

SOLICITUDES

Os interesados deberán inscribirse e facer a solicitude a través da páxina web da Consellería do Medio Rural:
http://mediorural.xunta.gal/areas/investigacion_e_formacion/transferencia_tecnologica/plan_e_actividades/

Os interesados poderán obter a solicitude a través da páxina web da Estación de Viticultura e Enoloxía de Galicia



<http://evega.xunta.gal/>



Actividades de formación aprobadas para 2017 cofinanciadas polo FEADER
As solicitudes deberán remitirse perfectamente cubertas á EVEGA por:
Fax: 988 788 099 | e-mail: evega.medio-rural@xunta.es

ORGANIZA

evega Estación de Viticultura
e Enoloxía de Galicia

COLABORAN



TALLER PRÁCTICO

DEFECTOS DO VIÑO

NOVOS PROCESOS DE
DETECCIÓN E CORRECCIÓN

14 de novembro de 2017

IES O Ribeiro

Rúa de Carballiño, s/n - Ribadavia (Ourense)

XUNTA DE GALICIA

PROGRAMA

- 09:00-09:30 **Entrega da documentación. Presentación do taller.**
- 09:30-10:00 **Bases fisiolóxicas dos sentidos utilizados na análise sensorial dos viños. Como funcionan os sentidos en referencia aos estímulos percibidos dun viño.**
- 10:00-11:15 **Explicación práctica dos principais defectos do viño. Como se producen, a súa estrutura química, a súa prevención e a posibilidade de eliminalos. Novas formas de detección.**
- 11:15-11:45 **Pausa-café**
- 11:45-12:30 **Continuación dos principais defectos.**
- 12:30-14:00 **Detección práctica dos principais defectos olfactivos que se poden producir nun viño. O limiar de percepción. Novos procesos de corrección.**

Relatores:

Alfonso Losada Quiroga | Enxeñeiro Técnico Agrícola
Experto catador

José Daniel Fornos Rivas | Licenciado en Ciencias Químicas
Estación de Viticultura e Enoloxía de Galicia (EVEGA)

Luis Buitrón Barrios | Enólogo
Presidente da Asociación Galega de Enólogos (AGE)

OBXECTIVOS

Na elaboración do viño desenvólvense múltiples procesos físicos, químicos e microbianos durante os que existe o perigo de que se xeren alteracións que abrangan as súas características organolépticas. Os cambios prexudiciais reciben o nome, dependendo da súa orixe, de enfermidades ou defectos. Posto que o viño está elaborado para ser consumido, apreciado e gozado, a cata é un xuízo válido sobre a súa calidade, por iso o consumidor demanda viños sen defectos.

Neste taller práctico os asistentes poderán:

- Coñecer as moléculas responsables dos defectos máis comúns dos viños, a súa orixe e os mecanismos de aparición.
- Aprender a detectar o limiar de percepción de cada defecto.
- Estudar o comportamento dos viños fronte aos defectos.
- Memorizar os defectos máis comúns nos viños.
- Coñecer a prevención e/ou eliminación dos defectos.

DESTINATARIOS

Preferentemente paneis de cata dos consellos reguladores das denominacións de orixe dos viños galegos, enólogos e sumilleres.

Se non se cobren as prazas abrirase a inscrición a técnicos de adegas, investigadores, adegueiros, viticultores, estudantes e público en xeral, con especial fincapé aos mozos/as de menos de 41 anos e os agricultores/adegueiros en activo.

INSCRICIÓN

Número de prazas: 40 (limitadas)

Data de inscrición: ata o día 13 de novembro de 2017