

CURRICULUM VITAE

Massimo GUAITA

Nato ad Asti il 31/12/1967

Residente ad Asti, Loc. Valmanera 36/B

Telefono 339-3923757

e-mail: massimo.guaita@crea.gov.it

Codice ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-3141-1035>

Codice SCOPUS: [23060140700](https://scopus.org/record/display?id=23060140700)

Dichiarazione sostitutiva di certificazione e Dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà ai sensi del DPR 445/28.12.2000

Il sottoscritto **Massimo Guaita**, consapevole delle responsabilità penali cui può andare incontro in caso di dichiarazioni mendaci, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 76 del DPR 445/2000 e sotto la propria responsabilità

DICHIARA IL PROPRIO SEGUENTE CURRICULUM VITAE
Ai sensi dell'art. 46 e 47 del DPR 445/2000

Studi compiuti

- 1986 - Maturità presso il Liceo Scientifico Statale "F.Vercelli" di Asti, con votazione 54/60.
- 1994 - Laurea in Chimica, indirizzo *macromolecolare*, presso l'Università degli Studi di Torino, con votazione 104/110.
Titolo della tesi: "*Meccanismi di degradazione termica di resine epossidiche*".
- 1999 - Specializzazione in Scienze Viticole ed Enologiche, presso l'Università degli Studi di Torino, con votazione 69/70.
Tesi svolta presso l'Istituto Sperimentale per l'Enologia di Asti, relatore Prof. Di Stefano, con il titolo: "*Forme di combinazione polifenoli-colloidi presenti nei vini rossi*".
- 2015 – Dottorato in Scienze Agrarie, Forestali ed Agroalimentari presso la Scuola di Dottorato in Scienze e Tecnologie Innovative dell'Università di Torino (XXVII ciclo), con tesi dal titolo: "*Implementation of new analytical methods for the characterization of phenols in grapes, wines and marcs*". Tutor: Prof. V. Gerbi.

Conoscenze linguistiche

- Inglese: First Certificate in English, Level B2, Grade A, secondo il *Council of Europe's Common European Framework for modern languages* (Cambridge ESOL).
- Certificato OVERSEA (livello ALTE europeo B2).
- Buona conoscenza di Spagnolo e Francese.

Conoscenze informatiche

Programmi applicativi: Conoscenza approfondita dei principali applicativi Office (Word, Excel, SPSS, Power Point). Utilizzo di software di file sharing, piattaforme social network per professionisti e ricercatori (LinkedIn, Biomedexperts, Research Gate).

Esperienze lavorative nel settore enologico

- Da agosto a novembre 1998 ho lavorato presso il Centro Sperimentale Vitivinicolo "Tenuta Cannona" (Carpeneto, AL) della Regione Piemonte, in qualità di analista di laboratorio.
- Dal maggio 1999 lavoro con diverse tipologie contrattuali presso il CREA-VE Centro di Ricerca per l'Enologia di Asti nell'attività di ricerca, per quanto riguarda in particolare le tecniche di analisi di polifenoli e sostanze volatili, e l'analisi sensoriale; effettuo inoltre, in dipendenza dal tipo di progetto in atto, attività di assistenza tecnica durante le diverse fasi di vinificazione presso cantine pubbliche e private:
 - dal 3/5/99 al 3/11/99: impiegato agricolo di 3° categoria;

- dal 6/12/99 al 31/1/2000: collaborazione coordinata e continuativa: "Progetto Gutturmo: analisi chimiche del quadro polifenolico ed elaborazione dei dati delle analisi gascromatografiche relative agli stessi vini";
- dal 15/2/00 al 30/9/00: collaborazione coordinata e continuativa: "Progetto finalizzato vitivinicolo: elaborazione dati relativi ai vini Gutturmo, Barolo, Montepulciano d'Abruzzo e analisi dati relativi alle degustazioni nell'ambito della piattaforma ampelografica";
- dall'1/10/00 al 31/12/00: collaborazione coordinata e continuativa: "Progetto finalizzato vitivinicolo: studio dei costituenti fissi del vino ed in particolare: estratto, equilibri acido-base ed analisi strumentali";
- dal 21/1/01 al 31/12/01: collaborazione coordinata e continuativa: "Progetto finalizzato vitivinicolo: studio dell'influenza dello stipite di lievito sulla composizione fenolica dei vini rossi; studio sull'osmosi inversa applicata ai vini";
- dall'1/1/02 al 31/8/02: collaborazione coordinata e continuativa: "Progetto finalizzato vitivinicolo: studio dell'influenza dello stipite di lievito sulla composizione fenolica dei vini rossi; studio sull'influenza del lievito nella vinificazione in rosso con estrazione differita degli antociani";
- dal 2/9/02 al 31/8/05: assegno di ricerca triennale: "Studio sulle tecniche di vinificazione in grado di determinare un miglioramento qualitativo dei vini e di esaltare il legame vitigno – zona di produzione";
- dal 2/9/05 al 30/12/05: collaborazione coordinata e continuativa: "Analisi fisico-chimiche e sensoriali sui vini Montepulciano d'Abruzzo; prove di affinamento in barrique; controlli sensoriali ed elaborazione statistica dei dati relativi ai vini Barbera e Freisa previste dalla convenzione I.S.En./ESSECO";
- dall'1/1/06 al 31/3/07: collaborazione coordinata e continuativa: "Analisi fisico-chimiche e sensoriali sui vini "Monferrato Rosso" e "Monferrato Bianco" – Regione Piemonte".
- Dal 2/4/07 al 31/3/08: proroga dell'assegno di ricerca triennale: "Studio sulle tecniche di vinificazione in grado di determinare un miglioramento qualitativo dei vini e di esaltare il legame vitigno – zona di produzione";
- dal 26/4/08 al 30/4/09: assegno di ricerca: "Studio di tecniche innovative di affinamento dei vini".
- Dall'1/5/09 al 22/5/12: contratto di lavoro a tempo determinato per l'esercizio di funzioni ascrivibili al profilo di TECNOLOGO III livello ai fini dello svolgimento di progetti o programmi di ricerca.
- Dal 12/6/12 all'11/2/13: collaborazione coordinata e continuativa, prot. N.1419 del 24/4/12.
- Dal 4/3/13 al 31/8/14: collaborazione coordinata e continuativa nell'ambito del Progetto Europeo "Stabiwine", prot. N.8625 del 1/3/13.
- Dal 4/9/14 al 31/8/15: collaborazione coordinata e continuativa nell'ambito del Progetto Europeo "Stabiwine" e del Progetto "Saluva3", prot. N.35189 del 23/7/14.
- Dal 17/9/15 al 16/3/16: collaborazione coordinata e continuativa nell'ambito dei Progetti "PROSVAL" e "DEALVI", prot. N.42346 del 17/9/15.
- Dall'1/6/16 al 31/3/17: contratto di lavoro subordinato a tempo determinato con prestazione di lavoro parziale nel profilo professionale di Collaboratore Tecnico Enti di Ricerca (CTER) VI livello.
- Dal 17/10/17 al 16/12/17: contratto di lavoro subordinato a tempo determinato con prestazione di lavoro parziale nel profilo professionale di Collaboratore Tecnico Enti di Ricerca (CTER) VI livello.
- Dall'1/2/18 al 30/4/18: contratto di lavoro subordinato a tempo determinato con prestazione di lavoro parziale nel profilo professionale di Collaboratore Tecnico Enti di Ricerca (CTER) VI livello.
- Dal 15/5/18 al 14/8/18: contratto di lavoro subordinato a tempo determinato con prestazione di lavoro parziale nel profilo professionale di Collaboratore Tecnico Enti di Ricerca (CTER) VI livello.
- Dall'11/9/18 al 10/10/18: contratto di lavoro subordinato a tempo determinato con prestazione di lavoro parziale nel profilo professionale di Collaboratore Tecnico Enti di Ricerca (CTER) VI livello.

- Dall'11/10/18 al 25/12/18: contratto di lavoro subordinato a tempo determinato con prestazione di lavoro parziale nel profilo professionale di Collaboratore Tecnico Enti di Ricerca (CTER) VI livello.
- 1/1/19: assunzione a tempo indeterminato con rapporto di lavoro a tempo pieno nel ruolo del Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria, nel profilo professionale di Tecnologo livello III (fascia I).

Competenze lavorative nel settore enologico

Consolidata esperienza nell'attività di laboratorio (analisi enologiche correnti: pH, acidità volatile, acidità totale, solforosa libera e totale, alcol, stabilità tartarica e proteica) e nell'utilizzo di tecniche analitiche quali Spettrofotometria UV-VIS, HPLC-DAD, GC-FID. Più recentemente: sviluppo della tecnica della floroglucinolisi (HPLC) per la determinazione della composizione monomerica e del grado medio di polimerizzazione dei tannini condensati (proantocianidine); sviluppo delle tecniche per l'estrazione di polifenoli da matrici varie e la determinazione del potere antiradicalico di vini ed estratti polifenolici.

Principali ambiti di ricerca:

- Analisi della componente polifenolica delle uve e dei vini per la caratterizzazione varietale, per valutare l'evoluzione del vino durante la conservazione, e per usi diversi da quelli enologici (recupero sottoprodotti per nutraceutica, bio-medico, ecc.);
- stabilità tartarica: confronto tra metodi per la determinazione della stabilità tartarica per testare diversi prodotti stabilizzanti su vini bianchi e rossi;
- Elaborazione statistica di dati chimico-fisici e sensoriali.

Progetti

PI in progetto CARIPL0 – Accurately 18/5/21. Non finanziato.

PI in progetto CARIPL0 – Colorgrape 11/4/22. Non finanziato.

Coordinatore HORIZON MSCA PHENOCYCLES 8/3/23 – Finanziato, in corso.

Reviews (registrate su Publons e su sito MDPI <https://susy.mdpi.com/user/reviewer/status/finished>)

- Attività di reviewer per il lavoro: "Characterization of the Oxygen Transmission Rate of New-Ancient Natural Materials for Wine Maturation Containers" di Ignacio Nevares and Maria del Alamo-Sanza, pubblicato su *Foods* (MDPI): *Foods* **2021**, *10*, 140. <https://doi.org/10.3390/foods10010140>
- Attività di reviewer per il lavoro: "Sustainable tourism, economic growth and employment. The case of the Wine Routes of Spain" di Guillermo Vázquez Vicente, Victor Martín Barroso and Francisco José Blanco Jiménez, pubblicato su *Sustainability* **2021**, *13*(13), 7164; <https://doi.org/10.3390/su13137164>
- Attività di reviewer per il lavoro: "Selective enrichment of licorice triterpenoid saponins from complicated samples by magnetic poly(ionic liquid)-functionalized metal-organic framework" di Cuicui Zhu, Ziyu Wang, Ruili Ma, Weiguo Wu, Mingxin Dong, Xiaofei Chen, Yan Du, Daoquan Tang, Shuai Ji, pubblicato su *LWT* giu23?

Relatore a convegni internazionali

- Ho partecipato, in qualità di relatore, al convegno internazionale "Macrowine 2006 – First International Symposium on Macromolecules and Secondary Metabolites of Grapevine and Wines", Reims, Francia, 18-20/5/06, con relazione dal titolo: "Variations in red wines polyphenols content and colour during ageing on yeast lees". Pubblicato sugli Atti del convegno.

- Ho partecipato, in qualità di relatore, al convegno “*Oeno 2011*”, Bordeaux, 15-17/6/11, con relazione dal titolo: “Reduction of the use of SO₂ in the vinification process of organic grapes”. Pubblicato sugli Atti del convegno.
- Ho partecipato, in qualità di relatore, alla fiera BioFach 2012, Norimberga (Germania), 17/2/12, con relazione dal titolo: “Innovation in organic farming: the CRA activities – The Euvinbio Project”. Lettera di ringraziamento del Mipaaf prot. 6074 del 14/3/12.

Relatore a convegni nazionali

- Ho partecipato, in qualità di relatore, a “*Campus – Salone della nuova agricoltura*”, Torino, 26-29 marzo 2009, in collaborazione con la Regione Piemonte.
- Ho partecipato, in qualità di relatore, al convegno “*Il Langhe DOC Nebbiolo: tecniche innovative per la vinificazione*”, Alba, 29 maggio 2009, in collaborazione con la Regione Piemonte e con il Consorzio Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Roero.
- Ho partecipato, in qualità di relatore, a “*Il Profumo della Scienza*”, *Cibus 2010*, Parma, 10-13/5/2010.
- Ho partecipato, in qualità di relatore, al convegno “*Territori diVini*”, Treviso, 24 giugno 2011, con relazione dal titolo: “Caratterizzazione enologica di uve a bacca bianca di 5 cultivar italiane”. Pubblicato sugli Atti del convegno (pagg. 29-37).
- Ho partecipato, in qualità di relatore, al convegno “*Il Progetto VARCO: Valorizzazione delle caratteristiche chimico-fisiche e sensoriali di vini a denominazione di origine prodotti da uve Cortese ed Arneis, applicando tecniche innovative di affinamento*” tenutosi ad Alba, 15/12/11 e Asti, 19/12/11 con relazione dal titolo: “Esperienze di affinamento su scala di cantina dei vini Arneis e Cortese: valutazione dell’effetto sulle caratteristiche chimico-fisiche dei vini”.
- Ho partecipato, in qualità di relatore, al convegno “*Il progetto SALUVA: I polifenoli dell’uva, una risorsa da conoscere e valorizzare*”, Polo Universitario Asti Studi Superiori, Asti – 13/2/15.
- Ho partecipato, in qualità di relatore, a CISETA 2015, 12° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti, Milano – 3/5/15, con relazione dal titolo: “Impiego dei poliaspartati per la stabilizzazione tartarica di un vino rosso (cv. Dolcetto)”.
- Ho partecipato, in qualità di relatore, all’evento Salone del Gusto / Terra Madre 2016, con relazione dal titolo: “I sottoprodotti della vinificazione: una miniera da valorizzare” (23/9/16, Stand Mipaaf, Torino).
- Ho partecipato, in qualità di relatore, al convegno “*Il progetto PROTESO - Produzione e caratterizzazione di tannini enologici varietali ottenuti dalla lavorazione dei sottoprodotti della vinificazione*”. Polo Universitario Asti Studi Superiori, Asti – 15/12/17.

Relatore e Correlatore di Tesi di Laurea e Specializzazione

- Attività di correlatore, nell’anno 2004, per la tesi di specializzazione in Scienze Viticole ed Enologiche di Héctor Scarsi, dal titolo: “*Messa a punto di sistemi di vinificazione volti a migliorare il livello qualitativo dei vini attualmente prodotti con uve della cultivar Montepulciano d’Abruzzo*”.
- Attività di correlatore, nell’anno 2005, per la tesi di specializzazione in Scienze Viticole ed Enologiche di Deborah Santini, dal titolo: “*L’influenza delle modalità di tostatura delle barriques sulla composizione chimico-fisica e sulle caratteristiche sensoriali del vino Montepulciano d’Abruzzo D.O.C.*”.
- Attività di correlatore, nell’anno 2012, per la tesi di Laurea Magistrale in Scienze Viticole ed Enologiche di Stefano Cerruti, dal titolo: “*Risposta all’ossigenazione di vini bianchi ottenuti con diverse pratiche enologiche*”.

- Attività di correlatore, nell'anno 2012, per la tesi di Laurea Magistrale in Scienze Viticole ed Enologiche di Francesco Versio, dal titolo: *"Messa a punto di un metodo per il monitoraggio delle cessioni di mannoproteine in vini affinati sur lies"*.
- 2019: correlatore (Tutor aziendale) di Sara Calosso per la tesi di laurea triennale in Chimica per l'Università degli Studi del Piemonte Orientale "A. Avogadro" - DISIT Dipartimento scienze e innovazione tecnologica (Sede di Alessandria) dal titolo "Determinazione di polifenoli in estratti di bucce e vinaccioli da vinaccia di uve bianche e rosse". Tesi svoltasi presso il CREA-VE Asti, a.a. 2018-2019. Relatore dr.ssa Valentina Gianotti.
- 2021: correlatore (Tutor aziendale) di Alice Zocco per la tesi di Laurea Magistrale in Biologia con indirizzo Nutrizione e ambiente per l'Università degli Studi del Piemonte Orientale "A. Avogadro" – Dipartimento di chimica degli alimenti – Vercelli, dal titolo "Caratterizzazione del profilo polifenolico e del contenuto in fibra alimentare di semi e bucce da vinacce di cultivar bianche e rosse coltivate sul territorio piemontese". a.a. 2021-2022. (giugno 2021 – dicembre 2021) Relatore dr. Jean Daniel Coisson.
- 2021/23: tutor della borsa di studio della D.ssa Silvia Barera per il progetto Qualshell.
- Tutor aziendale per la Tesi di laurea triennale di Luca Di Dio, maggio/ottobre 2022
- Tutor aziendale per la Tesi di laurea triennale di Victoria Abritta, maggio 2022
- Tutor aziendale per la Tesi di laurea magistrale Luca Borio, marzo 2023 (in corso)
- Tutor aziendale per la Tesi di laurea triennale di Simone Cusano, maggio 2023 (in corso)

Attività di docenza

- Ho partecipato, in qualità di relatore, al convegno *"Vinificazione, gestione delle popolazioni microbiche e prevenzione dei rischi"*, Lecce, 14 giugno 2007, per la ditta Laffort in collaborazione con l'Assoenologi (Sezione Puglia, Basilicata, Calabria).
- Attività di docenza per il "Corso di 1° livello di Avvicinamento al Vino" organizzato dal Circolo Ricreativo ASL 19, Asti, 16/2/10.
- Ho tenuto, in qualità di relatore, un seminario su "L'ossigeno nel vino: aspetti tecnologici" al Corso di aggiornamento Assoenologi sulla "Conservabilità del vino" (Canelli, 28/1/11; Marsala, 17/2/11).
- Attività di docenza (26 ore) per il "Corso professionale per formare Cantinieri ed operatori tecnici per il comparto vitivinicolo rivolto a persone attualmente in mobilità", in collaborazione con l'Unione Industriali di Asti (attraverso il suo Ente di Formazione PER.FORM s.c.a.r.l), nell'ambito dell'azione "CANTINIERE" (id. 793271) facente parte del Piano Formativo FONDIMPRESA avviso 2/2010 "AVM/127/10 Asti, una riqualifica per il futuro", dal 22/1 al 30/4/14.
- Ho tenuto, in qualità di relatore, un seminario su "L'uso della SO₂ in enologia" organizzato dall'Unione Industriali di Asti e indirizzato a tecnici ed enologi (CRA-ENO, Marzo 2015).
- Attività di docenza per il "Corso di Formazione per produttori, tecnici ed enologi", per INIPA Piemonte, presso Coldiretti (Asti, 5/4/18 e 17/5/18).
- Attività di docenza per il corso "Innovazione dei protocolli e dei processi di vinificazione" tenutosi presso cantine private sul territorio astigiano, in collaborazione con l'Unione Industriali di Asti (attraverso il suo Ente di Formazione PER.FORM s.c.a.r.l), nell'ambito del Piano Formativo FONDIMPRESA avviso 4/2018 "AVI/146/18 INNOWINE", dal 15/10/19 al 30/10/20. Corso con esame finale.
- Corso con esame finale per Arpa Piemonte SS06.05 – Alterazioni organolettiche emergenti: aspetti teorici e pratici – 9/12/21

- Attività di docenza per il corso “Nuove conoscenze e strategie per l’elaborazione di vini di qualità”, per INIPA Nordovest, presso Coldiretti (Asti, 8 febbraio 2022).
- Attività di docenza per il corso “Il futuro dell’enologia a fronte dei cambiamenti climatici: prospettive e possibili strategie”, per INIPA Nordovest, presso Coldiretti (Asti, 16/3/23).
- Attività di docenza per il corso “Vino e salute: ridurre i solfiti per aumentare il mercato, ed esportare vino più sano”, per INIPA Nordovest, presso Coldiretti Torino (15,17/5/23).

Corsi di Statistica

- Ho partecipato, nell’anno formativo 2005/2006, al corso di aggiornamento in statistica (Corso n° A1571-3-2006-0), a cura di Regione Piemonte – Consorzio Excalibur, Torino.
- Ho partecipato, nel luglio 2012, al XIX Corso Estivo di Inferenza Statistica in Biologia e Scienze Umane – BIOSTAT 2012 (Polo Universitario di Asti, 2-6/7/12).
- Ho seguito il corso “Advanced Statistics” (40 ore) tenuto dal prof. Giampiero Lombardi nell’ambito del corso di Dottorato in Scienze Agrarie, Forestali ed Agroalimentari presso la Scuola di Dottorato in Scienze e Tecnologie Innovative dell’Università di Torino (XXVII ciclo).
- Ho partecipato, nell’ottobre 2014, alle Giornate di Studio sull’Analisi delle Serie Temporal – BIOSTAT 2014 (Polo Universitario di Asti, 20-22/10/14).

Corsi Professionali

- Ho partecipato, in data 7/4/04, al seminario di aggiornamento dal titolo “*Sviluppo e applicazione di procedure di estrazione SPE (Solid Phase Extraction)*”, a cura di Chemtek Analytica.
- Ho partecipato, in data 24/5/04, al “*Seminario sulla Sicurezza nei Laboratori*”, a cura di VWR international.
- Ho partecipato, in data 23/6/04, al seminario sul tema “*La gestione della microflora postfermentativa dei vini (BML, Brettanomyces)*”, a cura di Vinidea.
- Ho partecipato, in data 11/9/12, al workshop Waters sul tema “*SFE – L’estrazione supercritica*” UniTo, Torino.
- Ho partecipato, in data 16/5/13, alla Scuola della Fermentazione Malolattica, organizzata da Lallemand presso la sede del Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari (DISAFA) dell’Università di Torino, Alba.
- Ho partecipato al seminario Laboratorio di scrittura dei progetti “*Towards Horizon 2020*” organizzato dall’Università degli Studi di Torino, 1/7/13 Torino.
- Ho partecipato, in data 8/10/14, al Corso Phenomenex “*Trucchi e Segreti dell’HPLC*” (Milano).

Corsi CREA

- Corso con esame finale “*La discriminazione di genere e pari opportunità*” (6 ore), 23/2/23.

Altre informazioni

- Vincitore del “Premio Assoenologi per la ricerca scientifica in viticoltura ed enologia”, Milano, 29 giugno 2001.
- Ho partecipato, nei periodi 28/5-9/6, 9-20/7 e 2-5/9 2007 al Programma Europeo: “The European Union’s Phare Programme for Bulgaria: *Technical assistance for the Executive Agency for the Vine and Wine (EAVW), Bulgaria – Europeaid/123234/D/SER/BG*”, in qualità di Expert, per il training programme in “*Wine Laboratory Control*” nei seguenti moduli di formazione professionale:
 - Nuclear Magnetic Resonance (NMR) and Isotopic Mass (GC-IRMS) analysis;
 - Ethyl Phenols, Brettanomyces: origin, incidence, differentiation techniques.

Analytical methods for the determination of ethyl phenols: GC and GS-MS.

- Ion chromatography (IC).
- Atomic absorption (AAS).

ottenendo le valutazioni finali di 6,1 e 6,5 (dove 6 = very good e 7 = excellent; v. in allegato i Final Mission Report 01, pag.16, e 02, pag.14).

- Ho coordinato, e partecipato in qualità di Expert, dal 16 al 20 novembre 2009, nell'ambito del Programma Europeo TAIEX (Technical Assistance Information Exchange Instrument) per la Bulgaria, agli eventi AGR 34747 (Study visit on Exchange of experience in new laboratory method's application for wine variety identification by aroma compounds in the wines) e AGR 34749 (Study visit on Exchange of experience in new laboratory method's application for wine variety identification by colour characterization).
- Ho partecipato al Convegno "Il contributo del CRA per la ricerca e l'innovazione del settore vitivinicolo", Susegana (TV), 15-16 aprile 2010.
- Ho partecipato alla trasmissione "Eat Parade", Rai 2, marzo 2011, con un intervento dal titolo "La dealcolazione dei vini".
- Ho presentato e discusso il poster "Implementation of New Analytical Methods for the Characterization of Phenols in Grapes, Wines and Marcs", ottenendo la valutazione massima, all'18th *Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science, Technology and Biotechnology*, Conegliano (TV), 25-27 Settembre 2013.

Publicazioni scientifiche

Riviste ISI, primo autore

A1. **Effect of the closure type on the evolution of the physical-chemical and sensory characteristics of a Montepulciano d'Abruzzo rosé wine**

M. Guaita, M. Petrozziello, S. Motta, F. Bonello, M.C. Cravero, C. Marulli, A. Bosso

Journal of Food Science, 78:2 (2013), 160-169.

Codice SCOPUS: 2-s2.0-84873455802

<https://doi.org/10.1111/1750-3841.12022>

A2. **Influence of early seeds removal on the physicochemical, polyphenolic, aromatic and sensory characteristics of red wines from Gaglioppo cv.**

M. Guaita, M. Petrozziello, L. Panero, C. Tsolakis, S. Motta, A. Bosso

European Food Research and Technology (2017) 243:1311–1322.

Codice SCOPUS: 2-s2.0-85010736780

<https://doi.org/10.1007/s00217-017-2842-1> 2017

A3. **Polyphenolic characterization of grape skins and seeds of four Italian red cultivars at harvest and after fermentative maceration**

M. Guaita, A. Bosso

Foods 2019, 8, 395. Special Issue [Analysis and Health Benefits of Wine Polyphenols](#).

Codice SCOPUS: 2-s2.0-85072274264

<https://doi.org/10.3390/foods8090395>

A4. **Effects of high-temperature drying on the polyphenolic composition of skins and seeds from red grape pomace**

M. Guaita, L. Panero, S. Motta, B. Mangione, A. Bosso

LWT - Food Science and Technology 145 (2021) 111323

Codice SCOPUS: 2-s2.0-85104333823

<https://doi.org/10.1016/j.lwt.2021.111323>

A5. Polyphenolic profile and antioxidant activity of green extracts from grape pomace skins and seeds of Italian cultivars

M. Guaita, S. Motta, S. Messina, F. Casini, A. Bosso
Foods 2023, 12, 3880

Citation: Guaita, M.; Motta, S.; Messina, S.; Casini, F.; Bosso, A. Polyphenolic Profile and Antioxidant Activity of Green Extracts from Grape Pomace Skins and Seeds of Italian Cultivars. *Foods* **2023**, 12, 3880.

<https://doi.org/10.3390/foods12203880>

Riviste ISI, coautore

A6. Study of some factors involved in ethanal production during alcoholic fermentation.

A. Bosso, M. Guaita

European Food Research and Technology (2008) 227:911-917. ISSN: 1438-2377 (print), 1438-2385 (online).

Codice SCOPUS: 2-s2.0-46549084339

<https://doi.org/10.1007/s00217-007-0805-7>

A7. Effect of grain type and toasting conditions of barrels on the concentration of the volatile substances released by the wood and on the sensory characteristics of Montepulciano d'Abruzzo.

A. Bosso, M. Petrozziello, D. Santini, S. Motta, M. Guaita, C. Marulli

Journal of Food Science, Vol. 73, Nr. 7, 2008. ISSN 0022-1147.

Codice SCOPUS: 2-s2.0-51349149875

<https://doi.org/10.1111/j.1750-3841.2008.00891.x>

A8. Influence of two new winemaking techniques on the polyphenolic composition and on the color of wines.

A. Bosso, M. Guaita, L. Panero, D. Borsa, R. Follis

American Journal of Enology and Viticulture, 60:3 (2009), 379-385.

Codice SCOPUS: 2-s2.0-70349516323

ISSN 0002-9254. Codice DOI non assegnato.

<https://www.ajevonline.org/content/60/3/379>

A9. The use of carboxymethylcellulose for the tartaric stabilization of white wines, in comparison with other oenological additives.

A. Bosso, D. Salmaso, E. De Faveri, M. Guaita, D. Franceschi

VITIS 49 (2), 95-99 (2010).

Codice SCOPUS: 2-s2.0-77952030775

<https://doi.org/10.5073/vitis.2010.49.95-99>

A10. Analytical and sensory characterization of the aroma of "Langhe D.O.C. Nebbiolo" wines: influence of the pre-fermentative cold maceration with dry ice

M. Petrozziello, M. Guaita, S. Motta, L. Panero, A. Bosso.

Journal of Food Science, 2011, Vol. 76, Nr. 4, 525-534.

Codice SCOPUS: 2-s2.0-79955634806

<http://dx.doi.org/10.1111/j.1750-3841.2011.02145.x>

A11. Influence of the submerged-cap vinification on the polyphenolic composition and the volatile compounds of Barbera wines.

A. Bosso, L. Panero, M. Petrozziello, R. Follis, S. Motta, M. Guaita.

American Journal of Enology and Viticulture, 62:4 (2011), 503-511.

Codice SCOPUS: 2-s2.0-83455201664

<http://dx.doi.org/10.5344/ajev.2011.10124>

A12. Quantification by Solid Phase Micro Extraction and Stable Isotope Dilution Assay of norisoprenoid compounds in red wines obtained from Piedmont rare varieties.

M. Petrozziello, D. Borsa, M. Guaita, V. Gerbi, A. Bosso

Poster presentato al convegno Analytica chimica Acta, Graz, luglio 2011.

Food Chemistry, 135 (2012) 2483–2489.

Codice SCOPUS: 2-s2.0-84865322312

<http://dx.doi.org/10.1016/j.foodchem.2012.07.082>

A13. Influence of the matrix composition on the volatility and sensory perception of 4-ethylphenol and 4-ethylguaiacol in model wine solutions.

Petrozziello M., Asproudi A., **Guaita M.**, Borsa D., Motta S., Panero L., Bosso A.

Food Chemistry 149 (2014) 197-202.

Codice SCOPUS: 2-s2.0-84887591531

<http://dx.doi.org/10.1016/j.foodchem.2013.10.098>

A14. Effect of reductive pressing on the concentration of reduced glutathione and phenols in the musts of four Italian cultivars.

S. Motta, **M. Guaita**, M. Petrozziello, L. Panero, A. Bosso

American Journal of Enology and Viticulture 65:4 (2014) 471-478.

Codice SCOPUS: 2-s2.0-84914118258

<http://dx.doi.org/10.5344/ajev.2014.13087>

A15. Effect of SO₂, Reduced Glutathione and Ellagitannins on the Shelf Life of Bottled White Wines.

L. Panero, S. Motta, M. Petrozziello, **M. Guaita**, A. Bosso

European Food Research and Technology (2015) 240:345–356.

Codice SCOPUS: 2-s2.0-84925506830

<http://dx.doi.org/10.1007/s00217-014-2334-5>

A16. Use of polyaspartate as inhibitor of tartaric precipitations in wines

A. Bosso, L. Panero, M. Petrozziello, M. Sollazzo, A. Asproudi, S. Motta, **M. Guaita**

Food Chemistry 185 (2015) 1–6.

Codice SCOPUS: 2-s2.0-84926314628

<http://dx.doi.org/10.1016/j.foodchem.2015.03.099>

A17. Influence of solvents on the composition of condensed tannins in grape pomace seed extracts

A. Bosso, **M. Guaita**, M. Petrozziello

Food Chemistry 207 (2016) 162–169.

Codice SCOPUS: 2-s2.0-84962360290

<http://dx.doi.org/10.1016/j.foodchem.2016.03.084>

A18. Validation of a rapid conductimetric test for the measurement of wine tartaric stability

A. Bosso, S. Motta, M. Petrozziello, **M. Guaita**, A. Asproudi, L. Panero

Food Chemistry 212 (2016) 821–827.

Codice SCOPUS: 2-s2.0-84976553455

<http://dx.doi.org/10.1016/j.foodchem.2016.06.044>

A19. Comparison of the physicochemical and volatile composition of wine fractions obtained by two different dealcoholization techniques

S. Motta, **M. Guaita**, M. Petrozziello, A. Ciambotti, L. Panero, M. Solomita, A. Bosso

Food Chemistry 221 (2017) 1–10.

Codice SCOPUS: 2-s2.0-84991728451

<http://dx.doi.org/10.1016/j.foodchem.2016.10.046>

A20. Managing wine quality using *Torulaspora delbrueckii* and *Oenococcus oeni* starters in mixed fermentations of a red Barbera wine

T. Nardi, L. Panero, M. Petrozziello, **M. Guaita**, C. Tsolakis, C. Cassino, P. Vagnoli, A. Bosso

European Food Research and Technology (2019) 245:2, 293-307.

Codice SCOPUS: 2-s2.0-85054184545

<http://doi.org/10.1007/s00217-018-3161-x>

Poster a Enoforum 2019

- A21. **Use of polyaspartates for the tartaric stabilisation of white and red wines and side effects on wine characteristics**
 A. Bosso, S. Motta, L. Panero, M. Petrozziello, A. Asproudi, R. Lopez, **M. Guaita**
 OENO One 2020, 1, 15-26.
 Codice SCOPUS: 2-s2.0-85085183648
<https://doi.org/10.20870/oenone.2020.54.1.2527>
- A22. **Relationship between polyphenolic content, antioxidant properties and oxygen consumption rate of different tannins in a model wine solution**
 S. Motta, **M. Guaita**, C. Cassino, A. Bosso
 Food Chemistry, Volume 313, 30 May 2020, 126045.
 Codice SCOPUS: 2-s2.0-85077803688
<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2019.126045>
- A23. **Use of potassium polyaspartate for stabilization of potassium bitartrate in wines: influence on colloidal stability and interactions with other additives and enological practices**
 A. Bosso, S. Motta, L. Panero, S. Lucini, **M. Guaita**
 Journal of Food Science (2020) 85:8, 2406-2415.
 Codice SCOPUS: 2-s2.0-85087870586
<http://dx.doi.org/10.1111/1750-3841.15342>
- A24. **Polyphenolic Composition and In Vitro Antioxidant Activity of Red Grape Seeds as Byproducts of Short and Medium-Long Fermentative Macerations**
 A. Bosso, C. Cassino, S. Motta, L. Panero, C. Tsolakis, **M. Guaita**
 Foods **2020**, 9, 1451. Special Issue [Antioxidant Natural Products in Foods](#).
 Codice SCOPUS: 2-s2.0-85092624417
<https://dx.doi.org/10.3390/foods9101451>
- A25. **Surface functionalization of Ti6Al4V with an extract of polyphenols from red grape pomace**
 G. Riccucci, M. Cazzola, S. Ferraris, V.A. Gobbo, **M. Guaita**, S. Spriano
 Materials & Design 206 (2021), 109776.
 Codice SCOPUS: 2-s2.0-85106256985
<https://doi.org/10.1016/j.matdes.2021.109776>
- A26. **Effect of SO₂, glutathione and gallotannins on the shelf-life of a Cortese white wine bottled with different oxygen intakes**
 Motta S., Tirelli A., Cravero M.C., **Guaita M.**, Bosso A.
 OenoOne, 56:4 (2022), 221-235. <https://doi.org/10.20870/oenone.2022.56.4.7139>
- A27. **Tribological performance of ZnO green particles as lubricating oil additives**
 Gautier di Confiengo G., Malusà E., **Guaita M.**, Motta S., Di Maro M., Faga M.G.
 Sustainability **2024**, 16, 6810. <https://doi.org/10.3390/su16166810>

Riviste non ISI, poster, presentazioni a convegni

- B1. **Forme di combinazione polifenoli - colloidali presenti nei vini rossi.**
M. Guaita, R. Di Stefano
 Tesi di specializzazione in Scienze Viticole ed Enologiche (Facoltà di Agraria, Università di Torino), aprile 1999.
 Rivista di Viticoltura ed Enologia, n° 2/3, novembre 2001. ISSN 0370-7865.
- B2. **Influenza dell'ossigeno sull'evoluzione dei composti fenolici durante la conservazione dei vini rossi. Implicazioni sensoriali.**
 A. Bosso, **M. Guaita**, E. Vaudano, R. Di Stefano
 Presentato al 7° Simposio Internazionale di Enologia - "Ossigeno e Caratteri Sensoriali dei Vini" - Salice Terme (PV), 1-2 giugno 2000.
B2a. Industrie delle Bevande, 29, 170, 630-640 (dicembre 2000). ISSN 0390-0541.

Vincitore del "Premio Assoenologi per la ricerca scientifica in viticoltura ed enologia", Milano, 29 giugno 2001.

B2b. L'Enologo, n° 10, ottobre 2001.

B3. Characterization of the DOC wine "COLLI PIACENTINI GUTTURNIO" obtained in three traditional areas.

A. Venturi, L. Castellari, M. Ubigli, A. Bosso, **M. Guaita**, A. Libè, C. Di Natale, A. Macagnano, E. Martinelli, A. Mantini, A. D'Amico

Atti del 3^{er} Simposio Internacional "Zonificación Vitivinícola" - Puerto de la Cruz - Tenerife, tomo IV, 9-12 maggio 2000.

B4. Caratterizzazione del vino DOC "COLLI PIACENTINI GUTTURNIO" ottenuto in tre aree di coltivazione tradizionali.

A. Venturi, L. Castellari, A. Bosso, **M. Guaita**, M. Ubigli, A. Libè, C. Di Natale, A. Macagnano, A. Mantini, E. Martinelli, A. D'Amico

Presentato alla tornata dell'Accademia della Vite e del Vino su "Caratterizzazione delle produzioni Vitivinicole Tipiche", Conegliano Veneto (TV), 30 settembre 2000.

In corso di pubblicazione su: Atti dell'Accademia della Vite e del Vino.

B5. Il Gutturnio: analisi delle caratteristiche fisico-chimiche.

M. Guaita, A. Bosso, L. Castellari

Vignevisini, 9, 50-58 (2001).

B6. Il Gutturnio: i risultati delle analisi sensoriali.

L. Castellari, M. Ubigli, M.C. Cravero, A. Bosso, **M. Guaita**

Vignevisini, 10, 43-49 (2001).

B7. Il Gutturnio: relazione tra ambiente e vino.

A. Bosso, **M. Guaita**, L. Castellari

Vignevisini, 10, 50-56 (2001).

B8. La tecnica del *delestage* nella vinificazione del Montepulciano d'Abruzzo.

A. Bosso, L. Panero, **M. Guaita**, C. Marulli

B8a. Quaderni della Scuola di Specializzazione in Scienze Viticole ed Enologiche, n° 24, 2000.

B8b. L'Enologo, XXXVII, 5, 87-96 (2001).

B9. Impiego dell'osmosi inversa su vini rossi. Caratteristiche fisico-chimiche e sensoriali.

A. Bosso, **M. Guaita**, C. Marulli

L'Enologo, XXXVII, 12, 77-85 (2001).

B10. Influenza di 6 diversi ceppi di lievito sulla composizione polifenolica di vini Barbera ottenuti con la tecnica dell'estrazione differita degli antociani.

A. Bosso, **M. Guaita**, R. Follis, R. Di Stefano

Rivista di Viticoltura ed Enologia, 4, 25-56 (2002). ISSN 0370-7865.

B11. Influence of three different techniques of red winemaking on the extraction of polyphenolic compounds.

A. Bosso, **M. Guaita**, D. Borsa, R. Di Stefano

"Actualités Œnologiques 2003" - VII^{ème} Symposium International d'Œnologie, Bordeaux 19-21 Juin 2003.

Atti pubblicati da Tec & Doc, pag. 480-483.

B12. L'estrazione differita degli antociani abbinata alla tecnica del *delestage* nella vinificazione delle uve Nebbiolo

A. Bosso, **M. Guaita**, P. Ballario

Rivista di Viticoltura ed Enologia, LVII, 1/2, 29-49 (2004). ISSN 0370-7865.

B13. Extraction of polyphenolic compounds and colour stabilization during ageing in different red winemaking procedure.

A. Bosso, **M. Guaita**, L. Panero, D. Borsa, R. Di Stefano

Atti del Congresso O.I.V., Vienna, 4-9 Luglio 2004.

B14. Il controllo dell'ossigeno nel vino.

M. Petrozziello, **M. Guaita**, A. Bosso

L'Informatore Agrario, 40, 61-64 (2004). ISSN 00200689.

B15. Barbera: vinificazioni innovative.

A. Bosso, L. Panero, **M. Guaita**

Vitenda 2005, 252-253. ISBN 88-86055-12-9.

B16. Variations in the polyphenol content and color of red wines during aging on yeast lees.

A. Bosso, **M. Guaita**

Presentato a "Macrowine 2006 – First International Symposium on Macromolecules and Secondary Metabolites of Grapevine and Wines", Reims, Francia, 18-20 maggio 2006.

Atti pubblicati da Lavoisier (London, Paris, New York), 2007, 267-272. ISBN: 978-2-7430-0965-6.

B17. L'affinamento dei vini rossi sur lies. Considerazioni sulla pratica e descrizione di un'esperienza di cantina.

A. Bosso, M. Petrozziello, **M. Guaita**, L. Panero

Presentato al convegno Gimar "Tendenze innovative nella produzione dei vini rossi di qualità", Università Cattolica del Sacro Cuore, Piacenza, 31/3/06.

Industrie delle bevande, XXXVI, 207, 18-26 (2007). ISSN 0390-0541.

B18. Macerazione post-fermentativa a caldo: applicazione della tecnica su vini Barbera e Montepulciano d'Abruzzo.

M. Guaita, L. Panero, A. Bosso

Poster presentato ad "Innovazione ed Eccellenza" – Enoforum 2007, Piacenza, 13-15 marzo 2007.

Rivista Internet di Viticoltura ed Enologia, 5/3 (www.infowine.com). ISSN 1826-1590.

B19. Confronto di tecniche di macerazione volte a migliorare la qualità dei vini prodotti con uve della cultivar Montepulciano d'Abruzzo.

M. Guaita, H. Scarsi, A. Bosso

Atti del XXX° Congresso mondiale della Vigna e del Vino (OIV), Budapest, 10-16 Giugno 2007.

B20. La tecnica della macerazione prefermentativa a freddo con neve carbonica nella vinificazione in rosso di alcune cultivar italiane.

A. Bosso, L. Panero, **M. Guaita**, M. Petrozziello

Atti del XXX° Congresso Mondiale della Vigna e del Vino (OIV), Budapest, 10-16 Giugno 2007.

B21. Influence of cold maceration with dry ice on the aromatic profile of Nebbiolo wines.

M. Petrozziello, L. Panero, **M. Guaita**, A. Bosso

Atti di OENO 2007, 8^e Symposium International d'Oenologie, Bordeaux, 24-27 Giugno 2007. Pag. 442-446.

Vigne et Vin Publications Internationales éditeur – Villenave d'Ornon – France. Codice ISBN 978-2-91588-309-1.

B22. Il vino Monferrato. Cap.4 – Prove di micro vinificazione e composizione chimico-fisica dei vini.

A. Bosso, **M. Guaita**

Centro Stampa Regione Piemonte, 2007, 23-37.

B23. Influenza dell'esperienza dell'assaggiatore sulla valutazione edonistica dei vini.

M.C. Cravero, M.C. Pazo Alvarez, F. Bonello, C. Tsolakis, G. Pisano, **M. Guaita**, A. Bosso, P. Barreri

Poster presentato al II Convegno Nazionale di Scienze Sensoriali, Milano, 30/6-1/7/08.

Lavoro pubblicato sugli atti del convegno, Firenze University Press, 2008, 253-258. ISBN 978-88-8453-871-0 (print), ISBN 978-88-8453-872-7 (online).

B24. Use of maceration enzymes for red winemaking. Results of a two-years experiment on Nebbiolo grapes in purity for the production of "Langhe Nebbiolo DOC".

L. Panero, **M. Guaita**, A. Bosso

Poster presentato a *“Macrowine 2008 – Second International Symposium on Macromolecules and Secondary Metabolites of Grapevine and Wines”*, Montpellier, Francia, 4-6 giugno 2008.

B25. Effetto delle tecniche di rimescolamento del cappello durante la fermentazione alcolica sulla composizione chimico-fisica e sulle caratteristiche sensoriali di vini prodotti con uve della cv Montepulciano d’Abruzzo.

M. Petrozziello, L. Panero, S. Gozzelino, **M. Guaita**, C. Marulli, A. Bosso

Atti del XXXI Congresso Mondiale della Vigna e del Vino (OIV), Verona, 15-20 giugno 2008.

B26. Confronto di tecniche di macerazione volte ad esaltare le caratteristiche varietali di vini ottenuti da uve Albarossa e Cornarea.

M. Petrozziello, **M. Guaita**, S. Motta, M.C. Cravero, G. Pisano, A. Bosso

Poster presentato ad Enoforum 2009, Piacenza, 21-23 aprile 2009.

B27. Prove di affinamento di vini rossi *sur lies* ottenute da vini bianchi. Effetto sul quadro polifenolico e sul colore.

A. Bosso, **M. Guaita**, R. Follis

L’Enologo, XLV, 5, 89-94 (2009).

B28. Il Langhe D.O.C. Nebbiolo. Tecniche innovative per la vinificazione.

A. Bosso, **M. Guaita**, M. Petrozziello, L. Panero, S. Motta, P. Ballario, C. Salaris

Centro Stampa Regione Piemonte, maggio 2009. Codice ISBN 978-88-903466-1-3.

B29. Analytical and sensory characterization of the aroma of “Langhe D.O.C. Nebbiolo” wines: influence of the pre-fermentative cold maceration with dry ice.

A. Bosso, M. Petrozziello, S. Motta, L. Panero, **M. Guaita**

Poster presentato al VIth Symposium “In Vino Analytica Scientia”, Angers (France), 2-4 luglio 2009.

B30. Influence of some oenological additives derived from yeasts on the perception of the “Brett character” in red wines.

M. Petrozziello, **M. Guaita**, D. Borsa, S. Motta, A. Bosso

Poster presentato al VIth Symposium “In Vino Analytica Scientia”, Angers (France), 2-4 luglio 2009.

B31. Impiego della carbossimetilcellulosa e uso di altri additivi nella stabilizzazione tartarica dei vini rossi.

S. Motta, A. Bollito, **M. Guaita**, M. Petrozziello, L. Panero, A. Bosso

Atti del XXXII Congresso Mondiale della Vigna e del Vino (OIV), Zagabria, 28/6-3/7 2009. II.A.11, pag 71.

Codice ISBN 978-953-6718-11-5

Le Bulletin de l’OIV, 2009, vol. 82, n° 941-942-943, pagg. 367-377. Codice ISSN 0029-7127.

B32. The influence of different pressing techniques on the levels of glutathione and hydroxycinnamic acids in grape juices of some white Italian cultivars

S. Motta, M. Petrozziello, **M. Guaita**, L. Panero, A. Bosso

Poster presentato a *“Macrowine 2010 – Third International Symposium on Macromolecules and Secondary Metabolites of Grapevine and Wines”*, Torino, Italia, 16-18 giugno 2010.

B33. Monitoring of mannoprotein release during wine aging on lees: development of a simple enzymatic method

V. Buoso, R. Vallorani, M. Petrozziello, **M. Guaita**, A. Bosso

Poster presentato a *“Macrowine 2010 – Third International Symposium on Macromolecules and Secondary Metabolites of Grapevine and Wines”*, Torino, Italia, 16-18 giugno 2010.

“Quaderni di Scienze Viticole ed Enologiche” dell’Università degli Studi di Torino (ISSN 1970-6545). Numero 31 (marzo 2011), pagg. 19-22.

B34. Influenza della barrique sulla composizione aromatica dei vini.

A. Bosso, M. Petrozziello, S. Motta, **M. Guaita**

Vitenda 2011, 288-289. ISBN 978-88-86055-23-9.

- B35. **L'impiego della criomacerazione per il miglioramento qualitativo dei vini rossi.**
M. Guaita, S. Motta, L. Panero, M. Petrozziello, A. Bosso
Rivista di Viticoltura ed Enologia, n° 1-2-3, dicembre 2011. ISSN 0370-7865.
- B36. **Validazione di una metodica enzimatica per la valutazione del contenuto in mannosio di vini affinati su fecce.**
M. Guaita, M. Petrozziello, S. Motta, L. Panero, V. Buoso, A. Bosso.
Relazione presentata ad "Innovazione ed Eccellenza" – Enoforum 2011, Arezzo, 3-5 maggio 2011.
Rivista Internet di Viticoltura ed Enologia, 2011, 12/1 (www.infowine.com). ISSN 1826-1590.
- B37. **The effect of carboxymethylcellulose on tartaric and color stability of red wines.**
S. Motta, M. Bertè, **M. Guaita**, L. Panero, M. Petrozziello, A. Bosso
Poster presentato al XXXIV Congresso Mondiale della Vigna e del Vino (OIV), Porto, 2011.
Atti del XXXIV Congresso OIV, ISBN: 989-20-2449. Pubblicato su: Le Bulletin de l'OIV, 2011. Codice ISSN 0029-7127.
- B38. **Reduction of the use of SO₂ in the vinification process of organic grapes.**
M. Guaita, S. Motta, L. Panero, M. Petrozziello, R. Follis, A. Bosso
Relazione orale e poster presentati al "9^{ème} Symposium Oeno 2011", Bordeaux, 15-17 giugno 2011.
Pubblicato sugli atti del convegno: "Oeno 2011 - Actes de colloques du 9^{ème} symposium International d'oenologie de Bordeaux", Dunod, Paris, 2012. 749-754. ISBN 978-2-10-057596-1.
- B39. **Caratterizzazione del quadro polifenolico ed aromatico di mosti di 5 diverse cultivar a bacca bianca, sottoposti a pressatura all'aria e sotto azoto.**
A. Bosso, R. Follis, **M. Guaita**, S. Motta, L. Panero, M. Petrozziello
Presentazione orale al convegno "Territori diVini", Treviso, 24 giugno 2011.
Pubblicato sugli Atti del convegno (pagg. 29-37) a cura della Società Consortile Territori DiVini a.r.l. (maggio 2011).
- B40. **EUVINBIO: qualche anticipo sui risultati.**
A. Bosso, L. Panero, **M. Guaita**, M. Petrozziello
Bio Agricoltura 135/136: 52-55 (2012)
- B41. **Copper content in organic and conventional grape musts. Effect on the fermentation trend and on wines composition.** **M. Guaita**, S. Motta, L. Panero, M. Petrozziello, A. Bosso
Poster presentato al XXXV Congresso Mondiale della Vigna e del Vino (OIV), Izmir, Turchia, 18-22/6/2012.
Proceedings of the 35th World Congress of Vine and Wine (OIV); 18-22 June 2012, Izmir, Turkey – ISBN 979-10-91799-00-3.
- B42. **Tartaric stabilization of wines. Comparison of the effectiveness of different kinds of polyaminoacids.**
M. Petrozziello, L. Panero, **M. Guaita**, S. Motta, A. Bosso*
Presentato al XXXVI Congresso Mondiale della Vigna e del Vino (OIV), Bucarest, Romania, 2-7/6/2013.
Proceedings of the 36th World Congress of Vine and Wine (OIV) - ISBN 979-10-91799-16-4.
- B43. **Implementation of New Analytical Methods for the Characterization of Phenols in Grapes, Wines and Marcs.**
Poster presentato e discusso al 18th Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science, Technology and Biotechnology, Conegliano (TV), 25-27 Settembre 2013.
Pubblicato sugli Atti del convegno (pagg. 259-260), 2013 Padova University Press - ISBN 978-88-97385-68-4.
- B44. **I sottoprodotti del processo di vinificazione: una risorsa per la cantina.**
M. Guaita, M. Petrozziello, F. Piano
Corriere Vinicolo 46/47, 2/12/13.
- B45. **Nuove tecniche di vinificazione per il Gaglioppo – New vinification techniques for Gaglioppo**
A. Bosso, C. Tsolakis, L. Panero, **M. Guaita**, D. Borsa, M. Petrozziello
Dal libro "Del terroir e delle uve del Cirò – Ricerca e valorizzazione", 2014 Rubbettino Editore (Soveria Mannelli – KR), ISBN 978-88-498-4176-3. Pag. 87-108.
- B46. **Impiego dei poliaspartati per la stabilizzazione tartarica di un vino rosso (cv. Dolcetto)**

M. Guaita, S. Motta, L. Panero, A. Asproudi, M. Petrozziello, A. Bosso
Presentazione orale al CISETA 2015, 12° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti, Milano, 3/5/15.
Industrie delle bevande, XLVI, 267, 3-6 (2017). ISSN 0390-0541.

- B47. **Effect of potassium polyaspartate on the tartaric stability of white and red wines as a function of their physicochemical composition**
A. Asproudi, **M. Guaita**, L. Panero, S. Motta, M. Petrozziello, A. Bosso
Poster presentato a Oeno 2015, Bordeaux, 29/6-2/7/15.
Pubblicato sugli atti del convegno (pag. 515-518):
<http://www.oeno2015.u-bordeaux.fr/images/actes-colloque/Proceedings%20C5%92no2015-10th%20Int.Symposium%20Enology%20Bordeaux.pdf.pdf>
- B48. **Effetto dei poliaspartati sulla stabilità tartarica e sul colore dei vini rossi**
A. Bosso, **M. Guaita**, S. Motta, L. Panero, A. Asproudi, M. Petrozziello
Presentato al 38° Congresso Mondiale della Vigna e del Vino (OIV), Mainz, Germania, 5-10/7/2015.
Proceedings of the 38th World Congress of Vine and Wine (OIV) - ISBN 979-10-91799-16-4.
<https://dx.doi.org/10.1051/oivconf/20150506002>
https://oiv.edpsciences.org/articles/oiv/abs/2015/01/oiv2015_06002/oiv2015_06002.html
- B49. **Optimization of a conductometric method to evaluate wine tartaric stability**
A. Bosso, S. Motta, M. Petrozziello, **M. Guaita**, A. Asproudi, L. Panero
Poster presentato a In vino Analytica Scientia, Trento, 14-17/7/15
- B50. **Effect of pressing under air or nitrogen on must composition**
A. Bosso, S. Motta, M. Petrozziello, L. Panero, **M. Guaita**
Presentato al 40° Congresso Mondiale della Vigna e del Vino (OIV), Sofia, Bulgaria, 29/5-2/6/2017.
Proceedings of the 40th World Congress of Vine and Wine (OIV) – ISBN: 979-10-91799-76-8
- B51. **Polyphenolic composition and antioxidant properties of grape seeds from wine industry byproducts**
M. Guaita, L. Panero, C. Tsolakis, C. Cassino, A. Malli, A. Bosso
Presentato al 40° Congresso Mondiale della Vigna e del Vino (OIV), Sofia, Bulgaria, 29/5-2/6/2017.
Proceedings of the 40th World Congress of Vine and Wine (OIV) – ISBN: 979-10-91799-76-8
- B52. **Valorizzazione degli scarti di cantina**
M. Guaita, A. Bosso
Corriere Vinicolo 33, 30/10/17.
- B53. **I tannini enologici. Esperienze di estrazione e di caratterizzazione**
A. Bosso, **M. Guaita**, S. Motta
Corriere Vinicolo 39, 11/12/17
- B54. **Quale tecnica scegliere per dealcolizzare il vino e ottenere bevande a basso tenore alcolico**
A. Bosso, S. Motta, **M. Guaita**, M. Petrozziello, L. Panero
Informatore Agrario – Vite e Vino 1/2018, 60-67
- B55. **Polyphenols: a sustainable and promising resource for multifunctional surfaces**
M. Cazzola, S. Ferraris, E. Prenesti, A. Cochis, L. Rimondini, G. Pezzotti, A. Bosso, **M. Guaita**, E. Vernè, S. Spriano
Abstract presentato a Congresso Nazionale SIB, Rende (CS), 6-8/6/18.
- B56. **Effect of the extent of ethanol removal on the volatile compounds of a Chardonnay wine dealcoholized by vacuum distillation.**
M. Petrozziello, L. Panero, **M. Guaita**, R. Prati, G. Marani, G. Zinzani, A. Bosso
Presentato al 41° Congresso Mondiale della Vigna e del Vino (OIV), Punta del Este, Uruguay, 19-23/11/2018.
Proceedings of the 41th World Congress of Vine and Wine (OIV) – ISBN: 979-10-91799-92-8.
- B57. **L'efficacia stabilizzante di un sale: il poliaspartato di potassio**
A. Bosso, **M. Guaita**, S. Motta, M. Petrozziello, A. Asproudi, L. Panero

- B58. **L'impiego di sensori in cantina. Possibili strumenti per migliorare la sostenibilità del processo di vinificazione.**
M. Guaita, A. Bosso
Corriere Vinicolo 40, 2018, 18-19
- B59. **Chemical and sensory characteristics of Gaglioppo wines obtained from grapes grown under two different water regimes**
A. Bosso, **M. Guaita**, L. Panero, S. Motta, M. Petrozziello, C. Tsolakis, L. Sansone
BIO Web of Conferences 15, 42nd World Congress of Vine and Wine (OIV): Ginevra (CH), (2019). ISSN: 2117-4458
<https://doi.org/10.1051/bioconf/20191502008>.
https://www.bio-conferences.org/articles/bioconf/abs/2019/04/bioconf-oiv2019_02008/bioconf-oiv2019_02008.html
- B60. **Use of a solution of organic acids, a byproduct of the Rectified Concentrated Must production process, for the acidification of wines**
A. Bosso, **M. Guaita**, L. Panero, F. Bonello, V. Vallini
BIO Web of Conferences 15, 42nd World Congress of Vine and Wine (OIV): Ginevra (CH), (2019). ISSN: 2117-4458
<https://doi.org/10.1051/bioconf/20191502021>.
https://www.bio-conferences.org/articles/bioconf/abs/2019/04/bioconf-oiv2019_02021/bioconf-oiv2019_02021.html
- B61. **New multifunctional surfaces from the coupling of biomaterials with plant derived natural molecules**
M. Cazzola, S. Ferraris, E. Prenesti, A. Cochis, L. Rimondini, A. Bosso, **M. Guaita**, V. Allizond, G. Banche, C. M. Berteza, C. Novara, F. Geobaldo, E. Vernè, S. Spriano
Abstract e poster presentato a Congresso SIB 2019 – 5-7 giugno 2019 – Caserta
- B62. **Grafting of polyphenols from grape pomace to implantable biomaterials: a chemical and biological characterization**
S. Spriano, M. Cazzola, S. Ferraris, E. Verne, A. Bosso, **M. Guaita**, G. Örlýgsson, C. How Ng, P. Tambasco.
Malta Polyphenols World Congress, 30/9-1/10/19 – Valletta (Malta). Abstract e relazione orale breve.
- B63. **Gestire la biodiversità microbica nelle fermentazioni guidate**
T. Nardi, L. Panero, M. Petrozziello, **M. Guaita**, C. Tsolakis, C. Cassino, P. Vagnoli, A. Bosso
Corriere Vinicolo 19, 2019, 18-19
- B64. **Functionalization and coating of Ti6Al4V with extracts or compounds of natural origin for increased tissue integration, antibacterial action or modulation of inflammatory response**
S. Spriano, S. Ferraris, E. Vernè, G. Örlýgsson, P. Tambasco, C.H. Ng, A. Bosso, **M. Guaita**, G. Banche, V. Allizond, C. Berteza, L. Rimondini, A. Cochis, V. Guarino, C. Vineis, A. Varesano, I.C. Maya
Abstract per l'11th World Biomaterial Congress – Glasgow, 19 to 24 May 2020
- B65. **Valorizzazione aromatica dei vini Cortese mediante l'impiego di LSA commerciali.**
M. Petrozziello, F. Bonello, A. Bosso, L. Panero, M.C. Cravero, S. Motta, **M. Guaita**, W. Mulinazzi
L'Enologo, 5, 2020, 77-82.
- B66. **Effect of SO₂, GSH and gallotannins on the shelf-life of a Cortese white wine**
S. Motta, A. Tirelli, M.C. Cravero, **M. Guaita**, M.R. Lottero, A. Bosso
Poster a Macrowine 2021 (virtual), 23-30 giugno 2021
- B67. **Surface functionalization of bioactive glasses and hydroxyapatite with an extract of polyphenols from red grape pomace**
G. Riccucci, M. Cazzola, S. Ferraris, V.A. Gobbo, M. Miola, A. Bosso, **M. Guaita**, G. Örlýgsson, C.H. Ng, E. Vernè, S. Spriano
Abstract for ICACC2021: 45th International Conference and Expo on Advanced Ceramics and Composites (ICACC 2021 Virtual), February 8-11, 2021.
- B68. **Relation between phenolic content, antioxidant capacity, oxygen consumption rate of diverse tannins**

S. Motta, **M. Guaita**, C. Cassino, A. Bosso
Enoforum Italia Virtual 2021, 18-20 maggio 2021
www.infowine.com, Internet Journal of Viticulture and Enology, 2021, N. 10/3
<https://doi.org/10.53144/INFOWINE.EN.2021.10.03.3>

- B70. POLYPHENOLS FROM GRAPE POMACES FOR THE MODULATION OF THE BIOLOGICAL RESPONSE OF BIOACTIVE MATERIALS
abstract per Polyphenols 2021
- B71. **Effetto sulla stabilità colloidale dei vini rossi di alcuni interventi sottrattivi ed additivi**
A. Bosso, **M. Guaita**, F. Casini, S. Motta, S. Messina, A. Volpini, M. Manara
L'Enologo, 12, 2021, 83-88
- B72. **Relazione tra contenuto fenolico, capacità antiossidante e velocità di consumo dell'ossigeno di diverse tipologie di tannino**
S. Motta, **M. Guaita**, C. Cassino, A. Bosso
L'Enologo, 1/2 - Gennaio/Febrero 2022, 97-101.
- B69. **Effect of some subtractive and additive interventions on the colloidal stability of red wines**
A. Bosso, **M. Guaita**, F. Casini, S. Motta
Presentazione a Enoforum Spagna, 20-21/4/22
- B73. **Polyphenolic profile and dietary fiber content of skins and seeds from unfermented and fermented grape pomace**
M. Guaita, S. Messina, A. Zocco, S. Motta, F. Casini, J.D. Coisson, A. Bosso
Poster presentato a IVAS 2022, Neustadt an der Weinstraße (Germania), 3-7 luglio 2022.
<https://ives-openscience.eu/14141/>
- B74. **Adjuvants and additives for the colloidal stabilization of red wines without the use of cold**
A. Bosso, M. Guaita, S. Messina, S. Motta, F. Casini, A. Volpini, M. Manara
43rd World Congress of Vine and Wine (Mexico, October 31- November 4, 2022) - BIO Web of Conferences **56**, 02009 (2023). <https://doi.org/10.1051/bioconf/20235602009>
- B75. **Effetto di tannini di origine diversa sull'evoluzione ossidativa di un vino bianco Cortese in presenza ed assenza di SO₂**
S. Motta, J. Vigiani, **M. Guaita**, M. Ravera, A. Bosso
OIV 2023 Cadiz
- B76. **New functionalities for titanium and magnesium alloys through functionalization with natural polyphenols**
S. Ferraris¹, V.A. Gobbo^{1,2}, M. Guaita³, A. Bosso³, F. Gamna¹, S. Yamaguchi⁴, A. Cochis⁵, A. Kumar⁵, L. Rimondini⁵, A. Dmitruk⁶, K. Naplocha⁶, M. Saqib⁷, J. Barberi¹, N. Beshchasna⁷, A. Boccaccini⁸, S. Spriano¹.
Presentazione orale a SIV2023
- B77. **ASSESSMENT OF GRAPE QUALITY THROUGH THE MONITORING OF PHENOLIC RIPENESS AND THE APPLICATION OF A NEW RAPID METHOD BASED ON RAMANSPECTROSCOPY**
Lorenzo Ferrero, Alessio Sacco, Massimo Guaita, Walter Salvano, Andrea M. Rossi, Luca Rolle, Antonella Bosso, Simone Giacosa
Poster a Macrowine 2023

Aggiornato al 30/9/24

