



Curriculum Vitae Europass

Informazioni personali



Nome / Cognome **Massimo Di Renzo**

E-mail massimo.direnzo@unimol.it

Cittadinanza Italiana

Occupazione/Settore professionale

Responsabile produzione nel settore vinicolo

Esperienza professionale

Data Da oltre 28 anni Enologo e Responsabile di produzione di aziende vinicole in Campania

Lavoro o posizione ricoperti Professore a contratto del corso di Enologia (SSD AGR/15) presso il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari dall'Anno Accademico 2017/2018.

Nome e indirizzo del datore di lavoro Università degli Studi del Molise – Campobasso

Data 2003 – ad oggi

Esperienza come libero professionista Tecnico degustatore dei vini a D.O. della regione Campania

Nome e indirizzo del datore di lavoro Agroqualità, Napoli

Istruzione e Formazione

Data Dicembre 1999

Titolo della qualifica rilasciata Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari con votazione 110/110

Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione Università degli Studi del Molise – Campobasso

Data Maggio 2000

Titolo della qualifica rilasciata Abilitazione alla professione di Tecnologo Alimentare

Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Università degli Studi del Molise – Campobasso
Data	Luglio 1991
Titolo della qualifica rilasciata	Diploma di Enotecnico con votazione 58/60
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Istituto Tecnico Agrario “F. de Sanctis” di Avellino
Stages Formativi	<ul style="list-style-type: none"> • IMW Residential Master Class, Master of Wine, ediz. 2014 – Verona • Giudice Panel Sensoriale – Unione Italiana Vini, 2008 • Corsi annuali di Perfezionamento in Viticoltura – SIVE – dal 1997 al 2015 • Corsi annuali di Perfezionamento in Enologia – SIVE – dal 1997 al 2015 • Corsi annuali di Perfezionamento in Analisi Sensoriale – SIVE – dal 1997 al 2015 • Corsi di aggiornamento in Viticoltura – Scuola della Vite e del Vino – Montalcino (SI) dal 1998 al 2002 • Corsi di aggiornamento in Enologia – Scuola della Vite e del Vino – Montalcino (SI) dal 1998 al 2002 • Corso di aggiornamento: Aromi dell’uva e del vino: origine e riconoscimento sensoriale – Assoenologi – Avellino 27 novembre 2010.
Sperimentazioni e ricerche	<p>Diverse attività di sperimentazione in aziende vitivinicole riguardanti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La caratterizzazione chimico-fisica e sensoriale della frazione volatile e fenolica di vini ottenuti da diversi cloni delle varietà Fiano, Greco, Falanghina e Aglianico; • La caratterizzazione chimico-fisica e sensoriale della frazione volatile e fenolica di vini chiarificati e filtrati con diverse tecniche; • La valutazione della longevità di vini ottenuti con diverse tecniche di affinamento e diversi sistemi di tappatura; • Gli effetti salutistici di alcune componenti fenoliche dei vini. • Gli aspetti tecnologici e sensoriali di vini ottenuti da fermentazioni con particolari ceppi di microrganismi. <p>Attività di ricerca presso Università degli Studi del Molise riguardanti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Performance di diversi ceppi di lievito e influenza sulle caratteristiche compositive dei vini. • Performance di diversi ceppi di batteri malo-lattici e influenza sulle caratteristiche compositive dei vini.