
SILVIA MANGANI



SILVIA@FOODMICROTEAM.IT
SILVIA.MANGANI@UNIFI.IT



[LINKEDIN.COM/IN/SILVIA-
MANGANI-94382957](https://www.linkedin.com/in/silvia-mangani-94382957)

LINGUE STRANIERE

Tedesco, francese, inglese

ISTRUZIONE

Dottorato di ricerca in
Biotecnologie Microbiche Agrarie
conseguito nel 2005 presso
Università degli Studi di Firenze
Dipartimento Biotecnologie Agrarie
sez. Microbiologia

Laurea in Chimica e Tecnologie
Farmaceutiche conseguita nel 1998
presso la Facoltà di Farmacia
dell'Università degli Studi con la
votazione di 100/110 con lode.
Abilitazione alla professione di
Farmacista.

ESPERIENZA

PERIODO: Dal 1/09/2015 ad ora

AZIENDA: FoodMicroTeam s.r.l., sede legale via di S. Spirito 14,
50125 Firenze.

TIPO DI AZIENDA E SETTORE: Start-up innovativa e spin-off
accademico dell'Università di Firenze. Assistenza tecnico-scientifica e
consulenza, finalizzate in particolare all'innovazione biotecnologica di
processo e di prodotto e al trasferimento tecnologico, rivolte alle
imprese ed agli altri enti pubblici e privati che operano direttamente o
indirettamente nel settore agroalimentare ed agroindustriale i cui
processi produttivi coinvolgono i microrganismi e/o i prodotti del loro
metabolismo.

TIPO DI IMPIEGO: Responsabile del laboratorio chimico e
vicepresidente del CdA.

PRINCIPALI MANSIONI E RESPONSABILITA': Consulenza
nell'ambito della microbiologia enologica con particolare attenzione
alla capacità dei microrganismi vinari di influenzare il contenuto in
composti fenolici del vino rosso. Responsabile del laboratorio chimico,
in particolare della gestione della strumentazione e della elaborazione
e messa punto di metodi. Vicepresidente del CdA.

PERIODO: Dal 1/01/1999-31/08/2015

AZIENDA: Università degli Studi di Firenze, Dipartimento GESAAF

TIPO DI AZIENDA E SETTORE: Università, settore microbiologia
degli alimenti

TIPO DI IMPIEGO: Responsabile del laboratorio chimico e ricercatore

PRINCIPALI MANSIONI E RESPONSABILITA': Monitoraggio della
fermentazione alcolica e malo-lattica in fermentazioni alimentari.
Ricerca nell'ambito della microbiologia enologica con particolare
attenzione alla capacità dei microrganismi vinari di influenzare il
contenuto in composti fenolici, etil e vinil-fenoli, glutatione, alcoli
superiori, aminoacidi e ammine biogene nel vino rosso.

Ricerca nell'ambito della microbiologia dei prodotti fermentati a base
di carne con particolare attenzione ai microrganismi capaci di
produrre ammine biogene.

Responsabile del laboratorio chimico, in particolare della gestione
della strumentazione e della elaborazione e messa punto di metodi.
Responsabile delle pratiche per buoni d'ordine e delle gare di appalto
per l'acquisto di strumentazione, di gas tecnici e di software da
laboratorio. Assistenza a laureandi italiani e stranieri in Scienze e
Tecnologie Alimentari e Scienze e Tecnologie Agrarie nella
preparazione di Tesi sperimentali e Tesine.

PUBBLICAZIONI

1. Perrotta E., Harmat N. J. S., Mangani S., Raffaelli B., Giannotti D., Nannicini R., Altamura M., 11th European Symposium on Organic Chemistry (ESOC 11), 23-28 luglio 1999 Goteborg (Svezia). **Orthogonally protected tricarboxylic acids: new building blocks in peptide synthesis.** Book of Abstracts, n138.
2. Harmat N. J. S., Mangani S., Perrotta E., Giannotti E., Nannicini R., Altamura M. (2000): **Enantioselective syntheses of orthogonally protected tricarballic acid esters.** *Tetrahedron Letters*, 41: 1261-1264.
3. Guerrini S., Mangani S., Granchi L., Vincenzini M., Federazione Italiana Scienze della Vita 21-25 Settembre 2001 Riva del Garda (Tn). **Variabilità nella produzione di istamina, putrescina e cadaverina tra ceppi malolattici di *Oenococcus oeni*.** Book of Abstracts, p103.
4. Guerrini S., Mangani S., Granchi L., Vincenzini M. (2002): **Biogenic amine production by *Oenococcus oeni*.** *Current Microbiology*, 44: 374-378.
5. Guerrini S., Mangani S., Granchi L., Vincenzini M., Seventh Symposium on Lactic Acid Bacteria- genetics, metabolism and applications, 1-5 settembre 2002 Egmond aan Zee (Olanda). **Putrescine production in Wine by metabiotic association of malolactic *Oenococcus oeni* strains.** Book of Abstracts, n. G17.
6. Granchi L., Guerrini S., Bastianini A., Mangani S., Vincenzini M., 23rd International Specialised Symposium on Yeasts "Interaction between yeasts and other organisms" 26-29 agosto 2003 Budapest (Ungheria). **Response of *Oenococcus oeni* to inhibitory metabolites from wine yeasts.** Presentazione orale: Book of Abstracts, p36.
7. Mangani S., Guerrini S., Granchi L., Vincenzini M., 23rd International Specialised Symposium on Yeasts "Interaction between yeasts and other organisms" 26-29 agosto 2003 Budapest (Ungheria). **Autolysis of wine yeasts and biogenic amine production by *Oenococcus oeni*.** Book of Abstracts, p194.
8. Granchi L., Mangani S., D. Talini , S. Rigacci, 6° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti 18-19 settembre 2003 Cernobbio (Co). **Isolamento del gene della ornitina decarbossilasi in *Oenococcus oeni*.** Book of Abstracts, p59.
9. Mangani S., Guerrini S., Granchi L., Vincenzini M. (2005): **Putrescine accumulation in wine: role of *Oenococcus oeni*.** *Current Microbiology*, 51: 6-10.
10. Granchi L., Romano P., Mangani S., Guerrini S., Vincenzini M. (2005): **Production of biogenic amines by wine microorganisms.** *Le Bulletin De L'O.I.V.*, 78: 895-896, 595-609.
11. Granchi L., Guerrini S., Mangani S., Vincenzini M., Symposium on lactic acid bacteria 28 agosto-1 settembre 2005 Egmond aan Zee (Olanda). **Production of biogenic amines by *Oenococcus oeni* during commercial vinifications.** Book of Abstracts, n. A034.



12. Guerrini S., Mangani S., Granchi L., Vincenzini M., Symposium on lactic acid bacteria 28 agosto-1 settembre 2005 Egmond aan Zee (Olanda). **Differentiation of lactic acid bacteria of food origin on the basis of fatty acid composition.** Book of Abstracts, n. B027.
13. Granchi L., Guerrini S., Mangani S., Vincenzini M., International Workshop on Advances in Grapevine and Wine Research 15-17 settembre 2005 Venosa (Pz). **Biodiversity and geographical origin of *Oenococcus oeni* strains.** Book of Abstracts, p.67.
14. Guerrini S., Mangani S., Granchi L., Vincenzini M. (2005): **Ruolo dei microrganismi nella produzione di AB in vino.** VQ, 2: 8-16.
15. Mangani S., Galli C., Guerrini S., Granchi L., Vincenzini M. (2006): **Sviluppo delle popolazioni microbiche ed accumulo di ammine biogene in vinificazione.** *Vigne e vini* 6:79-83.
16. Guerrini S., Carobbi M., Mangani S., Vincenzini M., I° convegno nazionale della Società Italiana di Microbiologia Agro-Alimentare ed Ambientale 17-18 luglio 2006 Bologna. **Popolazioni microbiche e formazione di ammine biogene in salami artigianali di Cinta Senese.** Book of Abstracts, p.85.
17. Guerrini S., Mangani S., Carobbi M., Fontana D., Vincenzini M., FoodMicro 2006 29 agosto-2 settembre 2006 Bologna. **Dynamics of microbial populations and biogenic amine accumulation during industrial and artisan salami productions.** Book of Abstracts, p.318.
18. Mangani S., Favilli C., Capece A., Vincenzini M., 26rd International Specialised Symposium on Yeasts "From alcoholic beverages to bioethanol for transportation: a new challenge for fermenting yeasts" 3-7 giugno 2007 Sorrento. **Anthocyanin profile of red wine as affected by *Saccharomyces cerevisiae* strains.** Book of Abstracts, p.134.
19. Guerrini S., Mangani S., Franci O., Vincenzini M. (2007): **Biogenic amine producing capability of bacterial populations isolated during processing of different types of dry fermented sausages.** *Italian Journal of Animal Science*, 6 (1): 688-690.
20. Guerrini S., Mangani S., Franci O., Vincenzini M. 17th Congress of the Scientific Association of Animal Production (ASDA), 29 maggio-1 giugno 2007 Alghero. **Biogenic amine producing capability of bacterial populations isolated during processing of different types of dry fermented sausages.** *Italian Journal of Animal Science*, 6 (1): 688-690.
21. Granchi L., Guerrini S., Mangani S., Vincenzini M. (2007): **Biodiversity and geographical origin of *Oenococcus oeni* strains.** *Acta Horticulturae*, 754: 147-153.
22. Mangani S., Favilli C., Buscioni G., Vincenzini M. (2008): **Gli antociani dei vini rossi: indicatori varietali in pasto ai microrganismi.** *L'enologo*, gennaio-febbraio, 95-100.
23. Granchi L., Augruso S., Guerrini S., Mangani S., "Tracciabilità: potenziali applicazioni dai microrganismi all'uomo" 4 Febbraio 2008 Università degli Studi di Ferrara. **Marcatori chimici e molecolari per la tracciabilità di ceppi vinari di *Oenococcus oeni*.** Book of Abstracts, p.13.



24. Guerrini S., Mangani S., Granchi L., Vincenzini M., "Florence Conference on Phenotype Microarray Analysis of Microorganisms: The Environment, Agricultural, and Human Health" 19-21 Marzo 2008 Firenze. **A phenotypic approach to differentiate strains within *Oenococcus oeni* species.** Book of Abstracts, p.44.
25. Mangani S., Capece A., Favilli C., Buscioni G., Granchi L., Vincenzini M. (2008): **Colore dei rossi? Non è merito dei lieviti.** VQ, 3: 56-64.
26. Granchi L., Guerrini S., Mangani S., Vincenzini M., "12th International Congress on Yeasts" 11-15 Agosto 2008 Kyiv, Ucraina. **Aminoacid consumption during growth of non-Saccharomyces populations in wine fermentations.** Book of Abstracts, p.29.
27. Ganucci D., Buscioni G., Mangani S., Granchi L., II° convegno nazionale della Società Italiana di Microbiologia Agro-Alimentare ed Ambientale 10-12 giugno 2009 Sassari. **Oenological properties of *Saccharomyces cerevisiae* and *Zygosaccharomyces rouxii* strains inoculated in high sugar grape must for Vin Santo production.** Annals of Microbiology,59,Special Issue p.60.
28. Guerrini S., Mangani S., Granchi L., Vincenzini M., II° convegno nazionale della Società Italiana di Microbiologia Agro-Alimentare ed Ambientale 10-12 giugno 2009 Sassari. **Experimental evidence of a general pattern for biogenic amine accumulation during wine-making.** Annals of Microbiology,59,Special Issue p.63.
29. Vincenzini M., Guerrini S., Mangani S., Granchi L., (2009): **Amino Acid Metabolism and Production of Biogenic Amines and Ethyl Carbamate.** Part III of the Book entitled "Biology of Microorganisms on grapes, in Must and in Wine" Helmut König, Gottfried Uden, Jürgen Fröhlich. Springer, Heidelberg, pp. 167-180.
30. Guerrini S., Venturi M., Mangani S., Vincenzini M., 2nd Florence Conference on Phenotype Microarray analysis of Microorganisms 13-15 settembre 2010 Firenze. **Characterization and selection of lactic acid bacteria to be used to restrict biogenic amine accumulation in dry fermented sausages.** Book of Abstract, p.60.
31. Granchi L., Mari E., Guerrini S., Mangani S., Enoforum 3-5 maggio 2011 Arezzo. **Influenza dell'acido malico sulla formazione di ammine biogene in vino.** Book of Abstract, p.112.
32. Mangani S., Buscioni G., Collina L., Bocci E., Vincenzini M. (2011): **Effects of microbial populations on Anthocyanin profiles of Sangiovese wines produced in Tuscany, Italy.** American Journal of Enology and Viticulture, 62:487-494.
33. Romboli Y., Mangani S., Buscioni G., Vincenzini M., III° convegno nazionale della Società Italiana di Microbiologia Agro-Alimentare ed Ambientale 26-28 giugno 2012 Bari. **Tyrosol, hydroxytyrosol and tryptophol accumulation in wine as affected by microbial ecology of alcoholic fermentation.** Book of Abstract, p138.
34. Romboli Y., Mangani S., Buscioni G., Vincenzini M., III° convegno nazionale della Società Italiana di Microbiologia Agro-Alimentare ed Ambientale 26-28 giugno 2012 Bari. **Variability of tyrosol,**



- hydroxytyrosol and tryptophol concentrations in wines obtained from Sangiovese grapes for Brunello di Montalcino wine production.** Book of Abstract, p140.
35. Romboli Y., Mangani S., Buscioni G., Vincenzini M., Enoforum 7-9 maggio 2013 Arezzo. **Variability of tyrosol, hydroxytyrosol, and tryptophol contents in wines produced by a single strain of *Saccharomyces cerevisiae*.** Infowine ISSN 1826-1590.
 36. Romboli Y., Mangani S., Buscioni G., Vincenzini M., Third edition of the International Conference Wine Active Compounds (WAC) 26-28 marzo 2014 Beaune (F). **Tyrosol, hydroxytyrosol, and tryptophol contents in wine as affected by fermenting yeast species and must aeration.** Proceedings of the Conference, pp167-169.
 37. Granchi L., Ganucci D., Englezos V., Mangani S., Vincenzini M., International Congress of Environmental Sustainability and Food Security 17-19 giugno 2014 Potenza. **Behaviour of *Candida zemplinina* as affected by the pumping-over operation.** Proceedings of the Conference, P-FQ-19.
 38. Granchi L., Buscioni G., Mangani S., Romboli Y., Vincenzini M., International Congress of Environmental Sustainability and Food Security 17-19 giugno 2014 Potenza . **Quercetin, vitisin and hydroxytyrosol contents of Sangiovese wines as affected by fermenting yeasts species and must aeration.** Proceedings of the Conference, O-FQW-5.
 39. Romboli Y., Mangani S., Buscioni G., Vincenzini M., X National Congress of Food Chemistry 6-10 luglio 2014 Firenze. **Quercetin contents of Sangiovese wine as affected by fermenting yeast species and must aeration.** Proceedings of the Conference, PO 84.
 40. Romboli Y., Mangani S., Buscioni G., Vincenzini M. (2015) **Effect of *Saccharomyces cerevisiae* and *Candida zemplinina* on quercetin, vitisin A and hydroxytyrosol contents in Sangiovese wines.** World Journal of Microbiology and Biotechnology, 31 (7): 1137-1145.
 41. Mangani S., Buscioni G., Romboli Y., Baleani M., Mugnai L., Granchi L. Vincenzini M. Enoforum 5-7 maggio 2015 Vicenza. **Effect of Esca disease on anthocyanin profile of Sangiovese wines.**
 42. Romboli Y., Mangani S., Buscioni G., Granchi L. Vincenzini M. Enoforum 5-7 maggio 2015 Vicenza. **Anthocyanin contents and profiles in Sangiovese wines produced with a sequential inoculum of *Starmerella bacillaris* (synonym *Candida zemplinina*) followed by *Saccharomyces cerevisiae*.**
 43. Mangani S., Cerretelli M., Buscioni G., Mari E., Guerrini S., Vincenzini M. (2016) **Evoluzione del contenuto di un antiossidante naturale durante la fermentazione alcolica spontanea di uve rosse.** L'Enologo, n11, 91-96.
 44. Romboli Y., Buscioni G., Mangani S., Vincenzini M. Macrowine 27-30 giugno 2016 Nyon (Svizzera) **Oenological features of Sangiovese wine from vinification of whole grape berries,** P49.
 45. Mangani S., Cerretelli M., Romboli Y., Mari E., Buscioni G., Guerrini S., Vincenzini M. Macrowine 27-30 giugno 2016 Nyon (Svizzera)



- Glutathione content evolution during spontaneous fermentations of Sangiovese grapes, P45.**
46. Capece A., Granchi L., Guerrini S., Mangani S., Romaniello R., Vincenzini M., Romano P. (2017) **Diversity of *Saccharomyces cerevisiae* strains isolated from two Italian wine-producing regions.** *Frontiers in Microbiology. Microbiota of grapes: positive and negative role on wine quality.* Chapter 2, p131.
 47. Vincenzini M., Guerrini S., Mangani S., Granchi L., (2017): **Amino Acid Metabolism and Production of Biogenic Amines and Ethyl Carbamate.** Part III of the Book entitled “Biology of Microorganisms on grapes, in Must and in Wine” Helmut König, Gottfried Uden, Jürgen Fröhlich. Springer, Heidelberg.
 48. Romboli Y., Di Gennaro F., Buscioni G., Mangani S., Genesisio L., Vincenzini M. (2017) **Vine Vigor modulates bunch microclimate affecting grape and wine flavonoids composition: an UAV approach in a Sangiovese vineyard in Tuscany.** *Australian Journal of Grape and Wine Research* DOI 10.1111/ajgw.12293
 49. Buscioni G., Galardi M., Mangani S., Mari E., Romboli Y. e Granchi L. Enoforum 16-18 giugno 2017 Vicenza **Effect of *Saccharomyces cerevisiae* and *Starmerella bacillaris* on flavonol composition of Sangiovese wines.**
 50. Romboli Y., Galardi M., Mangani S., Buscioni G. e Granchi L. Enoforum 16-18 giugno 2017 Vicenza **Effect of early leaf removal on quercetin glycosides in Sangiovese grapes.**
 51. Romboli Y., Galardi M., Buscioni G., Mangani S., Mari E., Granchi L. e Vincenzini M. **Quercetina in uve e vini Sangiovese: effetto della defogliazione precoce e dei lieviti coinvolti nella fermentazione alcolica** Articolo tecnico per Infowine-Enoforum 16-18 giugno 2017 Vicenza.
 52. Guerrini, S., Venturi, M., Mangani S., Mari, E., Granchi, L., Vincenzini, M. **Selection of autochthonous bacterial starters to produce typical Italian dry-fermented sausages with low biogenic amine content,** *Advances in Biotechnology and microbiology* DOI 10.19080/AIBM.2017.03.555619.
 53. Granchi, L., Bracchitta, G., Mangani S., Ganucci, D., Guerrini, S., Romboli, Y., 33° International Specialised Symposium on Yeasts – Exploring and Engineering Yeasts for Industrial Application (session «Yeast biodiversity contributions to fermented beverages»)-26-29 giugno 2017, Cork Irlanda , **Contribution of *Saccharomyces cerevisiae* strains to health promoting compounds in wine.**
 54. Guerrini, S.; Parenti, A; Angeloni, G; Masella, P; Barbato, D; Mari, E; Romboli, Y; Buscioni, G; Mangani S.; Guerrini, S; Granchi, L Eurageng Coference 8-12 July 2018, Wageningen, The Netherlands.. **Development of a Machine for the Production of Liquid Wine Yeast to Induce Grape Juice Fermentations.** Contribution ID : 231.
 55. Guerrini S., Mangani S., Romboli Y., Luti S., Pazzagli L., Granchi L. **Impact of *Saccharomyces cerevisiae* strains on health promoting compounds in wine.** *Fermentation* 2018, 4(2), 26; doi:10.3390/fermentation4020026.



56. . Vincenzini M., Guerrini S., Mangani S., Granchi L., (2017): **Amino Acid Metabolism and Production of Biogenic Amines and Ethyl Carbamate**. Chapter of the Book entitled “Biology of Microorganisms on grapes, in Must and in Wine” Helmut König, Gottfried Uden, Jürgen Fröhlich. Springer, Heidelberg, pp. 231-253.
57. Guerrini S., Mangani S., Granchi L. **Advances in Analytical techniques (for the determination) of toxic components, microelements and Aroma compounds and constituents of therapeutic significance (health-promoting compounds)**. Chapter of the Book entitled “Winemaking fundamentals and applications” Capitolo inviato per revisione.
58. 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*, 9 (1563), 1-15.