

SOLICITUDES

Os interesados deberán inscribirse e facer a solicitude a través da páxina web da Consellería do Medio Rural:

http://www.mediatoralemar.xunta.es/areas/investigacion_e_formacion/transferencia_tecnologica/plan_e_actividades/

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



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



As solicitudes deberán remitirse perfectamente cubertas á EVEGA por:

Fax: 988 788 099 | e-mail: evega.medio-rural@xunta.es

Plan de transferencia para o apoio ás actividades de demostración e de información ao agro galego 2018

ORGANIZA

evega Estación de Viticultura e Enoloxía de Galicia

COLABORAN



El Liceo de Ourense



**TALLER PRÁCTICO
DEFECTOS DO VIÑO BRANCO.
NOVOS PROCESOS DE DETECCIÓN
E CORRECCIÓN**

5 de xuño de 2018

Liceo de Ourense

R/ Lamas Carvajal, nº 5 - Ourense

XUNTA DE GALICIA

PROGRAMA

16:00-16:30 Entrega da documentación. Presentación do taller.

16:30-17:00 Bases fisiolóxicas dos sentidos utilizados na análise sensorial dos viños.
Como funcionan os sentidos en referencia aos estímulos percibidos dun viño.

17:00-18:15 Explicación práctica dos principais defectos do viño branco.
Como se producen, a súa estrutura química, a súa prevención e a posibilidade de eliminalos.
Novas formas de detección.

18:15-19:30 Detección práctica dos principais defectos olfactivos que se poden producir nun viño branco.
O limiar de percepción.
Novos procesos de corrección.

Resolución práctica de dúbidas.

Relatores:

José Daniel Fornos Rivas | *Licenciado en Ciencias Químicas. EVEGA*
Luis Buitrón Barrios | *Enólogo. Presidente da Asociación Galega de Enólogos*

INSCRIPCIÓN

Número de prazas: 40 | Data de inscrición: ata o día 31 de maio de 2018

OBXECTIVOS

Na elaboración do viño desenvólvense múltiples procesos físicos, químicos e microbiolóxicos que fan que exista perigo de que o viño resulte alterado e incluso ás veces non apto para o consumo. Estes cambios prexudiciais reciben os nomes de imperfeccións, defectos ou enfermidades. O termo imperfección resérvase para os viños de composición non harmónica. Normalmente obedecen a un mal manexo da viña e a unha elaboración pouco axeitada. Reaccións fisicoquímicas, así como a captación de substancias estrañas, poden ocasionar defectos no viño (gusto a xofre, a cortiza, a mofo, etc.).

As enfermidades do viño están ocasionadas por microorganismos. As minguas da calidade están orixinadas por produtos metabólicos microbianos (ácido acético, etil-fenois, diacetilo, manitol) pero tamén pola alteración e destrución dos compoñentes do propio viño viño (glicerol, ácido tartárico, ácido cítrico) polos microorganismos presentes. Xeralmente os viños alterados mostran unhas características visuais e físicas nada atractivas (turbación, viscosidade, etc.). Nas enfermidades as alteracións que producen estes microorganismos, se o viño non se trata, resulta non apto para o consumo xa que a enfermidade vai seguir progresando. A maioría das imperfeccións, defectos e enfermidades pode atribuírse a diferentes causas: baixa calidade das uvas, defectos de fermentación, descoidos e erros na elaboración e/ou coidado do viño. Hai contaminacións con substancias alleas ao viño, de olor e sabor desagradable (cortiza, estirolo e cloroformo). De todas estas minguas na calidade do viño, cóñecense os factores responsables destas e pódense evitar practicando as técnicas axeitadas tanto na viña coma na adega.

Existen defectos accidentais do viño como o gusto a cortiza, cuxa presenza non pode ser prevista polo enólogo. Hoxe en día estanse a investigar novos procesos de corrección dos defectos que aparecen nos viños e novas formas de identificar as moléculas responsables de cada un deles.

Os obxectivos desta xornada son:

- Que os participantes no taller coñezan as moléculas responsables dos defectos dos viños brancos e a súa orixe, así como os mecanismos de aparición.
- Que sexan capaces de detectar o limiar de percepción de cada defecto.
- Que vexan como se comportan os viños brancos fronte aos defectos.
- Que a través das referencias olfactivas memoricen os defectos máis comúns nos viños brancos.
- Que durante o taller saiban da súa prevención e como eliminalos.
- Aprendizaxe de novos procesos de corrección dos defectos que aparecen nos viños brancos e novas formas de identificar as moléculas responsables de cada un deles.

DESTINATARIOS

Membros do panel de cata dos consellos reguladores, aspirantes a participar no panel de cata dos consellos reguladores, enólogos, técnicos dos consellos e das adegas. Viticultores, adagueiros, persoal investigador interesado no tema. Con especial fincapé ás mulleres e mozos/as agricultores/adagueiros en activo. Público interesado en xeral.