



VITI-
CULTURA



ENO-
LOGIA



ANÁLISE
SENSORIAL

CURSO PRÁTICO 18ª Edição, NÍVEL II

DEFEITOS SENSORIAIS DO VINHO



9 de novembro de 2020

12 de novembro de 2020

Vila Real (Regia Douro Park)



CURSO PRÁTICO 16ª Edição, NÍVEL II

DEFEITOS SENSORIAIS DO VINHO

Ao longo da ação de formação **DEFEITOS SENSORIAIS DE VINHOS**, serão provados vinhos (contaminados por moléculas), permitindo uma atualização e/ou aquisição do conhecimento sensorial relativamente a temas atuais. Por cada defeito descrito, será apresentada a sua origem, o seu impacto sensorial, os mecanismos de aparecimento e a sua evolução, assim como os meios que permitem prevenir ou eliminar cada tipo de desvio.

DESTINATÁRIOS: Quadros técnicos com funções nas áreas de produção e/ou regulação - Viticultura e Enologia, empresas fornecedoras do setor vitivinícola, jornalistas, gestores de mercado, técnicos comerciais, profissionais ligados ao canal Horeca, escanções, estudantes e outros profissionais interessados.

DATA e LOCAL:

9 de novembro de 2020, Vila Real

DURAÇÃO: 1 dia (9h00 às 13h00; 14h00 às 18h00)

ORADOR: Giuliano Boni, VINIDEA Itália

OBJETIVOS:

- Atualizar/adquirir conhecimentos sobre os defeitos sensoriais dos vinhos (aromáticos e gustativos), com ênfase para os defeitos atualmente mais problemáticos e frequentes.
- Determinar o limiar de perceção de defeitos essenciais.
- Desenvolver a capacidade do provador para reconhecer e quantificar as substâncias responsáveis pelos aromas indesejáveis a partir de padrões associados aos principais defeitos.

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

MODULO I

Defeitos derivados das uvas:

- Aromas vegetais ou herbáceos ligados à maturação (hexanal, hexanol, metoxipirazinas, ...)
- Contaminação microbiológica das uvas (geosmina, IPMP, IBMP, MIB, octenona-3ol/octenona, ...)

Defeitos de origem pré-fermentativa ou fermentativa:

- Defeitos de origem pré-fermentativa ou fermentativa (acetato de etilo, ácido acético, acetaldeído, ...)
- Compostos de enxofre e redução (H₂S, etanotiol, metionol, ...)
- Compostos ligados à actividade bacteriana (diacetilo, lactato de etilo, cadaverina, putrescina...)
- Odor de “rato” ligado a *brettanomyces* e bactérias lácticas (acetil-tetrahidropiridina, ...)

MODULO II

Defeitos originados durante o estágio e conservação:

- Proliferação de *brettanomyces* (4-etil-fenol, 4-etil-guaiacol, 4-etil-catecol, ácido isovalérico, ...)
- Influência do vasilhame (benzaldeído, estireno, ...)
- Oxidação (acetaldeído, fenil-metional e sotolon, ...)
- Gosto de luz (sulfureto de dimetilo)

Defeitos que surgem durante o envelhecimento:

- 2-amino-acetofenona (ATA), 1,1,6-trimetil-1,2-dihidronaftaleno (TDN), ...
- Degradação do ácido sórbico (etoxi-hexadieno (gerânio), ...)
- Gosto a mofo e bolores (TCA, TeCA, TBA, ...)
- Meio ambiente, má utilização de produtos desinfetantes (PCP, outros produtos organoclorados, ...)
- Gosto de papel, identificado inicialmente da indústria cervejeira (trans-2-nonenal, ...)

METODOLOGIA:

- Estudo de soluções contaminadas e análise sensorial de vinhos contaminados (brancos e tintos).
- Prova cega no início e final da sessão, na qual os participantes poderão testar e avaliar os conhecimentos adquiridos.
- Análise e discussão dos limiares de percepção.
- Por cada defeito descrito, será apresentada a molécula responsável, a sua origem, tratamento, prevenção ou gestão do impacto sensorial.
- Atualização sobre os temas de oxidação, problemática *brettanomyces*, redução, acescência, e outros temas menos conhecidos, mas igualmente importantes, contaminações externas, evolução, etc.
- Distribuição de documentação sobre os temas abordados.

Propinas e condições de inscrição:

| Curso Prático | Preço unitário |
|------------------------------|----------------|
| Defeitos Sensoriais do Vinho | 120€ + IVA |

As comunicações do orador serão apresentadas em português.

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

Data Limite para inscrição:

5 de novembro de 2020.

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.