



VITI-
CULTURA



ENO-
LOGIA

NOVO

CICLO FORMATIVO · QUALIDADE DAS UVAS



Curso Prático · 1ª edição

MEDIR A QUALIDADE DAS UVAS POR VISÃO NUMÉRICA

06.março.2017 | Regia-Douro Park, Vila Real

07.março.2017 | Instituto da Vinha e do Vinho - IVV, Lisboa

Curso Prático · 1ª edição

COMPREENDER E INTERPRETAR AS ANÁLISES DE MONITORIZAÇÃO DA MATURAÇÃO DAS UVAS

02.junho.2017 | Regia-Douro Park, Vila Real

05.junho.2017 | Instituto da Vinha e do Vinho - IVV, Lisboa

Curso Prático · 7ª edição

VINDIMAR COM BOA MATURAÇÃO · ANÁLISE SENSORIAL DAS UVAS

28/29.agosto.2017 (local e data a confirmar de acordo com a maturação das uvas)

VINIDEAs
FOR WINE PEOPLE BY WINE PEOPLE



APOIOS INSTITUCIONAIS:





VITI-
CULTURA



ENO-
LOGIA

NOVO

CICLO FORMATIVO · QUALIDADE DAS UVAS

Curso Prático · 1ª edição

MEDIR A QUALIDADE DAS UVAS POR VISÃO NUMÉRICA

- Avaliar o potencial qualitativo das vinhas, acompanhar a maturação das uvas, medir a qualidade das uvas na receção da adega.
- Quais as tecnologias atualmente disponíveis? (fotografia, infravermelhos, fluorescência).
- Quais as ferramentas do futuro e as perspetivas de desenvolvimento?
- Saber escolher os equipamentos tecnológicos.
- Saber implementar os métodos.

06.março.2017 | Regia-Douro Park, Vila Real

07.março.2017 | Instituto da Vinha e do Vinho - IVV, Lisboa

Curso Prático · 1ª edição

COMPREENDER E INTERPRETAR AS ANÁLISES DE MONITORIZAÇÃO DA MATURAÇÃO DAS UVAS

- Conhecer a composição da uva e a sua evolução durante a maturação.
- Estabelecer e gerir a monitorização da maturação na vinha.
- Compreender e interpretar as análises de maturação.
- Saber classificar as parcelas e decidir a data de vindima através das análises.

02.junho.2017 | Regia-Douro Park, Vila Real

05.junho.2017 | Instituto da Vinha e do Vinho - IVV, Lisboa

Curso Prático · 7ª edição

VINDIMAR COM BOA MATURAÇÃO · ANÁLISE SENSORIAL DAS UVAS

- Dominar a análise sensorial da uva.
- Saber avaliar a maturação e o potencial qualitativo de uma parcela através da análise sensorial da uva como parte da preparação da vindima.
- Saber definir os perfis de maturação adaptados aos estilos de vinhos desejados.

28/29.agosto.2017 (local e data a confirmar de acordo com a maturação das uvas)

COMPREENDER E INTERPRETAR AS ANÁLISES DE MONITORIZAÇÃO DA MATURAÇÃO DAS UVAS ^{NOVO}

OBJETIVOS:

- Conhecer a composição da uva e a sua evolução durante a maturação.
- Estabelecer e gerir a monitorização da maturação na vinha.
- Compreender e interpretar as análises de maturação.
- Saber classificar as parcelas e decidir a data de vindima através das análises.

DESTINATÁRIOS: Quadros técnicos com funções nas áreas de produção - Viticultura e Enologia. Empresas fornecedoras do setor vitivinícola e outros profissionais interessados.

ORADOR: Jacques Rousseau, ICV

DURAÇÃO: 1 dia (9h00 às 17h00)

DATA E LOCAL:

2 junho 2017, Regia-Douro Park, Vila Real

5 junho 2017, Instituto da Vinha e do Vinho - IVV, Lisboa

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

Os principais constituintes da uva (açúcares, ácidos orgânicos, antocianinas e polifenóis, potássio, azoto assimilável, compostos aromáticos):

- Origem.
- Cinética de desenvolvimento durante a maturação.
- Fatores favoráveis e desfavoráveis.

Parâmetros analíticos mensuráveis:

- Interesse.
- Significado.
- Interpretação.
- Evolução.

Exercícios práticos baseados em casos concretos:

- Comentar um boletim de análises.
- Classificar as parcelas em função do seu potencial qualitativo.
- Escolha das parcelas na vindima.
- Utilizar ferramentas simples do Excel e documentos de síntese fornecidos.

Como realizar uma amostragem de uvas representativa:

- As incertezas de medição relacionadas com a amostragem.
- Como verificar facilmente o número de bagos e porquê.
- Método de amostragem na vinha.

Propinas e condições de inscrição:

1 Inscrição | 130€ (159,90€ com IVA)

No caso de **duas inscrições da mesma entidade**, o preço unitário da **segunda inscrição** será de 117€ (143,91€ com IVA).

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

A inscrição inclui: apresentação (*power point*) em português, certificado de participação e *coffee-break*.

Almoço livre.

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: 01 de junho de 2017.

CONDIÇÕES:

- 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 Andrães-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.