



ENO-
LOGIA



ANÁLISE
SENSORIAL

CURSO PRÁTICO **NOVO**

REDUZIR E GERIR SO₂ VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO NOVAS FERRAMENTAS DE ABORDAGEM PRÁTICA

2.maio.2017

IVV - Instituto da Vinha e do Vinho, Lisboa

3.maio.2017

Regia-Douro Park, Vila Real


FOR WINE PEOPLE
BY WINE PEOPLE

GRUPE
ICV
L'art & l'expertise du vin

APOIOS INSTITUCIONAIS:





Curso Prático

NOVO

REDUZIR E GERIR SO2 · VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

NOVAS FERRAMENTAS DE ABORDAGEM PRÁTICA

OBJETIVOS:

- Atualização do conhecimento sobre o SO2 e os elementos que interferem na fração livre e molecular.
- Adaptar ou modificar as práticas para reduzir as adições.
- Descobrir alternativas, vantagens e limitações.

PRÉ-REQUISITOS: Gerir os fundamentos da enologia.

DESTINATÁRIOS: Produtores, responsáveis e diretores de produção, enólogos e adegueiros. Outros profissionais interessados.

NÍVEL: Aperfeiçoamento

ORADOR: Florent Touzet, ICV

DURAÇÃO: 1 dia (9h30 às 17h30)

DATAS e LOCAIS:

2 de maio 2017 - IVV - Instituto da Vinha e do Vinho, I.P., Lisboa

3 de maio de 2017, Regia-Douro Park, Vila Real

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

Recordatória: função e efeitos conhecidos do SO2:

- Antioxidante;
- Antioxidásico;
- Antimicrobiano.

As origens do SO2 no vinho

- Adições durante a vinificação e estágio.
- A produção pelas leveduras em fermentação.
- O etanal (acetaldeído), uma molécula-chave.

Gerir a especificidade das fases pré-fermentativas

- Como conjugar os 3 efeitos do SO2?
- Que alternativas e ferramentas complementares implementar?
- Caso de uvas alteradas.

O papel das leveduras e das bactérias

- A produção do SO2 e do etanal: novos conhecimentos.
- O consumo do etanal pelas bactérias lácticas, um parâmetro de controlo.

Estratégias de gestão integrada

- Da vindima ao acondicionamento, como combinar diferentes opções de utilização do SO2.
- As alternativas: algumas regras básicas a não esquecer para aqueles que desejam diminuir a dose ou não utilizar o SO2 (estágio sem a adição de SO2).

PROVA DE VINHOS

Propinas e condições de inscrição:

1 Inscrição | 120€ (147,60€ com IVA) até 25/04/2017

1 Inscrição | 150€ (184,50€ com IVA) após 25/04/2017

No caso de **duas inscrições da mesma entidade**, o preço unitário da **segunda inscrição** será de **108€** (132,84€ com IVA) até **25/04/2017** e de **135€** (166,05€ com IVA) após **24/04/2017**.

A comunicação do orador será realizada em francês com **TRADUÇÃO CONSECUTIVA**.

As inscrições incluem: documentação em português, vinhos à prova, certificado de participação e *coffee-break*.

A inscrição poderá ser efetuada acedendo a www.vinideas.pt ou enviando um *e-mail* à VINIDEAs para vinideas@vinideas.pt

Data Limite para inscrição: 1 de maio de 2017.

CONDIÇÕES:

- A inscrição poderá ser efetuada acedendo a www.vinideas.pt ou enviando um *email* para vinideas@vinideas.pt

- As inscrições são consideradas válidas no momento da receção da ficha de inscrição; o pagamento deverá ser efetuado até à data limite de inscrição, por transferência bancária, colocando no descritivo da operação o número de inscrição que lhe foi atribuído, ou por cheque, enviado para o endereço postal da VINIDEAs (Regia-Douro Park | Centro de Excelência da Vinha e do Vinho, 5000-033 Andraes-VILA REAL), e emitido à ordem de VINIDEAs, Desenvolvimento Enológico Lda.

IBAN: PT50 0035 0906 00089713930 55

Os documentos para faturação serão emitidos com os dados indicados na inscrição, não sendo permitidas alterações posteriores à sua emissão.

No caso das desistências não comunicadas, a VINIDEAs reserva-se o direito de cobrar 50% do valor da inscrição.

O curso só se realizará mediante número mínimo de participantes.



Sobre o ICV

O Grupo ICV - Institut Coopératif du Vin, sediado em Montpellier, é uma instituição de referência, presta serviços de aconselhamento técnico, análise, formação e produtos enológicos. É um agente importante da evolução no seio da fileira vitícola.

Através de uma vigilância técnica e científica constante em França e nas vinhas do mundo inteiro, o Grupo ICV desenvolveu um espírito pioneiro num meio em constante mutação onde a cada momento surgem novas necessidades, novas restrições, novas oportunidades ...

Apoiado por uma estrutura cooperativa que posiciona os viticultores e o interesse da fileira vitícola no coração das suas preocupações, o Grupo ICV concebe, realiza e vende produtos e serviços a mais de 300 adegas cooperativas, 1700 Produtores e 20 estruturas de comercialização.