

## Publicazioni 2002-2008 della dr.ssa ANTONELLA BOSSO

- 1) M.C. Cravero, M. Ubigli, **A. Bosso**, L. Panero, M.L. Serpentino, R. Follis, C. Ponte(2002): "Confronto tra inerbimento e lavorazione del terreno: aspetti enologici e sensoriali" L'Informatore Agrario, 2, 31-36.
- 2) E.Vaudano, G.Maggiorotto, **A.Bosso**, R. Di Stefano (2002): "Le più recenti acquisizioni teoriche e pratiche sugli arresti di fermentazione", L'Enologo, 5, 75-84.
- 3) R. Di Stefano, **A.Bosso** (2002): "Nuove tecniche di vinificazione in rosso", Industria delle Bevande, XXXI, 357- 364.
- 4) D.Borsa, **A.Bosso**, E. Vaudano (2002): "Affinamento di alcuni vini bianchi a contatto con le "lies". Evoluzione della componente aromatica", Atti del 5° CISETA, 13-14 settembre 2001 "Ricerche e innovazioni nell'industria alimentare" vol. V, Chiriotti Editore, 862-869.
- 5) M.Ubigli, M.C.Cravero, **A.Bosso**, D.Borsa, D.Voerzio, L.Panero, M.L.Serpentino (2002): "Caratteristiche sensoriali di vini derivati da vitigni sperimentali coltivati in diverse aree viticole italiane", Atti del Convegno "La valorizzazione dei vitigni italiani di qualità", Siena 1/Giugno/2000, 29-55.
- 6) R. Di Stefano, **A. Bosso** (2002): "Delayed extraction of anthocyanins in red winemaking.", Ital. Food and Bev.Technology.", XXX, 28-34.
- 7) R. Di Stefano, **A. Bosso**, D. Borsa (2002): "Vinificazione in bianco di mosti sottoposti ad ossidazione enzimatica", L'Enologo, XXXVIII, 77-88.
- 8) **A. Bosso**, D. Borsa, R. Follis (2002): "Possibili sviluppi nelle tecniche di vinificazione per la produzione di vini bianchi", L'Enologo, XXXVIII, 91-102.
- 9) R. Di Stefano, **A.Bosso**, L.Panero, R.Follis (2002): "Nuove tecniche di vinificazione mirate alla stabilizzazione del colore dei vini rossi", L'Enologo, XXXVIII, 105-112.
- 10) **A.Bosso**, M.Guaita, R.Follis, R. Di Stefano (2002) "Influenza di 6 diversi ceppi di lievito sulla composizione polifenolica di vini Barbera ottenuti con la tecnica dell'estrazione differita degli antociani". Riv. Vit. Enol., 4, 25-56.
- 11) A. Cellino, M. Soster, F. Spanna, R. Salandin, F. Mannini, N. Argamente, C. Lovisolo, A. Schubert A., M. Gily, G. SanLorenzo, R. Di Stefano, D. Borsa, M. Ubigli, **A. Bosso**, M.C. Cravero, V. Gerbi, G. Zeppa, L. Rolle (2002) : Barbera d'Asti : Caractérisation des terroirs. Atti del IV° Simposio Internazionale sulla Zonazione Vitivinicola di Avignone (17-20 giugno 2002), Tome II: 577-587.
- 12) **A.Bosso**, D. Borsa, M.Guaita, R. Di Stefano (2003): "Influence of three different techniques of red winemaking on the extraction of polyphenolic compounds". "Actualités Œnologiques 2003" VIIème Symposium International d'Œnologie" Bordeaux 19-21 Juin 2003, 480-483.
- 13) **A. Bosso**, Guaita M., Ballario P. (2004): "L'estrazione differita degli antociani abbinata alla tecnica del délestage nella vinificazione di uve Nebbiolo", Riv. Vitic. Enol., LVII (1-2), 29-49.
- 14) **A.Bosso**, L. Panero, R. Follis (2004):"Influenza sulle caratteristiche sensoriali dei vini dell'impiego di scagliette di legno ("chips") durante e dopo la fermentazione alcolica.", Riv. Vit. Enol., 3, 33-62.
- 15) **A. Bosso** (2004): "Barrique e chip nella vinificazione in bianco", L'Informatore Agrario, 17, 55-58.
- 16) **A.Bosso**, M. Guaita, L. Panero, D. Borsa, R. Di Stefano (2004): "Extraction of polyphenolic compounds and colour stabilization during ageing in different red winemaking procedures" Atti del Congresso O.I.V., Vienna, 4-9 Luglio 2004.
- 17) Petrozziello M., Guaita M., **A.Bosso** (2005). "Il controllo dell'ossigeno nel vino", L'Informatore Agrario, 40, 61-64.

- 18) G.Boni, M.Gazzola, S.Lefevre, Chantal M., M. Villanella, S. Minguez, **A.Bosso** (2005): "Clarificantes enológicos de origen vegetal", *La semana vitivinícola*, 3059: 982-985.
- 19) D.Borsa, A.Asproudi, L.Monticelli, **A.Bosso**, M.C.Cravero (2006) « Evolution of terpene compounds during ripening in Moscato Bianco grapes grown in a mountain environment », *Atti del 1°Congresso Internazionale di Viticoltura di montagna e in forte pendenza*. S. Vincent (AO) 17-18 Marzo.
- 20) **A.Bosso**, L. Panero, G. Ruggeri, R. Di Stefano (2006): "La criomacerazione con neve carbonica abbinata alla tecnica dell'estrazione differita degli antociani", *Atti del convegno: "Influenza delle tecniche di macerazione sull'affinamento dei vini rossi"* presso l'Università Cattolica di Piacenza il 21 Marzo 2003, *Industria delle bevande*, XXXV, 205: 448- 461.
- 21) **A. Bosso**, D. Borsa, M.C. Cravero, M. Petrozziello (2007): "Composizione chimico-fisica di uve e di vini da vitigni autoctoni. Riflessioni sull'effetto di alcune pratiche enologiche volte ad incrementare la componente aromatica dei vini", *Atti del convegno "I vitigni autoctoni minori: aspetti teorici, normativi e commerciali"*, Villa Gualino, Torino, 31 Nov. – 1Sett. 2006 (ISBN 88-6136-001-7).
- 22) **A.Bosso**, M.Petrozziello, M.Guaita, L.Panero (2007): "L'affinamento dei vini *sur lies*. Considerazioni sulla pratica e descrizione di un'esperienza di cantina", *Industrie delle bevande* , XXXVI, 2007: 18-26.
- 23) **A.Bosso**, M.Guaita (2007): "Variations in the polyphenol content and colour of red wines during ageing on yeast lees". *Atti del convegno "Macrowine 2006 – First International Symposium on Macromolecules and Secondary Metabolites of Grapevine and Wines"*, Reims, Francia, 18-20 maggio 2006, (London, Paris, New York), (ISBN: 978-2-7430-0965-6): 267-272.
- 24) M.Petrozziello, S.Motta, A.Staccioli, **A.Bosso** (2007): "Ottimizzazione di un metodo di analisi degli etilfenoli e valutazione dell'effetto dei trattamenti di chiarifica sul loro asporto dal vino". *Atti del XXX° Congresso mondiale della Vigna e del Vino (OIV) – Budapest 10-16 Giugno 2007*.
- 25) A. Asproudi, D.Borsa, **A.Bosso**, M.C.Pazo Alvarez, M.C. Cravero (2007):" Miglioramento del processo produttivo di vini ottenuti da uve Moscato". *Atti del XXX° Congresso mondiale della Vigna e del Vino (OIV) – Budapest 10-16 Giugno 2007*.
- 26) M.Guaita, H.Scarsi, **A.Bosso** (2007):"Confronto di tecniche di vinificazione volte a migliorare la qualità dei vini prodotti con uve della cultivar Montepulciano d'Abruzzo." *Atti del XXX° Congresso mondiale della Vigna e del Vino (OIV) – Budapest 10-16 Giugno 2007*.
- 27) **A.Bosso**, L.Panero, M.Guaita, M.Petrozziello (2007): " La tecnica della macerazione prefermentativa a freddo con neve carbonica nella vinificazione in rosso di alcune cultivar italiane." *Atti del XXX° Congresso mondiale della Vigna e del Vino (OIV) – Budapest 10-16 Giugno 2007*.
- 28) M.Petrozziello, L.Panero, M.Guaita, **A.Bosso** (2007):" Influence of cold maceration with dry ice on the aromatic profile of Nebbiolo wines". *Atti del 8° Symposium international d'oenologie, Bordeaux in corso di stampa*.
- 29) M.Guaita, L.Panero, **A.Bosso** (2007) "Macerazione post-fermentativa a caldo: applicazione della tecnica su vini Barbera e Montepulciano d'Abruzzo". *Riv. Internet di Viticoltura ed Enologia*, 5/3.
- 30) M.Petrozziello, **A.Bosso** (2007): " Valutazione del consumo di ossigeno di vini nel corso dei primi mesi di affinamento *sur lies*" *Riv. Internet di Viticoltura ed Enologia*, 7/2.
- 31) **A.Bosso**, M.Guaita, (2007): "Il vino Monferrato. Cap.4 - Prove di microvinificazione e composizione chimico-fisica dei vini", *Centro Stampa Regione Piemonte* 23-37.
- 32) **A. Bosso**, M. Guaita (2008): " Study of some factors involved in ethanal production during alcoholic fermentation", *Eur. Food Res. Technol.* (DOI 10.1007/s00217-007-0805-7) accettato il 3 Dicembre 2007 in corso di pubblicazione.