

DONATELLA GANUCCI

Curriculum vitae

Formazione

Nel 1985 ha conseguito il Diploma di Perito Agrario presso l'Istituto Tecnico Agrario Statale di Firenze

Nel 1993 ha conseguito Laurea in Scienze Agrarie rilasciata dall'Università degli Studi di Firenze con la votazione di 108/110, discutendo una tesi sperimentale di laurea dal titolo: **"Effetti delle basse temperature sulla cinetica del processo fermentativo condotto da lieviti d'importanza enologica"**, presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari e Microbiologiche.

Nel 2013 ha conseguito il Dottorato di Ricerca in Biotecnologie Microbiche Agrarie discutendo una tesi dal titolo **"Diversità genotipica e fenotipica di ceppi di *Saccharomyces cerevisiae* dominanti la fermentazione vinaria spontanea"**;

Esperienze lavorative

-dal **01/07/21** ad **oggi** è titolare di un assegno di ricerca dal titolo **"Ottimizzazione e valorizzazione della produzione di vini in anfora"** svolto presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari, Ambientali e Forestali.;

-dal **01/03/17** al **30/06/21** dipendente FoodMicroTeam Spin off Accademico dell'Università degli Studi di Firenze, dove si occupa della caratterizzazione genetica e tecnologica di lieviti e batteri lattici vinari.

-dal **01/07/13** al **28/02/17** è titolare di un assegno di ricerca dal titolo **"Sviluppo di tecniche rapide per la quantificazione e la tipizzazione dei microrganismi presenti nelle diverse fasi del processo di vinificazione"** svolto presso il Gestione dei Sistemi Agrari, Alimentari e Forestali Sezione Scienze e Tecnologie Alimentari e Microbiologiche;

-dal **01/01/13** al **30/06/13** ha svolto una prestazione di lavoro occasionale relativa all'attività di ricerca: **"Prove microbiologiche per lo studio del comportamento enologico del lievito *Candida zemplinina* in mosto di uve Sangiovese"**.

- dal **01/01/10** al **31/12/12** ha svolto il Dottorato di Ricerca in Biotecnologie Microbiche Agrarie discutendo una tesi dal titolo **"Diversità genotipica e fenotipica di ceppi di *Saccharomyces cerevisiae* dominanti la fermentazione vinaria spontanea"**;

-dal **01/11/08** al **31/12/09** è stata titolare di una borsa di studio con programma dal titolo **"Confronto fisiologico-biochimico tra *C. zemplinina* e *C.stellata* in condizioni enologiche"**;

-dal **01/12/07** al **31/10/08** è stata titolare di una borsa di studio con programma dal titolo **"Comportamento di crescita ed attività fermentativa di ceppi di *Candida zemplinina* in condizioni enologiche"**;

- dal **01/11/06** ad **31/10/07** è stata titolare di una borsa di studio con programma dal titolo **"Caratterizzazione tecnologica e molecolare di lieviti vinari appartenenti al genere *Candida*"**;

-dal **01/11/05** al **31/10/06** è stata titolare di una borsa di studio con programma dal titolo **"Biodiversità di *Saccharomyces cerevisiae* in fermentazioni vinarie spontanee"**;

-dal **01/11/00** al **31/10/05** è stata titolare di un assegno di ricerca dal titolo **"Dinamica delle popolazioni di lievito in vinificazione"** svolto presso il Dipartimento di Biotecnologie Agrarie-Sezione di Microbiologia;

- dal **01/04/00** al **31/10/00** ha collaborato, come laureata frequentatrice, presso il DIBA sez. di Microbiologia alle ricerche di microbiologia enologica del Prof. Vincenzini;

- dal **01/01/99** al **31/3/00**: ha collaborato, con L'AZIENDA AGRICOLA MONTEPALDI SRL Università degli Studi di Firenze-Socio Unico nell'ambito della stessa convenzione da essa stipulata con l'Azienda Agricola Case Basse di Montalcino, mediante contratto di Collaborazione Coordinata Continuativa;
- dal **01/09/95** al **31/12/98**: ha collaborato, con prestazioni professionali, con L'AZIENDA AGRICOLA MONTEPALDI SRL Università degli Studi di Firenze-Socio Unico nell'ambito di una convenzione di ricerca da essa stipulata con l'Azienda Agricola Case Basse di Montalcino per il monitoraggio microbiologico nelle diverse fasi di produzione del vino Brunello di Montalcino;
- dal **09/94** al **07/95**: é stata responsabile del laboratorio di analisi presso la CASTELLI DEL GREVEPESA, effettuando controlli chimici e microbiologici in vini e mosti presenti in cantina.

PUBBLICAZIONI

D. Ganucci, L. Granchi, M. Vincenzini "A comparative study on the effectiveness of different molecular techniques in typing of *Saccharomyces cerevisiae* strains of wine origin" III Convegno Nazionale SIMTREA Bari, 26 – 28 Giugno 2012.

D. Ganucci, L. Granchi, M. Vincenzini "Evidence in laboratory-scale fermentations of the predominance of some *Saccharomyces cerevisiae* strains isolated from spontaneous commercial vinifications" III Convegno Nazionale SIMTREA Bari, 26 – 28 Giugno 2012.

Ganucci D., Granchi L., Vincenzini, M. (2012). A comparative study on the effectiveness of different molecular techniques in typing of *Saccharomyces cerevisiae* strains of wine origin. In: Book of Abstracts. p. 110, Università degli Studi di Bari Aldo Moro, Bari, 26-28 giugno 2012.

Ganucci D., Granchi L., Vincenzini, M. (2012). Evidence in laboratory-scale fermentations of the predominance of some *Saccharomyces cerevisiae* strains isolated from spontaneous commercial vinifications.. In: Book of Abstracts. p. 31, Università di Bari, Bari, 26-28 giugno 2012

Granchi L., Ganucci D., Buscioni G., Vincenzini M. (2013). Fermentazione alcolica: da inoculata a spontanea. VQ, vol. 6, p. 54-56, ISSN: 1825-6082

Granchi L., Ganucci D., Englezos V., Mangani S., Vincenzini M. (2014). Behaviour of *Candida zemplinina* as affected by the pumping-over operation.. In: Proceedings. p. 60, University of Basilicata, Potenza, 17-19 June 2014

L. Granchi, D. Ganucci, G. Buscioni, M. Vincenzini (2015). Biodiversity of *Saccharomyces cerevisiae* populations in spontaneous wine fermentations carried out with different grape varieties in several wineries. In: Book of Abstracts. p. 1, University of Perugia, PERUGIA, September 13-17, 2015

L. Granchi, G. Bracchitta, S. Mangani, D. Ganucci, S. Guerrini, Y. Romboli (2017) Contribution of *Saccharomyces cerevisiae* strains to health promoting compounds in wine" 33rd International Specialised Symposium on Yeasts Exploring and Engineering Yeasts for Industrial Application 26 – 29 June 2017 University College Cork, Ireland

Ganucci D., Guerrini S., Mangani S., Vincenzini M., Granchi L. (2018) Quantifying the effects of ethanol and temperature on the fitness advantage of predominant *Saccharomyces cerevisiae* strains occurring in spontaneous wine fermentations. *Frontiers in Microbiology*. Volume 9

L. Granchi, D. Ganucci, G. Buscioni, S. Mangani and S. Guerrini (2019) The Biodiversity of *Saccharomyces cerevisiae* in Spontaneous Wine Fermentation: The Occurrence and Persistence of Winery-Strains Fermentation (2019) 5, 86 doi:10.3390/fermentation5040086nm www.mdpi.com/journal/fermentation