



VITI-
CULTURA



ENO-
LOGIA



ANÁLISE
SENSORIAL

CURSO PRÁTICO 1ª Edição

Compreender e controlar a acidez dos vinhos



4.junho.2019
Regia-Douro Park, Vila Real

5.junho.2019
IVV - Instituto da Vinha e do Vinho, Lisboa

A acidez do vinho tornou-se ao longo do tempo um verdadeiro desafio da qualidade. A composição ácida do vinho tem impacto no método de vinificação, no potencial de guarda e no equilíbrio organolético. Compreender a origem e os fatores de evolução da acidez desde a vinha ao vinho e conhecer as práticas que permitem atuar sobre a composição ácida são os temas centrais desta formação.

OBJETIVOS:

- Compreender a evolução da composição dos ácidos nos bagos de uva na vinha até à colheita;
- Compreender as práticas culturais que têm impacto na composição dos ácidos;
- Gerir as técnicas que modificam a acidez na vinificação e conhecer o seu impacto no vinho (organolético e analítico).

DESTINATÁRIOS:

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

ORADOR:

Jean-Paul LAURES, Groupe ICV - France

DATA e LOCAL:

4 de junho de 2019, Régia-Douro Park, Vila Real

5 de junho de 2019, IVV - Instituto da Vinha e do Vinho, Lisboa

DURAÇÃO: 1 dia (9h00 às 18h30)

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

Na vinha:

- Evolução da composição ácida nos bagos de uva durante a maturação;
- O papel determinante do potássio;
- O papel determinante da fertilização e da alimentação em água;
- Práticas culturais com impacto;
- Importância da maturação e da data de vindima.

No vinho:

- Práticas de acidificação e seu impacto no mosto ou vinho (organolético, analítico, cor por colorimetria);
- Origem dos ácidos utilizados na acidificação;
- Aspectos regulamentares;
- Desacidificação;
- Visão geral de todas as técnicas de acidificação para mostos e vinhos.

Prova de ensaios de acidificação e medição do impacto organolético: ácido tartárico, málico, láctico, cítrico e interesse da mistura dos diferentes ácidos.

Demonstração de materiais de acidificação e prova de vinhos tratados. Interesse e boas práticas destas técnicas.

Propinas e condições de inscrição:

Curso Prático	Preço unitário de inscrição
Compreender e controlar a acidez dos vinhos	160€ (196,80€ com IVA)

No caso de **3 ou mais inscrições da mesma entidade**, o preço unitário será de 144€ (177,12€ com IVA).

No caso de **6 ou mais inscrições da mesma entidade**, o preço unitário será de 136€ (167,28€ com IVA).

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*.

Almoço livre.

Data Limite para inscrição: 30 de maio de 2019.

- 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 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.