

Indagine storiografica sulla viticoltura trentina: evoluzione della piattaforma ampelografica e delle tecniche colturali, con riferimento a zone ove la viticoltura è stata solo marginalmente toccata dal progresso tecnico.

Segnatura: TS 168

Classi V Na e V Nb

Osservazioni sperimentali sull'introduzione in Trentino di allevamenti ovini stanziali di razze estere da latte e da carne.

Segnatura: TS 167

Dalmonego, Giuseppe

I sistemi di allevamento in viticoltura: studio, progettazione ed allestimento di un vigneto, sperimentale - dimostrativo, concernente diverse forme di allevamento e diversi sistemi di potatura della vite, nell'azienda agricola dell'Istituto.

Segnatura: TS 161

Fanti, Alessandro

Cinetiche di evoluzione dei principali composti delle bacche durante la maturazione dei vitigni Chardonnay standard e Chardonnay clone 130 in cinque diverse zone viticole del Trentino atte alla produzione di vini base spumante.

Segnatura: TS 160

Gerola, Paolo

Effetti della potatura e del diradamento manuale dei grappoli sulle caratteristiche produttive e qualitative della vite.

Segnatura: TS 166

Giovannini, Andrea

Incidenza delle operazioni prefermentative nella vinificazione dell'incrocio Manzoni 6.0.13.

Segnatura: TS 158

Grisenti, Marco

Iperossigenazione del mosto macerazione a freddo e vinificazione tradizionale a E141 confronto nell'elaborazione di vini base spumante.

Segnatura: TS 162

Leonardi, Massimo

Tecniche applicative ed effetti sulla produzione agraria del compost, con riferimento particolare alla viticoltura.

Segnatura: TS 157

Molinari, Paolo

Andamento della maturazione e curve evolutive dei principali composti delle bacche in cinque diversi ambienti viticoli del Trentino atti alla produzione di vinibase spumante, su uve delle varietà Pinot nero e Pinot meunier.

Segnatura: TS 156

Paolazzi, Roberto

Confronti analitici sulla composizione chimica dei mosti provenienti da una collezione varietale di uve nella zona di Latina.

Segnatura: TS 155

Pedrazzoli, Rudy

Confronto tra la struttura acidica di mosti provenienti dalle cultivar di Pinot nero e Pinot meunier: esperienze triennali condotte in Trentino.

Segnatura: TS 163

Pilati, Michela

Selezione di lieviti per l'enologia isolati in diverse regioni di Francia e Germania.

Segnatura: TS 164

Sartori, Diego

Valutazione dell'effetto esercitato dalla quota sulle caratteristiche produttive e qualitative dei vitigni Chardonnay e Müller thurgau in un mesoambiente trentino (collina di S. Michele - Faedo).

Segnatura: TS 169

Tamburini, Andrea

Ricerca sui possibili vettori della flavescenza dorata in Trentino.

Segnatura: TS 159

Zeni, Sandro

Descrizione e rilevazioni contabili di una azienda polivalente a carattere familiare.

Segnatura: TS 165

Anno scolastico 1989/90**Agostini, Ciro**

La macerazione carbonica di uve Lambrusco a foglia frastagliata: aspetti chimico-analitici e sensoriali.

Segnatura: TS 170

Beozzo, Renato

Evoluzione della maturazione nei vitigni Chardonnay standard e Chardonnay clone SMA130: esperienze quadriennali effettuate in diversi microambienti del Trentino.

Segnatura: TS 179

Cavagna, Alessandro

Il marketing nel settore enologico.

Segnatura: TS 176

Delai, Alessandro

Analisi contabile dell'azienda Maso Roveri di Avio.

Segnatura: TS 171

Delli Zotti, Marco

Vivaismo viticolo-trentino: vari aspetti tecnico-viticoli e organizzativi, con riferimento anche all'aspetto fitosanitario (allegato).

Segnatura: TS 185

Delvai, Loris

Evoluzione della maturazione nei vitigni Pinot nero e Pinot meunier: esperienze quadriennali effettuate in diversi microambienti del Trentino.

Segnatura: TS 178

Dorigati, Michele

Effetti chimico-organolettici della tecnica di iperossigenazione su mosti d'uve di interesse provinciale.

Segnatura: TS 181

Faustini, Andrea

Preparazione di bevande a bassa ed alta gradazione, a partire dalla fermentazione di piccoli frutti.

Segnatura: TS 184

Giovannini, Pierfranco

Effetto delle tecniche colturali di potatura, diradamento e parziale defogliazione sull'architettura fogliare e sui rapporti vegeto-produttivi nel vitigno Cabernet sauvignon.

Segnatura: TS 175

Graziola, Sergio

Caratterizzazione dell'areale di produzione del vitigno Marzemino: esempio di zonazione.

Segnatura: TS 182

Ianes, Paolo

La produzione viticola integrata: esperienze interne ed estere (allegato).

Segnatura: TS 174

Pasolli, Goffredo

Valutazione dell'effetto esercitato dalla quota e dal suolo sulle caratteristiche produttive e qualitative dei vitigni Chardonnay in un mesoambiente trentino (collina San Michele e Faedo).

Segnatura: TS 173

Paternoster, Stefano

Primi risultati sul comportamento vegeto-produttivo e qualitativo del vitigno Sauvignon blanc in vigneti di alta collina in Trentino.

Segnatura: TS 188

Pergher, Andrea

Confronto tra le performances produttive di cinque cloni di Pinot grigio in ambienti viticoli trentini ed effetto di diverse cariche di potatura.

Segnatura: TS 183

Piffer, Roberto

Effetti dei sistemi di allevamento e della carica di gemme alla potatura sul comportamento vegeto-produttivo dello Chardonnay (clone CH 130 S.M.A.).

Segnatura: TS 187

Scienza, Michele

Analisi della fluorescenza clorofilliana di foglie del genere *Vitis* sottoposte a stress idrico.

Segnatura: TS 172

Strozzega, Daniele

Varietà di viti resistenti alle malattie crittogamiche.

Segnatura: TS 186

Tiecher, Luca

Alterazioni dei vini causate da lieviti appartenenti al genere *Brettanomyces*.

Segnatura: TS 180

Zambiasi, Alessandro

Evoluzione dell'acidità nei vitigni Chardonnay clone 130SMA, Chardonnay standard, Pinot nero, Pinot meunier in quattro zone diverse, esperienze quadriennali condotte in Trentino.

Segnatura: TS 177

Anno scolastico 1990/91**Cainelli, Mauro**

Vivaismo viticolo trentino: vari temi tecnico-viticoli ed organizzativi, con riferimento all'aspetto fitosanitario (+ allegato).

Segnatura: TS 189

Faccenda, Silvano

Azienda agricola Maso Poli: descrizione dell'azienda e analisi della gestione.

Segnatura: TS 190

Gandossi, Guido

Effetto delle tecniche colturali di potatura diradamento e parziale defogliazione sull'architettura fogliare e sui rapporti vegeto-produttivi nel vitigno Cabernet Sauvignon.

Segnatura: TS 191

Gasperi, Carlo Alberto

L'interazione fra il vitigno e l'ambiente nel corso della maturazione di uve base spumante.

Segnatura: TS 192

Gelmini, Luca

Valutazione delle attitudini vegeto-produttive e qualitative di alcuni cloni di Sauvignon bianco nelle zone di alta collina del Trentino.

Segnatura: TS 193

Giovannini, Alberto

Effetto della giacitura e della natura del suolo sulle caratteristiche nutrizionali e vegeto-produttive di due vitigni a frutto bianco (Chardonnay e Muller thurgau) coltivati in un mesoambiente trentino (collina S.Michele e Faedo).

Segnatura: TS 194

Maini, Gianpaolo

Produzione di lieviti freschi per uso enologico.

Segnatura: TS 195

Merz, Andrea

Effetti del sistema di allevamento, della carica di gemme e della parziale defogliazione sul comportamento vegeto-produttivo dello Chardonnay (clone CH-130 SMA).

Segnatura: TS 196

Moser, Sergio

Confronto tecnico economico tra varie forme di allevamento proponibili per la viticoltura trentina in collina.

Segnatura: TS 197

Piccoli, Mattia

Effetti di trattamenti prefermentativi ed enzimatici su mosti e vini da uve garganega: aspetti chimico analitici e sensoriali.

Segnatura: TS 198

Pilzer, Ivano

Traminer aromatico o Gewürztraminer: distillato d'uva, di vino e di vinaccia a confronto.

Segnatura: TS 199

Roncador, Michele

Filtrazione tangenziale in enologia.

Segnatura: TS 200

Anno scolastico 1991/92**Boratti, Riccardo**

Ambiente e vitigno: studio dell'interazione nel corso della maturazione di uve destinate alla produzione di vini base spumante.

Segnatura: TS 201

Chiettini, Christian

Studio dei vari biotipi di Teroldego e del loro comportamento produttivo in relazione all'utilizzo di due portinnesti diversi.

Segnatura: TS 202

Contessotto, Alberto

Prove di vinificazione di uve Chardonnay con l'impiego di diversi ceppi di lievito selezionati.

Segnatura: TS 203

Dallaserra, Monica

Primi risultati sull'utilizzazione di un modello di descrizione per la classificazione di varietà di *Vitis vinifera*.

Segnatura: TS 204

Pegoretti, Cristiana

Modificazione dell'enologia in funzione del diverso orientamento manifestato dai consumatori nell'ultimo decennio.

Segnatura: TS 205

Perugini, Marco

Il lambrusco a foglia frastagliata: vitigno autoctono del Trentino. Prove di perossigenazione quale tecnica alternativa di produzione del vino Lambrusco.

Segnatura: TS 206

Pruner, Marco

Protocollo di intesa per la produzione vitivinicola integrata: lotta alle infezioni peronosporiche con criteri di lotta tempestiva.

Segnatura: TS 207

Sartori, Giuliano

Protocollo d'intesa per la produzione viti-enologica integrata e biologica: applicazioni e risultati nel biennio 1990-92, nella zona che fa capo alla cantina sociale di Mori e all'azienda Sartori Sergio & Francesco.

Segnatura: TS 208

Scharrer, Stefan

Lo spumante metodo classico nella realtà vitivinicola altoatesina: aspetti commerciali e tecnologici con particolare riferimento all'iperossigenazione preventiva dei mosti.

Segnatura: TS 209

Scottini, Nicola

Verifica delle attitudini produttive e qualitative di alcune selezioni clonali di Sauvignon blanc su tre portinnesti (3309, SO4 e 41B) in diverse condizioni pedoclimatiche di medio-alta collina.

Segnatura: TS 210

Solva, Dieter

Descrizione e rilevazione contabile di un'azienda vitivinicola dell'Alto Adige.

Segnatura: TS 211

Tomaselli, Katia

Effetti del sistema di allevamento e della carica di gemme sul comportamento vegeto-produttivo della varietà Chardonnay (clone CH 130 SMA).

Segnatura: TS 212

Visentin, Dario

Effetto della carica di gemme e della parziale defogliazione sul comportamento vegeto-produttivo e sulla qualità dello Chardonnay (clone 130 SMA).

Segnatura: TS 213

Anno scolastico 1992/93**Arginelli, Riccardo**

Controllo microbiologico della fermentazione malolattica.

Segnatura: TS 223

Bertolini, Adriano

Aspetti biologici ed epidemici della flavescenza dorata con particolare riferimento alla situazione del Trentino.

Segnatura: TS 214

Cesconi, Roberto

Evoluzione dei metodi di lotta alla tignoletta (*Lobesia botrana*) con particolare riferimento alla confusione sessuale.

Segnatura: TS 215

Dal Maso, Nicola

Controllo della contaminazione dell'aria di una cantina nei diversi momenti del processo di vinificazione.

Segnatura: TS 216

Fiorini, Ivano

Ambiente e vitigno: studio dell'interazione nel corso della maturazione di uve destinate alla produzione di vini base spumante.

Segnatura: TS 217

Giovannini, Ruggero

Peronospora della vite e aspetti commerciali del vino: breve analisi di tali problematiche nel confronto tra inizio e fine secolo.

Segnatura: TS 218

Gravner, Mateja

Studio della variabilità fenotipica e qualitativa: il caso della Ribolla gialla.

Segnatura: TS 219

Malpaga, Paolo

La pergola trentina e le sue possibili alternative per una viticoltura collinare di qualità.

Segnatura: TS 220

Rensi, Corrado

La realtà del whisky.

Segnatura: TS 221

Stenico, Daniele

Analisi economico-contabile di un gruppo di aziende viticole.

Segnatura: TS 224

Vai, Alberto

Utilizzo di lieviti immobilizzati nelle rifermentazioni di vini spumanti.

Segnatura: TS 222

Anno scolastico 1993/94**a Prato, Paolo**

Lotta tempestiva alla peronospora della vite in Val di Cembra nell'annata 1993.

Segnatura: TS 240

**Bailoni, Stefano**

Stabilizzazione a freddo dei vini, refrigerazione dei mosti e principio di funzionamento degli impianti frigoriferi.

Segnatura: TS 225

Bezzi, Filippo e Gianluca Festi

La zonazione in viticoltura: esempio di approccio interdisciplinare per la caratterizzazione di due ambienti viticoli in provincia di Trento.

Segnatura: TS 226

Bordin, Alexa

I residui di lavorazione delle industrie enologiche trentine: problematiche e opportunità di valorizzazione agricola attraverso il compostaggio.

Segnatura: TS 227

Brugnara, Giorgia

Filtrazione tangenziale in enologia.

Segnatura: TS 228

Chiasera, Enrico

L'uso del *Bacillus thuringiensis* Berliner in viticoltura: una nuova strategia di difesa dalla tignoletta (*Lobesia botrana* Schiff).

Segnatura: TS 230

Coffle, Alberto

Controllo microbiologico dello sviluppo dei batteri lattici nel vino.

Segnatura: TS 229

Cristellon, Michele

Controllo della vitalità dei lieviti con l'acidification power test.

Segnatura: TS 231

Danese, Luca

Controllo di qualità dei tappi in sughero.

Segnatura: TS 232

Faustin, Gianfranco

Botrytis cinerea: danni sull'uva e conseguenze per il vino: verifica dell'efficacia di una lotta integrata (chimica e agronomica) al patogeno.

Segnatura: TS 233

Ferrari, Matteo

Effetto del sistema di allevamento, della carica di gemme e della parziale defogliazione sul comportamento vegeto-produttivo dello Chardonnay (clone 130 Sma).

Segnatura: TS 234

Festi, Gianluca e Filippo Bezzi

La zonazione in viticoltura: esempio di approccio interdisciplinare per la caratterizzazione di due ambienti viticoli in provincia di Trento.

Segnatura: TS 226

Gubert, Lorenzo

Problemi e prospettive dei materiali di impianto del vigneto.

Segnatura: TS 235

Lechthaler, Gabriele

Effetti della pacciamatura con compost sulla fertilità del terreno e sul comportamento vegeto-produttivo della vite.

Segnatura: TS 236

Paternoster, Ugo

Quaderno illustrativo dei campi sperimentali viticoli attivati presso l'azienda agricola dell'Istituto agrario di San Michele all'Adige.

Segnatura: TS 237

Pisoni, Andrea

Impiego di *Torulaspora dulbrueckii* in mezzi con elevate concentrazioni di zucchero per diminuire la produzione di acidità volatile.

Segnatura: TS 238

Pomarolli, Ombretta

La qualità del vino ottenuta per vinificazione in bianco, oltre che dalle uve, dipende notevolmente anche dalla pressatura: interessa quindi il raffronto tra pressatura meccanica e pressatura pneumatica.

Segnatura: TS 239

Reifer, Wolfgang

Influenza del clima sulla biologia di *Lobesia botrana*.

Segnatura: TS 241

Zadra, Paolo

La preparazione dell'inoculo nella produzione del vino spumante secondo il metodo classico.

Segnatura: TS 242

Anno scolastico 1994/95**Adami, Pamela**

Varroa jacobsoni Oud.

Segnatura: TS 257

Baldessari, Fabio

L'evoluzione della normativa fitosanitaria in Italia, dal DPR 1255/68 alla Dir.CEE 2092/91.

Segnatura: TS 253

Baldo, Mirco

Il ruolo degli uccelli e altri animali negli ecosistemi frutticoli.

Segnatura: TS 254

Barison, Nicola

Proposta di un manuale di fitoiatria e di difesa integrata per le colture minori, in particolare per la *Fragaria* spp.

Segnatura: TS 255

Battelini, Furio

Monitoraggio della flora microbica in vinificazione attraverso l'analisi del cariotipo.

Segnatura: TS 243

Classi V

Esercitazioni di fitoiatria: esperienze su melo, vite ed ornamentali: lavoro di gruppo delle classi V Na, V Nb, V Nc.

Segnatura: TS 252

Comelli, Lorenzo

Black rot della vite: una pericolosa ampelopatia in fase di diffusione.

Segnatura: TS 244

Feller, Nicoletta

Percorso storico della viticoltura trentina dalle origini agli anni '70.

Segnatura: TS 245

Feltrin, Marco

Criteri di scelta della forma di allevamento della vite per la realtà trentina.

Segnatura: TS 260

Filippi, Carlo

Individuazione di ceppi killer, ceppi neutri e ceppi sensibili in una collezione di lieviti enologici.

Segnatura: TS 246

Galetti, Marcello

Sostanze polifenoliche delle uve e dei vini: importanza tecnico-enologica ed effetti secondari sull'organismo umano.

Segnatura: TS 247

Gandolfi, Mirko

Ambiente e vitigno: studio dell'interazione nel corso della maturazione di uve destinate alla produzione di vini base spumante.

Segnatura: TS 248

Maganzini, Nicola

Dendrochirurgia.

Segnatura: TS 261

Magnani, Nicola

L'utilità degli insetti e degli acari ausiliari in agricoltura.

Segnatura: TS 256

Martello, Alessandro e Giancarlo Zuccatti

Verifica dell'efficacia di diversi formulati di *Bacillus thuringiensis* nei confronti della *Lobesia botrana* Schiff su varietà di uva a frutto bianco base spumante.

Segnatura: TS 249

Minutolo, Rino

Alchilenditiocarbammati: alcune problematiche legate al loro impiego in viticoltura.

Segnatura: TS 250

Nardelli, Patrick

Allestimento della raccolta entomologica ed utilità didattica.

Segnatura: TS 258

Schgraffer, Manuela

Allestimento della raccolta entomologica ed utilità didattica.

Segnatura: TS 259

Tait, Danilo

Studio di alcuni possibili effetti collaterali di enzimi pectolitici commerciali.
Segnatura: TS 251

Zuccotti, Giancarlo e Alessandro Martello

Verifica dell'efficacia di diversi formulati di *Bacillus thuringiensis* nei confronti della *Lobesia botrana* Schiff su varietà di uva a frutto bianco base spumante.
Segnatura: TS 249

Anno scolastico 1995/96**Biasi, Ivano**

La confusione sessuale quale metodo di difesa dalla *Lobesia botrana*: i risultati della prova dimostrativa attuata da alcuni viticoltori soci della Cantina sociale di Mezzocorona.
Segnatura: TS 266

Bonetti, Omar

Il mondo delle api.
Segnatura: TS 280

Broch, Giacomo

Moderne tecniche di essiccazione per la valorizzazione del foraggio: esperienze di impianti e pratiche sperimentate nella mia azienda.
Segnatura: TS 289

Calovi, Samantha

Annata 1995/96: analisi prevendemmiali ed interpretazione dei risultati ottenuti: influenza dei fattori meteorologici.
Segnatura: TS 281

Cavazzani, Dante

Distribuzione e sviluppo dei batteri acetici nel corso della acetificazione di un vino.
Segnatura: TS 267

Cortina, Emiliano e Michele Perazzoli

Il carattere killer nei ceppi della collezione dell'Istituto Agrario di S. Michele all'Adige e in quelli isolati da uve e mosti in fermentazione spontanea.
Segnatura: TS 268

Cremona, Christian

Caratterizzazione della realtà vitienologica di Malta.
Segnatura: TS 269

Damaggio, Sergio

La confusione sessuale quale metodo di difesa dalla *Lobesia botrana*: risultati della prova dimostrativa attuata da alcuni viticoltori soci della Cantina sociale di Lavis.
Segnatura: TS 270

Fedrizzi, Andrea

Utilizzo e sviluppo delle macchine irroratrici.
Segnatura: TS 282

**Filippi, Rinaldo**

Descrizione e rilevazione contabile dell'azienda viticola de Tarczal di Isera.
Segnatura: TS 271

Gozzer, Nicola

Analisi dei problemi inerenti la sicurezza nell'impiego della trattrice.
Segnatura: TS 283

Mfugale, Laurent

Cenni sulla coltivazione del Tè (*Camellia sinensis* L.) in Tanzania.
Segnatura: TS 286

Mfugale, Laurent

Mastiti bovine: una grave patologia nella vacca da latte.
Segnatura: TS 287

Pellegrini, Mauro

L'equilibrio vegeto-produttivo e microclimatico del vigneto: influenza degli interventi a verde.
Segnatura: TS 272

Perazzolli, Michele e Emiliano Cortina

Il carattere killer nei ceppi della collezione dell'Istituto Agrario di S. Michele all'Adige e in quelli isolati da uve e mosti in fermentazione spontanea.
Segnatura: TS 273

Pergher, Viviana

Infortuni derivanti dall'uso di mezzi agricoli.
Segnatura: TS 284

Piffer, Tiziana

Riscontri produttivi di Chardonnay S.M.A. 130 su diversi portinnesti in due ambienti viticoli del Trentino.
Segnatura: TS 274

Recla, Luca

La rinaturalizzazione del paesaggio rurale.
Segnatura: TS 285

Scala, Alessandro

Indagine conoscitiva sulla viticoltura della Valdadige veronese.
Segnatura: TS 275

Schweigkofler, Paul

Progetto di una cantina aziendale, razionale da un punto di vista costruttivo ed enologico.
Segnatura: TS 276

Sigismondi, Lorena

La filtrazione tangenziale e soluzioni alternative in enologia.
Segnatura: TS 277

Tarter, Paolo

Verifica in campo dell'attività antibotrinica di un nuovo prodotto: SolfobentonDalcin.
Segnatura: TS 278

Torresani, Luca

Le macchine per la fertilizzazione.
Segnatura: TS 288

Zanini, Oscar

Uso del *Bacillus thuringiensis* berliner in viticoltura: risultati della prova dimostrativa attuata dai viticoltori soci della Cantina rotaliana di Mezzolombardo.
Segnatura: TS 279

Anno scolastico 1996/97**Bello, Matteo**

Inventario e bilancio di una azienda vitivinicola trentina.
Segnatura: TS 290

Bonollo, Matteo

Nuove tecnologie di arricchimento: l'osmosi inversa.
Segnatura: TS 291

Cont, Valentino

Realtà e tecnica del vivaismo viticolo.
Segnatura: TS 292

de Vescovi, Giulio

Influenza delle sostanze polifenoliche cedute dai vinaccioli nella produzione dei vini rossi di qualità: il Brunello di Montalcino.
Segnatura: TS 293

Degasperi, Stefano

Valore di trasformazione: due ipotesi a confronto.
Segnatura: TS 294

Dei Micheli, Fabio

La flottazione: una tecnica alternativa nella chiarifica dei mosti.
Segnatura: TS 295

Ferrari, Alessandro

Effetto dei sistemi di allevamento e della fertilità del suolo sulla concentrazione amminoacidica dei mosti di uve Chardonnay.
Segnatura: TS 296

Galassini, Tullio

Indagine sul contenuto di alcol metilico e di alcoli superiori in vini rossi monovarietali sperimentali.
Segnatura: TS 297

Gentilini, Jessica

Ruolo dell'apporto irriguo e del portinesto sullo stato idrico e sulla fotosintesi del melo.
Segnatura: TS 305

Holler, Stefano

L'utilizzo dell'anidride solforosa in enologia: conoscenza, modalità di impiego e valutazione per diminuirne l'utilizzo.
Segnatura: TS 298

Lucianer, Claudio

Pregi e difetti dell'acciaio inossidabile e del PRFV utilizzati nella costruzione dei serbatoi per uso enologico.

Segnatura: TS 299

Mittempergher, Alessio

Il vino: caratteristiche della domanda e andamento dei consumi.

Segnatura: TS 300

Moser, Filippo

Stime vendemmiali e modelli di previsione delle produzioni.

Segnatura: TS 301

Pieropan, Andrea

Recioto di Soave.

Segnatura: TS 302

Statella, Calogero

Indagine conoscitiva sulle tecnologie di produzione e sulle caratteristiche del Moscato passito di Pantelleria.

Segnatura: TS 303

Tessari, Valentina

Influenza del terreno di coltura sullo sviluppo dei batteri lattici provenienti da vini in fermentazione malolattica.

Segnatura: TS 304

Valenti, Marzia

I lieviti e la tecnologia panificatoria.

Segnatura: TS 306

Anno scolastico 1997/98**Berti, Marco**

Depurazione delle acque di cantina con particolare riferimento alla degradazione anaerobica.

Segnatura: TS 311

Cesconi, Lorenzo

Confronto tecnico-vitico-economico tra pergola trentina semplice e cordone speronato.

Segnatura: TS 312

Classe V B, Corso Brocca

Miglioramento dell'azienda montana Fezzi, Borgo Valsugana.

Segnatura: TS 328

Cristoforetti, Flavio

Il Marzemino gentile.

Segnatura: TS 313

Facchinelli, Michele

Valore di trasformazione: due ipotesi a confronto.

Segnatura: TS 314

Fay, Marco

Il miglioramento genetico del vitigno Chiavennasca.
Segnatura: TS 315

Gios, Nicola

L'uso del rame in viticoltura.
Segnatura: TS 316

Jermann, Angelo

Il Picolit: storia ed evoluzione del vitigno e del vino.
Segnatura: TS 317

Michelon, Alessandro

Influenza della tecnica di macerazione sulla composizione polifenolica di vini Cabernet sauvignon.
Segnatura: TS 318

Monte, Marco

La fermentazione malolattica dei vini.
Segnatura: TS 319

Paolazzi, Matteo

Il Muller Thurgau: realtà e prospettive per la viticoltura della valle di Cembra.
Segnatura: TS 320

Ress, Enrico

Valutazione dell'efficacia collaterale di un recente antiperonosporico (azoxistrobin) nei confronti della cicalina verde della vite.
Segnatura: TS 321

Sonn, Fabrizio

Il Teroldego rotaliano: la singolarità di un vitigno autoctono.
Segnatura: TS 322

Tarter, Massimo

La viticoltura biologica.
Segnatura: TS 323

Turri, Andrea

Il significato e l'evoluzione delle tecniche viticolo-enologiche nella storia.
Segnatura: TS 324

Vanzo, Lorenzo

Interventi comunitari a sostegno dei prezzi nel settore enologico in Italia.
Segnatura: TS 325

Vaona, Marcello Bruno

Tecniche di produzione di un vino di qualità: l'Amarone di Valpolicella.
Segnatura: TS 326

Zanotelli, Dino

Descrizione e rilevazione contabile dell'azienda agricola Zanotelli Ezio e fratelli di Cembra.
Segnatura: TS 327

**Anno scolastico 1998/99****Baldessari, Michela**

Empoasca vitis G.: difesa biologica e presentazione del disciplinare AIAB in campo enologico.
69 p. - Classe: VI S
Segnatura: TS 329

Bampi, Silvio

Inventario e bilancio contabile in una azienda frutti-vinicola del Trentino.
66 p. - Classe: VI S
Segnatura: TS 330

Castellani, Alessandro

Monitoraggio microbiologico nell'imbottigliamento con particolare riferimento alla microfiltrazione sterilizzante.
47 p. - Classe: VI S
Segnatura: TS 331

Coser, Franco

Influenza del ceppo di lievito sulle caratteristiche compositive del vino.
52 p. - Classe: VI S
Segnatura: TS 332

Dallagiacomina, Ezio

La diagnostica fogliare.
51 p. - Classe: VI S
Segnatura: TS 333

Dalpiaz, Denis

Andamento del mercato del vino in Italia ed in Europa.
35 p. - Classe: VI S
Segnatura: TS 334

Devigili, Daniela

Stabilità e stabilizzazione tartarica.
63 p. - Classe: VI S
Segnatura: TS 335

Devigili, Francesca

Influenza del diluente usato per la conta dei batteri lattici provenienti da vini in fermentazione malolattica.
82 p. - Classe: VI S
Segnatura: TS 336

Faes, Nicola

La Nosiola e tecnica di vinificazione del vino Santo trentino.
37 p. - Classe: VI S
Segnatura: TS 337

Forrer, Daniel

Gli effetti del vino sull'organismo.
104 p. - Classe: VI S
Segnatura: TS 338

Kaswalder, Luca

Il Traminer aromatico: vitigno e vino.

40 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 339

Kleon, Hannes

Realtà spumantistica altoatesina e metodi di spumantizzazione.

44 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 340

Marzadro, Mattia

Controllo della microflora sulle vinacce.

32 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 341

Paolazzi, Martino

Gli impianti di distillazione.

71 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 342

Paris, Sebastiano

Confronto viticolo-economico tra pergola semplice trentina e Guyot (con ampliamento ai sistemi di allevamento idonei ad una meccanizzazione integrale).

59 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 343

Postal, Alberto

Oidio della vite: un problema antico, ma sempre attuale.

49 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 344

Prevostini, Paolo

Tecnologie di filtrazione in enologia con particolare riferimento alla filtrazione tangenziale.

73 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 345

Tarter, Martina

Valorizzazione delle produzioni della Cantina Sociale La Vis attraverso il progetto di qualità.

80 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 346

Villotti, Claudio

Valore di trasformazione: confronto tra vinificazione in proprio e vendite delle uve.

19 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 347

Anno scolastico 1999/00**Piatti, Paolo**

Influenza esercitata dai polifenoli sullo sviluppo dei lieviti.

75 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 348

Simoni, Andrea

La meccanizzazione integrale in viticoltura.

96 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 349

Taddia, Andrea

Storia e attualità della viticoltura in Valsugana.

59 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 350

Tait, Marco

Affinamento in barrique del vino Teroldego.

36 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 351

Walzl, Alessio

La selezione clonale: il caso del Marzemino.

48 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 352

Zeni, Rudy

Sostanze azotate e vitamine: due fattori influenzanti la fermentazione.

42 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 353

Anno scolastico 2000/01**Bertolini, Daniele**

La meccanizzazione nel vigneto.

20 p. - Classe: V A

Segnatura: TS 354

Biasi, Lorenzo e Lorenzo Ceschi

La tecnologia entra in stalla: sono arrivati i robot di mungitura.

40 p. - Classe: V A

Segnatura: TS 355

Bozza, Elisa e Marcella Grisenti

Il turismo rurale: un esempio di recupero di un'azienda marginale trentina.

57 p. - Classe: V A

Segnatura: TS 356

Briosi, Paolo

La gestione del suolo in viticoltura.

54 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 357

Broz, Francesco

Potenzialità enologiche del vitigno Gropello.

29 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 358

Ceracchi, Matteo

Il Cognac.

20 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 359

Ceschi, Lorenzo e Lorenzo Biasi

La tecnologia entra in stalla: sono arrivati i robot di mungitura.

40 p. - Classe: V A

Segnatura: TS 355

Cobelli, Tiziano

L'irrigazione in viticoltura.

63 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 360

Curti, Stefano

La distillazione.

1 v. - Classe: V A

Segnatura: TS 372

Degasperi, Loris e Lorenzo Turrini

Analisi delle attrezzature usate per i nuovi impianti di vigneto a spalliera.

1 v. - Classe: V A

Segnatura: TS 373

Enrici, Ivan

La confusione sessuale come metodo di difesa dalla Tignoletta: applicazione e diffusione in Trentino.

57 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 361

Iachemet, Maurizio

Costo di produzione dell'uva della cultivar Chardonnay con sistema di allevamento a Guyot: descrizione di forme di allevamento meccanizzabili.

74 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 362

Manica, Andrea

Biotecnologie.

12 p. - Classe: V A

Segnatura: TS 363

Manica, David

La viticoltura in Vallagarina.

24 p. - Classe: V A

Segnatura: TS 364

Menegotti, Andrea

Evoluzione delle uve in appassimento.

40 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 365

Moser, Matteo

Biotechnologie in viticoltura ed enologia.

45 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 366

Onorato, Matteo

Progettazione di un caprile.

37 p. - Classe: V A

Segnatura: TS 367

Pederzoli, Marco

Costo di produzione dell'uva (cv Chardonnay) con sistema di allevamento a pergola trentina semplice.

96 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 368

Segarizzi, Lucia

Pratiche di concentrazione dei mosti con particolare riferimento all'osmosi inversa.

50 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 369

Sicher, Elisa

Un segno del passato che si fa presente: il Groppello.

20 p. - Classe: V A

Segnatura: TS 370

Sommadossi, Enzo

Origini e storia della tecnica vivaistica con particolare riferimento alla meccanizzazione ed alle operazioni d'impianto del vigneto.

74 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 371

Tavonatti, Emanuele e Gianluca Valentini

La coltivazione fuori suolo della fragola.

1 v. - Classe: V A

Segnatura: TS 374

Turrini, Lorenzo e Loris Degasperi

Analisi delle attrezzature usate per i nuovi impianti di vigneto a spalliera.

1 v. - Classe: V A

Segnatura: TS 373

Valentini, Gianluca e Emanuele Tavonatti

La coltivazione fuori suolo della fragola.

1 v. - Classe: V A

Segnatura: TS 374

Anno scolastico 2001/02**Berté, Matteo**

Fienagione e alimentazione bovina.

20 p. - Classe: V A

Segnatura: TS 390

Berti, Stefano

Inventario e bilancio contabile di una azienda vitivinicola.
Relatore: prof. Renato Brugnara. - 10, [22] p. - Classe: VI S
Segnatura: TS 375

Carlotto, Michela

Confronto tra cloni compatti e meno compatti di Pinot nero.
Relatore: prof. Adriana Bianchi. - 30 p. - Classe: VI S
Segnatura: TS 376

Classe V B, Corso Brocca Agro-industriale Area di progetto

Studio della conversione al biologico degli appezzamenti presenti all'interno del biotopo Alla Rupe di Mezzolombardo.
1 v. - Classe: V B
Segnatura: TS 392

De Rensis, Lorenzo

La zonazione degli areali viticoli.
Relatore: prof. Paolo Facchini. - 27 p. - Classe: VI S
Segnatura: TS 377

Faes, Matteo

Costo di produzione dell'uva.
Relatore: prof. Renato Brugnara. - 40 p. - Classe: VI S
Segnatura: TS 378

Gabrielli, Mario

Stabilizzazione tartarica.
Relatore: prof. Flavia Brun. - 28 p. - Classe: VI S
Segnatura: TS 379

Gasperinatti, Luca

Il patrimonio polifenolico delle uve e del vino.
Relatore: prof. Adriana Bianchi. - 40 p. - Classe: VI S
Segnatura: TS 380

Larentis, Michela

Luci e ombre del rame in viticoltura.
Relatore: prof. Marco Dalrì. - 44 p. - Classe: VI S
Segnatura: TS 381

Micheloni, Mattia

La diagnostica fogliare in viticoltura.
Relatore: prof. Paolo Facchini. - 35 p. - Classe: VI S
Segnatura: TS 382

Moser, Eros

L'impianto di un ceraseto: dalla messa a dimora alla produzione.
23 p. - Classe: V A
Segnatura: TS 391

Panizza, Claudio

I giallumi della vite e la flavescenza dorata.
Relatore: prof. Marco Dalrì. - 53 p. - Classe: VI S
Segnatura: TS 383

Piffer, Andrea

Gestione del vigneto: confronto pergola semplice/cordone speronato.

Relatore: prof. Paolo Facchini. - 52 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 384

Prà, Massimo

La microssigenazione dei vini bianchi.

Relatori: proff. Adriana Bianchi e Flavia Brun. - 32 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 385

Sandri, Nadia

Il profilo aromatico delle uve e dei vini.

Relatore: prof. Adriana Bianchi. - 44 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 386

Venturini, Marco

Tecnologia di produzione del vino Amarone.

28 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 387

Zanini, Davide

Metcalfa pruinosa: un insetto nuovo per la viticoltura trentina.

Relatore: prof. Marco Dalrì. - 24 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 388

Zendri, Lorenzo

Ricerca faunistica dei Fitoseidi in Vallarsa e studio della tossicità dei prodotti fitosanitari nei loro confronti.

Relatore: prof. Marco Dalrì. - 44 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 389

Anno scolastico 2002/03**Alongi, Claudio**

Prove di criomacerazione su Pinot nero e Sangiovese.

Relatore: prof. Adriana Bianchi. - 34 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 394

Armani, Daniele

Allevamento della trota Fario: progettazione di un centro ittico, gestione aziendale, valutazioni economiche.

Relatore: prof. Serena Bettini. - 87 p. + 1 CD ROM. - Classe: V A

Segnatura: TS 409

Bresaola, Filippo

Confronto fra i costi di produzione in vigneto a diverse forme di allevamento.

Relatore: prof. Renato Brugnara. - 88 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 395

Carli, Erwin

Confusione sessuale: un metodo alternativo per la difesa dalle tignole della vite. Esperienze nella piana Rotaliana.

Relatore: prof. Marco Dalrì. - 52 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 396

Casolla, Nicola

La meccanizzazione forestale in provincia di Trento.

Relatore: prof. Valerio Corradini. - 42 p. - Classe: V A

Segnatura: TS 410

Classe V B, Area di progetto

Apicoltura e prodotti agroalimentari dell'alveare.

117 p. - Classe: V B

Segnatura: TS 393

D'Amodio, Emanuele

Evoluzione degli interventi comunitari a sostegno dei prezzi nel mercato vitivinicolo.

Relatore: prof. Renato Brugnara. - 51 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 397

Gentili, Enrico

La difesa biologica della vite.

30 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 399

Moser, Andrea

I fabbisogni energetici e la produzione di rifiuti solidi e reflui nell'attività enologica della piana Rotaliana.

Relatore: prof. Fernando Maines. - 42 p., [8] p. di tav. - Classe: VI S

Segnatura: TS 400

Parisi, Andrea

I basalti da Marzemino: dalle argille del vulcano un vino gentile.

Relatori: proff. Paolo Facchini e Alessandro Mancabelli. - 74 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 401

Salce, Michele

Macchine sì, macchine no: un confronto tra i due costi di produzione.

Relatore: prof. Renato Brugnara. - 55 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 402

Sandri, Claudio

Evoluzione delle infezioni di *Plasmopara viticola* in relazione alla bagnatura foliare: differenze tra una zona asciutta ed una più umida.

Relatore: prof. Marco Dalrì. - 49 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 403

Sandri, Sonia

Impiego dell'anidride solforosa e prove di cinetica di consumo.

Relatore: prof. Adriana Bianchi. - 33 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 404

Sartori, Marco

Sistemi di vinificazione in rosso a confronto: esperienze su Schiava, Lagrein e Merlot.
Relatore: prof. Adriana Bianchi. - 38 p. - Classe: VI S
Segnatura: TS 405

Trentin, Federica

Metodi di distillazione a confronto.
Relatore: prof. Angelo Valerio Rampino. - 24 p. - Classe: VI S
Segnatura: TS 406

Veronesi Berghem, Mauro

Teroldego e piana Rotaliana: un matrimonio inscindibile.
Relatore: prof. Paolo Facchini. - 48 p. - Classe: VI S
Segnatura: TS 407

Zeni, Stefano

Prove comparative di sterilità microbiologica e di analisi sensoriale su vini bianchi e rossi della cantina dell'Istituto agrario di San Michele all'Adige sottoposti a pastorizzazione e filtrazione.
Relatore: prof. Flavia Brun. - 71 p. - Classe: VI S
Segnatura: TS 408

Anno scolastico 2003/04**Adami, Silvia**

Tecniche di pastorizzazione: problematiche microbiologiche, enologiche e meccaniche.
Relatore: prof. Silvia Adami. - 26 p. - Classe: VI S
Segnatura: TS 411

Brugnara, Mirco

Analisi comparata dell'efficienza su un gruppo di aziende viticole in Val di Cembra.
Relatore: prof. Renato Brugnara. - 45 p. - Classe: VI S
Segnatura: TS 412

Cipriani, Mattia

Lambrusco Foja tonda o Casetta: realtà e prospettive.
Relatore: prof. Adriana Bianchi. - 63 p. - Classe: VI S
Segnatura: TS 413

Giacomoni, Matteo

Rilevazione contabile economica su una azienda viticola e determinazione dei costi di produzione.
Relatore: prof. Renato Brugnara. - 24 p. - Classe: VI S
Segnatura: TS 414

Martinelli, Andrea

Scelta del fornitore del tappo di sughero.
Relatore: prof. Flavia Brun. - 49 p. - Classe: VI S
Segnatura: TS 415

Melchiori, Matteo and Cesare Zamboni

La difesa integrata dalla botrite dell'uva.
Relatore: prof. Marco Dalrì. - 96 p. - Classe: VI S
Segnatura: TS 416

Moser, Leonardo

Disacidificazione e acidificazione del vino: considerazioni chimico-fisiche.

Relatore: prof. Adriana Bianchi. - 31 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 417

Pedrini, Erika

C'era una volta ... Vitigni autoctoni in risposta alla globalizzazione del mercato viti-enologico.

Relatore: prof. Paolo Facchini. - 70 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 419

Perini, Nicola

Impianti di distillazione.

Relatore: prof. Angelo Valerio Rampino. - 50 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 418

Perotto, Fausto

Impiego dell'osmosi inversa sui vini.

Relatore: prof. Adriana Bianchi. - 28 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 420

Petri, Orfeo

L'azienda viticola biologica: aspetti generali ed esempio di una realtà trentina.

Relatore: prof. Marco Dalrì. - 42 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 421

Righetti, Stefano

I terroirs del vino.

Relatore: prof. Paolo Facchini. - 79 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 422

Tenaglia, Paola

Strade del vino e dei sapori: Vallagarina e Piana Rotaliana.

Relatore: prof. Maines. Milena. - 86 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 423

Anno scolastico 2004/05**Briosi, Andrea**

La Piana Rotaliana: culla del Teroldego.

Relatore: prof. Paolo Facchini. - 105 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 424

Ciurletti, Diego

Maso Pianizza: rilevazione contabile e costo di produzione dell'uva base spumante.

Relatore: prof. Renato Brugnara. - 61 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 425

Classe V B, Area di progetto

Valorizzazione di un'area agricola marginale mediante l'allevamento di capre da latte per la produzione di formaggio.

41, (15) p.

Segnatura: TS 442

Clementi, Mattia

Stabilizzazione e stabilità tartarica: teoria e riscontro pratico.

Relatore: prof. Adriana Bianchi. - 33 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 426

Condini Mosna, Alessandro

Dinamica di popolazione e parassitizzazione di *Empoasca vitis* Göthe in vigneti trentini a conduzione biologica.

Relatore: prof. Marco Dalrí. - 78 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 427

Dallabetta, Luca

Vinificazione in rosso con il metodo Ganimede.

Relatore: prof. Flavia Brun. - 45 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 428

Fazio, Giuseppe

La Denominazione di Origine Controllata Erice.

Relatore: prof. Paolo Facchini. - 77 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 429

Filigrana, Alessandro

Batteri lattici.

Relatore: prof. Michele Cristellon. - 35 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 430

Foppoli, Fabio

Confronto chimico-sensoriale di Cabernet Sauvignon prodotto con metodo tradizionale e con la pratica dell'appassimento.

Relatore: prof. Flavia Brun. - 32 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 431

Franchini, Carlo

Le fasi fenologiche della vite.

Relatore: prof. Paolo Facchini. - 56 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 432

Iachemet, Simone

Maturazione dell'uva.

Relatore: prof. Adriana Bianchi. - 31 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 433

Innocenti, Mattia

Regimi idrici in viticoltura.

Relatore: prof. Paolo Facchini. - 35 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 434

Pellegrini, Anita

Evoluzione e declino di un vino novello.

Relatore: prof. Adriana Bianchi. - 32 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 435

Recchia, Enrico

Vino Amarone: tecniche di vinificazione a confronto.
 Relatore: prof. Adriana Bianchi. - 119 p. - Classe: VI S
 Segnatura: TS 436

Rossi, Stefano

Vinificazione di vini bianchi *sûr lies*.
 Relatore: prof. Flavia Brun. - 34 p. - Classe: VI S
 Segnatura: TS 438

Saiani, Arianna

Distillazione della grappa: aspetti meccanici, costruttivi e chimici.
 Relatori: proff. Fernando Maines e Adriana Bianchi. - 56 p. - Classe: VI S
 Segnatura: TS 438

Schwarz, Fabian

Utilizzo del titanio in enologia.
 Relatore: prof. Fernando Maines. - 22 p. - Classe: VI S
 Segnatura: TS 440

Sicher, Carmela

Prove di efficacia dell'acqua acida elettrolizzata su *Plasmopara viticola* (Berk. e Curt.) Berlese e De Toni.
 Relatore: prof. Marco Dalrí. - 38 p. - Classe: VI S
 Segnatura: TS 439

Urbani, Emanuele

Ristrutturazione e riorganizzazione Casa vinicola Nino Negri.
 Relatore: prof. Fernando Maines. - 148 p., 4 c. di tav. ripieg. - Classe: VI S
 Segnatura: TS 441

Anno scolastico 2005/06
Andreatta, Elena

Determinazione di *Brettanomyces/Dekkera* in vino con PCR Real Time.
 Relatore: prof. Michele Cristellon. - 49 p.
 Segnatura: TS 443

Bellini, Matteo

Nuovi impianti in viticoltura: problematiche inerenti l'allestimento di un nuovo vigneto da un'area boschiva e relativi costi.
 Relatori: proff. Paolo Facchini e Renato Brugnara. - 62 , [12] p., 2 c. di tav. ripieg.
 Segnatura: TS 444

Bortolotti, Lucio e Lorenzo Tonina

Ideazione e sperimentazione di un nuovo tipo di fermentatore.
 Relatori: proff. Fernando Maines e Flavia Brun. - 52 p.
 Segnatura: TS 445

Cremonini Bianchi, Matteo

La Toscana e il Sangiovese.
 Relatore: prof. Paolo Facchini. - 55 p.
 Segnatura: TS 446

Defant, Cristian

La difesa da avversità atmosferiche nella realtà agricola della Val di Non.

Relatore: prof. Nicola Tavonatti. - 23 p.

Segnatura: TS 455

Giovannini, Oscar

Ampelomyces quisqualis Ces.: nuovo biofungicida nei confronti dell'oidio della vite: caratteristiche e verifica dell'efficacia in pieno campo.

Relatore: prof. Marco Dalrì. - 58 p.

Segnatura: TS 447

Menolli, Ainhoa

Ossidoriduzione nella vinificazione in bianco.

Relatore: prof. Flavia Brun. - 44 p.

Segnatura: TS 448

Perenzoni, Andrea

Nuove interpretazioni per il Marzemino gentile.

Relatore: prof. Salvatore Maule. - 39 p.

Segnatura: TS 449

Poggi, Michele

Il mercato dello spumante: import - export.

Relatore: prof. Renato Brugnara. - 36 p.

Segnatura: TS 450

Telch, Samuel

Il mal dell'esca della vite.

Relatore: prof. Marco Dalrì. - 49 p.

Segnatura: TS 451

Tonetta, Adriano

Controllo vitalità dei lieviti secchi: due metodi a confronto.

Relatore: prof. Michele Cristellon. - 26 p.

Segnatura: TS 452

Tonina, Lorenzo e Lucio Bortolotti

Ideazione e sperimentazione di un nuovo tipo di fermentatore.

Relatori: proff. Fernando Maines e Flavia Brun. - 52 p.

Segnatura: TS 445

Widmann, Giacomo

Azienda vitivinicola Castel San Nicola: progettazione e dimensionamento reparto di vinificazione.

Relatore: prof. Fernando Maines. - 52 p., 1 c. di tav. ripieg.

Segnatura: TS 453

Zanotelli, Roberto

Valle di Cembra e Müller Thurgau: un binomio vincente.

Relatore: prof. Flavia Brun. - 31, [1] p.

Segnatura: TS 454

Anno scolastico 2006/07**Beber, Roberta**

Le malattie del legno della vite: possibilità di contenimento biologico con preparati di Trichoderma.

Relatore: prof. Marco Dal Ri. - 59 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 456

Cazzanelli, Loris

I lieviti indigeni e la fermentazione alcolica spontanea.

Relatore: prof. Michele Cristellon. - 101 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 457

Chistè, Marco

Il Gewürztraminer in Alto Adige.

Relatore: prof. Paolo Facchini. - 43 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 458

Dorigati, Paolo

Individuazione delle zone più vocate alla coltivazione del Teroldego nella Piana Rotaliana.

Relatore: prof. Paolo Facchini. - 43 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 459

Facchinelli, Luigi

Relazione tecnico descrittiva per la progettazione della cantina Drago Rosso.

Relatore: prof. Fernando Maines. - 78, [4], 4 c. di tav. ripieg. - Classe: VI S

Segnatura: TS 460

Framba, Marco

Gestione del conferimento in cantina tramite la creazione di un programma in Access.

Relatore: prof. Fernando Maines. - 31 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 461

Marzari, Tiziana

Il Moscato giallo.

Relatori: proff. Paolo Facchini e Flavia Brun. - 34 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 462

Merlo, Vittorio

Andamento dei principali indici bioclimatici nella zona di san Michele all'Adige ed effetti sulle fasi fenologiche della vite.

Relatore: prof. Paolo Facchini. - 31 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 463

Micheletti, Davide

L'utilizzo di ceppi modificati di *Saccharomyces cerevisiae* in enologia.

Relatore: prof. Michele Cristellon. - 52 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 464

Nardin, Moreno

I distillati: costi di produzione.

Relatore: prof. Renato Brugnara. - 49 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 465

Nascimbeni, Valentina

Micotossine: un problema emergente per la viticoltura e l'enologia.

Relatore: prof. Michele Cristellon. - 50 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 466

Rigotti, Matteo

Vinegrowing in Trentino.

Relatore: prof. Massimiliana Pisetta. - 46 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 467

Rotolo, Francesco

Il Merlot ed il suo successo.

Relatore: prof. Paolo Facchini. - 31 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 472

Rover, Matteo

I sistemi di irrigazione in vigneto.

Relatore: prof. Paolo Facchini. - 42 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 468

Salizzoni, Luca

Il Marzemino: due tecniche di produzione a confronto.

Relatori: proff. Paolo Facchini e Flavia Brun. - 70 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 469

Telch, Letizia

Prove di vinificazione in bianco di Müller-Thurgau con metodo tradizionale ed in iper-riduzione.

Relatori: proff. Adriana Bianchi e Fernando Maines. - 54 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 470

Villa, Riccardo

Analisi statistica e tipologica sulle tecniche di filtrazione dei vini in provincia di Trento.

Relatore: prof. Fernando Maines. - 29, [39] p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 471

Anno scolastico 2007/08**Andreasi, Alberto**

La meccanizzazione nel futuro della viticoltura di montagna.

Relatore: prof. Fernando Maines. - 76 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 473

Barchetti, Daniele.

Preparazione di uno spumante metodo classico Trento DOC: analisi caso Rotari.

Relatore: prof. Massimo Bertamini. - 61 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 474

Brida, Mattia

Il vitigno Groppello di Revó: dalle ripide sponde del lago di S. Giustina alla bottiglia.

Relatore: prof. Massimo Bertamini. - 47 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 475

Bronzo, Davide

Gestione del suolo in viticoltura.

Relatore: prof. Paolo Facchini. - 39 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 476

Ciola, Nicola

La diffusione del legno nero in Trentino.

Relatore: prof. Luca Russo. - 28 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 477

Curzel, Matteo

La confusione sessuale in viticoltura: primi passi verso una gestione sempre più biologica.

Relatori: proff. Marco Dal Ri e Luisa Mattedi. - 57 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 478

Fellin, Matteo

Caratteristiche enologiche dei lieviti vinari.

Relatore: prof. Michele Cristellon. - 52 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 479

Ferrari, Matteo

Descrizione tecnico-organizzativa della ditta Schenk-Italia S.p.A.

Relatore: prof. Fernando Maines. - 43 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 480

Gasparotti, Luca

Distribuzione degli agrofarmaci in viticoltura.

Relatore: prof. Luca Russo. - 93 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 481

Gnesetti, Giorgia

Descrizione del vitigno Saperavi.

Relatore: prof. Adriana Bianchi. - 23 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 482

Grandi, Giovanni

La costituzione di un'azienda agricola: costi e procedure burocratiche.

Relatore: prof. Roberta Valentini. - 34 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 483

Marchesini, Raffaele

La distillazione fra tradizione e tecnologia: breve trattato sugli impianti.

Relatore: prof. Fernando Maines. - 35 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 484

Pellegrini, Lorenzo

Müllet-Thurgau: influenza del terroir.

Relatore: prof. Adriana Bianchi. - 49 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 485

Piffer, Stefano

Le macchine per la vendemmia meccanica.

Relatore: prof. Fernando Maines. - 85 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 486

Salvadori, Malcolm

Coltivazione e vinificazione del Gewürztraminer a Terlano.

Relatori: proff. Paolo Facchini e Massimo Bertamini. - 52 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 487

Schönsberg, Michele

Pergola e guyot: sistemi di allevamento a confronto in un'azienda della piana rotaliana.

Relatori: proff. Paolo Facchini e Roberta Valentini. - 65 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 488

Simoni, Claudio

Sviluppo di database per la gestione del processo produttivo di cantina.

Relatore: prof. Fernando Maines. - 31 p., 1 CD-ROM. - Classe: VI S

Segnatura: TS 489

Simoni, Federico

Progetto sistemazione agraria delle pp. ff. 186/2, 186/4, 196, 197 e 198.

Relatore: prof. Fernando Maines. - 52 p., 6 alleg., 6 c. di tav. ripieg. - Classe: VI S

Segnatura: TS 490

Waldner, Vittorio

L'impianto del vigneto a pergola trentina.

Relatori: proff. Paolo Facchini e Roberta Valentini. - 94 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 491

Anno scolastico 2008/09**Bertagnolli, Luca**

I feromoni: storia e applicazioni pratiche con particolare riferimento in viticoltura.

Relatori: proff. Luca Russo e Luisa Mattedi. - 81 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 492

Bertolini, Daniele

Macchine per la distribuzione degli agrofarmaci in viticoltura.

Relatore: prof. Luca Russo. - 54 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 493

Brugnara, Stefano

Principali sistemi di allevamento della vite utilizzati in Italia.

43 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 494

Gozzer, Tania

Potenzialità e valorizzazione viticola di alcune aree della Valsugana.

36 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 495

Mottes, Rudy

Il lavaggio delle uve: aspetti chimici, microbiologici e meccanici.

36 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 496

Pedrini, Giulia

Il marketing del vino.

Relatore: prof. Roberta Valentini. - 40 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 497

Pergher, Walter

Effetti della disacidificazione di un vino con bicarbonato di potassio: schema di calcolo.

Relatore: prof. Adriana Bianchi. - 25 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 498

Perpruner, Claudio

La grappa.

29 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 499

Setti, Pietro

Metabolismo azotato di lieviti e batteri: esigenze e possibili difetti olfattivi dei vini.

Relatore: prof. Massimo Bertamini. - 31 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 500

Zadra, Maurizio

Fermentazioni spontanee con lieviti indigeni.

30 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 501

Zancanella, Alex

La tecnica di estrazione dei mosti in protezione dalle ossidazioni: l'iperiduzione.

Relatore: prof. Massimo Bertamini. - 33 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 502

Anno scolastico 2009/10**Fattore, Simone**

Tecniche ed impianti per la depurazione dei rifiuti di cantina con particolare riguardo per la fitodepurazione.

Relatore: prof. Fernando Maines. - 59 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 504

Pasetti, Davide

Viticultura biodinamica: nuovo impulso per sostituire il metodo agricolo convenzionale.

38 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 505

Pecoraro, Wanda

Lieviti non Saccharomyces: caratteristiche enologiche ed identificazione.

Relatore: prof. Michele Cristellon. - 49 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 506

Pellegrini, Evelyn

Storia e marketing del Teroldego rotaliano.

Relatore: prof. Roberta Valentini. - 54 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 507

Planchenstainer, Matteo

Analisi preliminare per la progettazione di un database per la gestione dei dati tecnico-economici relativi alle macchine ed alle attrezzature per la viticoltura e l'enologia.

Relatore: prof. Fernando Maines. - 21 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 508

Schiesaro, Sergio

L'irrigazione in viticoltura.

Relatore: prof. Paolo Facchini. - 42 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 509

Tasin, Luca

LSA: confronto tra laboratorio e cantina.

Relatore: prof. Michele Cristellon. - 81 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 503

Verones, Giulia

Gli spumanti metodo classico: ruolo della liqueur d'expedition.

Relatore: prof. Massimo Bertamini. - 113 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 510

Zatelli, Daniele

Fattori influenzanti la fermentazione malolattica: ruolo della SO₂ in un vino Teroldego ad alto grado ed elevato pH, evoluzione del quadro polifenolico.

Relatore: prof. Massimo Bertamini. - 49 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 511

Zeni, Mattia

Cabernet Sauvignon: problematiche e scelte di vinificazione.

Relatore: prof. Adriana Bianchi. - 31 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 512

Anno scolastico 2010/11**Calliari, Federico**

Lieviti secchi attivi: la scelta del ceppo.

Relatore: prof. Michele Cristellon. - 89 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 513

Dallagiacom, Valentino

Criteri di scelta tra pergola trentina e Guyot.

Relatore: prof. Paolo Facchini. - 27 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 514

Debiasi, Andrea e Francesco Gobbo

Acidificazione e disacidificazione schema di calcolo ed impatto organolettico.

Relatore: prof. Adriana Bianchi. - 34 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 515

Furlani, Giulia

La pratica del sovescio in viticoltura.

Relatore: prof. Paolo Facchini. - 44 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 516

Holzer, Walter

Antichi vitigni trentini e progetti di rilancio.

Relatore: prof. Paolo Facchini. - 53 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 517

Iachemet, Marco

Evoluzione delle strategie di difesa: ecco come si è arrivati al biologico.

Relatore: prof. Luca Russo. - 32 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 518

Loner, Luca

Le macchine per la potatura a secco.

Relatore: prof. Fernando Maines. - 43 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 519

Pancher, Omar

Trentino e vino: una rima, una tradizione, un futuro. Le problematiche vitivinicole di una regione in cui la coltura e la cultura della vite sono un'unica cosa.

Relatore: prof. Roberta Valentini. - 47 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 520

Tonazzolli, Davide

Il diradamento in viticoltura: obiettivi e modalità di esecuzione.

Relatore: prof. Paolo Facchini. - 50 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 521

Wegher, Nicola

Realizzazione delle maschere del database per la gestione dati tecnico-economici relativi alle macchine ed alle attrezzature per la viticoltura ed enologia.

Relatore: prof. Fernando Maines. - 20 p., [1] c. di tav. ripieg.+ CD-ROM. - Classe: VI S

Segnatura: TS 522

Zanoni, Andrea

Il vino Santo trentino: storia e futuro di un minuscolo grande vino di territorio.

Relatore: prof. Massimo Bertamini. - 43 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 523

Anno scolastico 2011/12**Benazzoli, Alberto**

I cambiamenti climatici e la viticoltura.

Relatore: prof. Paolo Facchini. - 20 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 524

Castellani, Matteo

Tecniche di appassimento per la produzione di Amarone.

Relatore: prof. Fernando Maines. - 30 c. - Classe: VI S

Segnatura: TS 525

Classe V B, Corso Agro-industriale Area di progetto

Agricoltura sociale: una tradizione innovativa.

Relatore: prof. Alessandro Di Martino. - 127 c. - Classe: V B

Segnatura: TS 539

Dalledonne, Stefano

Il Pinot nero, un rosso speciale: Trentino e Alto Adige interpretazioni a confronto.

Relatore: prof. Massimo Bertamini. - 45 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 526

Dalrì, Mirco

I sistemi di irrigazione in viticoltura.

Relatore: prof. Paolo Facchini. - 30 c. - Classe: VI S

Segnatura: TS 527

Fomiatti, Giorgio

Chiave di identificazione dei lieviti di interesse enologico.

Relatore: prof. Michele Cristellon. - 31 c. - Classe: VI S

Segnatura: TS 528

Gasperinatti, Mattia

La fermentazione malolattica: aspetti microbiologici, chimico-fisici e applicativi.

Relatore: prof. Adriana Bianchi. - 31 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 529

Giovannini, Riccardo

Impatto della chiarifica sui polifenoli del vino.

Relatori: proff. Adriana Bianchi e Salvatore Maule. - [2], 40 c., 6 all. - Classe: VI S

Segnatura: TS 530

Marzadro, Luca

La grappa.

Relatore: prof. Fernando Maines. - [17] c. - Classe: VI S

Segnatura: TS 531

Merz, Luca

La potatura della vite: basi fisiologiche e meccanizzazione.

Relatore: prof. Paolo Facchini. - 32 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 532

Pilati, Umberto

Il metodo classico italiano: un confronto tra territori e prodotti.

Relatore: prof. Massimo Bertamini. - 69 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 533

Tava, Giulio

Le fisiopatie della vite: disseccamento del rachide e clorosi ferrica.

Relatore: prof. Paolo Facchini. - 25 c. - Classe: VI S

Segnatura: TS 534

Tomasi, Matteo

Confronto tra viticoltura integrata e biologica: la differenza nella gestione dei vigneti.

Relatore: prof. Damiano Emer. - 52 p. - Classe: VI S

Segnatura: TS 535

Valentini, Luca

Studio su alcuni ceppi di lievito per l'enologia.

Relatore: prof. Michele Cristellon. - 83 c. - Classe: VI S

Segnatura: TS 536



Venditti, Giovanni

Il Centro di Trasferimento Tecnologico della Fondazione Mach: uno strumento a disposizione dei viticoltori trentini.

Relatore: prof. Damiano Emer. - 19 c. - Classe: VI S

Segnatura: TS 537

Zeni, Willi

Disacidificazione di un vino col metodo dei sali doppi: principi teorici, metodo operativo, schema di calcolo ed impatto organolettico.

Relatore: prof. Adriana Bianchi. - 24 c. - Classe: VI S

Segnatura: TS 538



Indice

Anno scolastico 1979/80	pag. 1
Anno scolastico 1980/81	pag. 3
Anno scolastico 1981/82	pag. 4
Anno scolastico 1982/83	pag. 6
Anno scolastico 1983/84	pag. 7
Anno scolastico 1984/85	pag. 8
Anno scolastico 1985/86	pag. 10
Anno scolastico 1986/87	pag. 11
Anno scolastico 1987/88	pag. 13
Anno scolastico 1988/89	pag. 14
Anno scolastico 1989/90	pag. 15
Anno scolastico 1990/91	pag. 17
Anno scolastico 1991/92	pag. 18
Anno scolastico 1992/93	pag. 19
Anno scolastico 1993/94	pag. 20
Anno scolastico 1994/95	pag. 22
Anno scolastico 1995/96	pag. 24
Anno scolastico 1996/97	pag. 26
Anno scolastico 1997/98	pag. 27
Anno scolastico 1998/99	pag. 29
Anno scolastico 1999/00	pag. 30
Anno scolastico 2000/01	pag. 31
Anno scolastico 2001/02	pag. 33
Anno scolastico 2002/03	pag. 35
Anno scolastico 2003/04	pag. 37
Anno scolastico 2004/05	pag. 38
Anno scolastico 2005/06	pag. 40
Anno scolastico 2006/07	pag. 42
Anno scolastico 2007/08	pag. 43
Anno scolastico 2008/09	pag. 45
Anno scolastico 2009/10	pag. 46
Anno scolastico 2010/11	pag. 47
Anno scolastico 2011/12	pag. 48