

XORNADA
2º ENCONTRO ENOLÓXICO GALEGO



15 Aniversario

17 novembro de 2017

Casal de Armán
O Cotiño - San Andrés
Ribadavia | Ourense

PROGRAMA

- 09:00-09:40 LALLEMAND: “Protexer e aumentar a calidade do viño da crianza ao embotellado.”
Carlos Suárez | Manager General Lallemand España-Portugal
- 09:40-10:20 AEB: “Madeira, lías e osíxeno”.
Juán Carlos Andrés. | Coordinador Técnico de AEB zona noroeste
- 10:20-11:00 AGROVIN: “Estratexias para contolar a evolución dos viños brancos varietales.”
Rebeca Lapuente Pérez. | Departamento Técnico de Agrovín
- 11:00-11:40 DOLMAR: “O teu viño baixo o microscopio, ¿Sabes identificar os precipitados?”
Ana Otero | Directora de Laboratorio Dolmar
- 11:40-12:00 Pausa - café
- 12:00-12:30 COLOMBIN: “O corcho ideal leva discos con poro horizontal.”
Marco Vendrame | Responsable de Investigación e Desenrolo de Colombin
- 12:30-13:00 ENARTIS: “Enartis Stab Revolution, nova xeración de produtos para a total estabilización coloidal dos vinos”. Pablo Izquierdo | Director Técnico de Enartis en España e Sur América
- 13:00-13:30 NOMACORC: “Influenza do osíxeno na calidade do viño.”
Marta Arranz | Responsable Comercial para España e Portugal de Nomacorc
Sebastien Andrés | Director Comercial para España e Portugal de Nomacorc
- 13:30-14:45 **Catas:**
-COLOMBIN: Cata de branco, tinto, rosado e espumoso italianos con corcho de discos de poro horizontal.
-ENARTIS: Cata de rosados e tintos estabilizados con produtos de nova xeración.
-NOMACORC: Cata de branco, rosado e tinto con diferentes cierres.
- 15:00 Xantar e Homenaxe 15 Aniversario.

OBXECTIVOS

Cofeocer e poñer en práctica as últimas innovacións tecnolóxicas aplicadas a enoloxía por medio de conferencias, catas e degustacións.

DESTINATARIOS

Enólogos, técnicos, membros dos comité de cata e persoal de adegas.

INSCRIPCIÓN

Número de prazas: 80 | respectarase a orde rigorosa de chegada das solicitudes

Data de inscrición: ata as 14:00h do 16 de Novembro de 2017

- Condiciones da inscrición:
- Socios de AGE: De balde | incluído o xantar
 - Non asociados a AGE: Cota de 30 euros | xornada e xantar

Os interesados farán un ingreso ou transferencia bancaria á conta de AGE:
ES27 2080 0434 11 3040004682



SOLICITUDES

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

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

INSCRIPCIÓN

As solicitudes deberán remitirse perfectamente cumprimentadas e acompañadas
do xustificante de pago bancario á Asociación Galega de Enólogos:

enologosgalegos@gmail.com

COLABORAN

evega Estación de Viticultura
e Enoloxía de Galicia



INGACAL
INSTITUTO GALEGO
DA CALIDADE ALIMENTARIA

