

galicia



SOLICITUDES

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



http://www.medioruralemar.xunta.es/areas/investigacion_e_formacion/trasferencia_tecnologica/plan_e_actividades

Actividades de transferencia tecnolóxica aprobadas para 2015 cofinanciadas polo FEADER

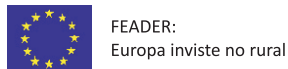
As solicitudes deberán remitirse á EVEGA por:

Fax: 988 488 191 | e-mail: evega.medio-rural@xunta.es

ORGANIZA

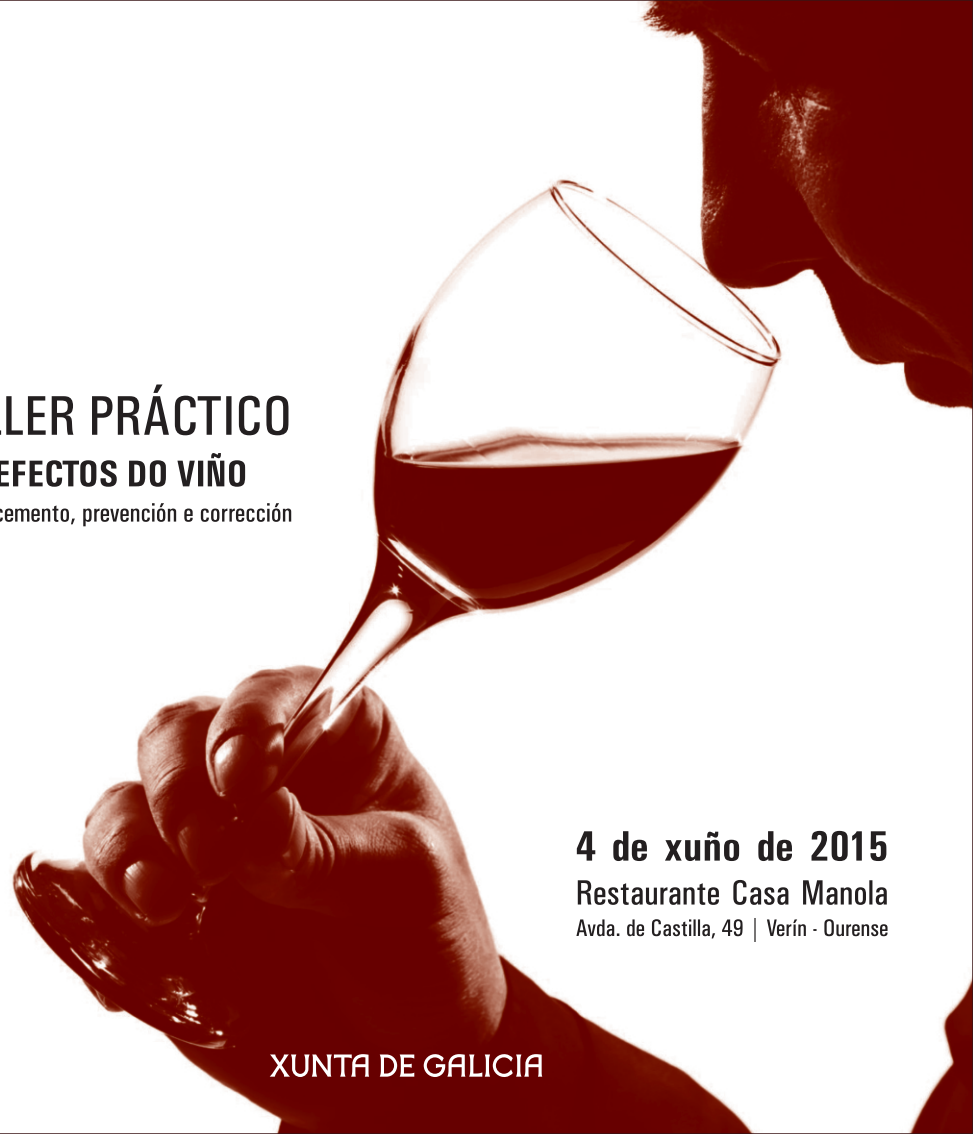
Estación de Viticultura e
Enoloxía de Galicia | EVEGA

COLABORAN



TALLER PRÁCTICO DEFECTOS DO VIÑO

Recoñecemento, prevención e corrección



4 de xuño de 2015

Restaurante Casa Manola

Avda. de Castilla, 49 | Verín - Ourense

XUNTA DE GALICIA

PROGRAMA

08:30-09:00 Entrega da documentación

09:00-10:00 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 eliminalos.

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, 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.

INSCRICIÓN

Número de prazas: 40

Data de inscrición: ata o día 2 de xuño de 2015

