



VITI-
CULTURA



ENO-
LOGIA



ANÁLISE
SENSORIAL

1ª Edição

Elaborar um Plano de Controlo Analítico

29.janeiro.2020

Régia-Douro Park, Vila Real

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

- Análise de mostos e vinhos: lembrete dos fundamentos;
- Maturação das uvas e polifenóis;
- Medição do azoto assimilável e nutrição azotada de leveduras;
- SO₂ ativo;
- Dosagem e interpretação do parâmetro etanal;
- Análises de estabilidade;
- Cromatometria: controlar a cor dos rosés;
- Análises microbiológicas na produção;
- *Coefficiente de filtrabilidade*;

OBJETIVOS:

Conhecer e entender os principais parâmetros analíticos a monitorizar, desde a maturação das uvas até à aprovação dos vinhos para engarrafamento, passando pelas diferentes etapas da fermentação e estágio.

Análises químicas e microbiológicas serão apresentadas.

Numerosos estudos de caso permitirão entender a razão pela qual a análise é uma ferramenta de decisão e de antecipação essencial para a qualidade dos vinhos.

DESTINATÁRIOS:

Quadros técnicos com funções nas áreas de controlo de qualidade, produção, e/ou regulação - Viticultura e Enologia, empresas fornecedoras, estudantes e outros profissionais ligados ao setor.

ORADOR:

- Gérard Sanchez, Groupe ICV - France

DATA e LOCAL:

- 29 de janeiro de 2020,
Régia-Douro Park, Vila Real

DURAÇÃO:

- 1 dia (9h00 às 18h00)

Propinas e condições de inscrição:

Curso	Inscrições até 17.01.2020	Inscrições após 17.01.2020
Elaborar um Plano de Controlo Analítico	Preço unitário: 135€ (166,05€ com IVA)	Preço unitário: 145€ (178,35€ com IVA)

- No caso de **3 ou mais inscrições** da mesma entidade, o preço unitário será de 121,50€ (149,45€ com IVA) até 17.01.2020.

- No caso de **6 ou mais inscrições** da mesma entidade, o preço unitário será de 114,75€ (141,14€ com IVA) até 17.01.2020.

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

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

Almoço livre.

Data Limite para inscrição: 24 de janeiro de 2020.

- 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.