

galicia

SOLICITUDES

Os interesados deberán inscribirse e fazer a solicitude a través da páxina web da Consellería do Medio Rural:
http://www.medioruralemar.xunta.es/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 transferencia tecnolóxica aprobadas para 2016 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



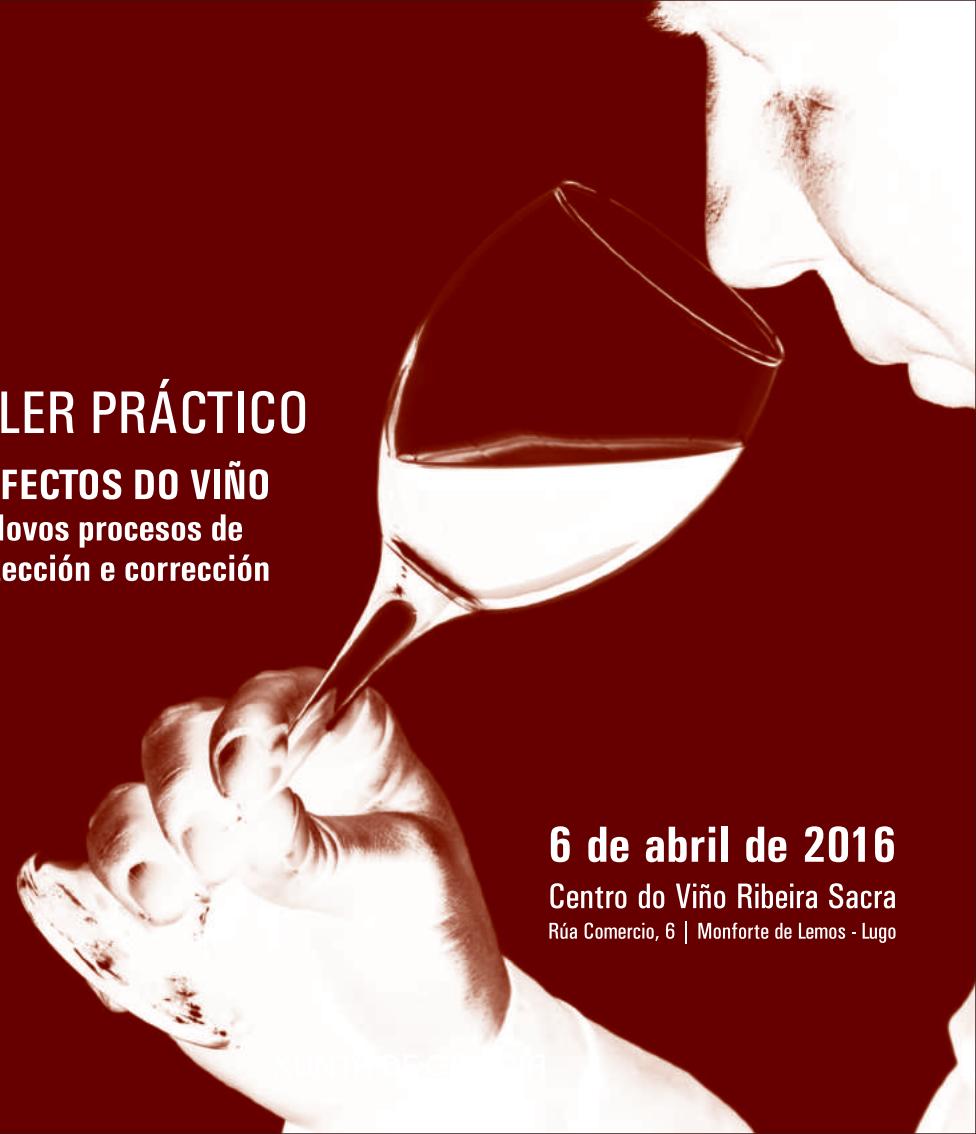
FEADER:
Europa inviste no rural



TALLER PRÁCTICO

DEFECTOS DO VIÑO

Novos procesos de
detección e corrección



6 de abril de 2016

Centro do Viño Ribeira Sacra
Rúa Comercio, 6 | Monforte de Lemos - Lugo

PROGRAMA

09:00-09:15 Entrega da documentación

09:15-10:00 Bases fisiolóxicas dos sentidos utilizados na análise sensorial dos viños.
Como funcionan os sentidos en referencia aos estímulos percibidos nun viño.

Noemí Conde Lorenzo | *Licenciada en Medicina e Cirurxía*

10:00-11:00 Explicación práctica dos principais defectos do viño. Como se producen,
a súa estrutura química, a súa prevención e a posibilidade de eliminálos.

Boni Mendoza Tojal | *Licenciado en Enoloxía.*

Director técnico de Enoloxía de Dolmar

Alfonso Losada Quiroga | *Xefe de sección de Enoloxía. EVEGA*

José Daniel Fornos Rivas | *Licenciado en Ciencias Químicas.*

Técnico do laboratorio da EVEGA

11:00-11:30 Pausa-café

11:30-12:30 Continuación do relatorio anterior.

12:30-13:00 Detección práctica dos principais defectos olfactivos
que se poden producir nun viño. O limiar de percepción.

Boni Mendoza Tojal | *Licenciado en Enoloxía.*

Director técnico de Enoloxía de Dolmar

Alfonso Losada Quiroga | *Xefe de sección de Enoloxía. EVEGA*

José Daniel Fornos Rivas | *Licenciado en Ciencias Químicas.*

Técnico do laboratorio da EVEGA

Clausura

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, dependo 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 más 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 más 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, estudiantes 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 5 de abril de 2016