



CURSO PRÁTICO

ESTABILIDADE DOS VINHOS BRANCOS

ORADOR:
CHRISTOPHE GERLAND

24 OUTUBRO 2023
PALACETE SILVA MONTEIRO - PORTO
25 OUTUBRO 2023
ROTA DOS VINHOS DO ALENTEJO - ÉVORA
26 OUTUBRO 2023
RÉGIA DOURO PARK- VILA REAL

ANÁLISE DA FORMAÇÃO

OBJETIVOS

Atualizar os conhecimentos sobre estabilidade (tartárica, proteica, microbiológica, etc.) e a estabilização dos vinhos brancos em geral, nomeadamente as novas técnicas à disposição dos enólogos em termos de análises de estabilidade ou de estabilização (gomas celulósicas, manoproteínas, eletrodialise, DMDC, ultra-sons, vapor, etc.).

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

I. Estabilidade proteica

O fenómeno da casse proteica (origens e características das proteínas instáveis, causas da casse, mecanismos)

Influência dos fatores vitícolas e enológicos:

- Vitícolas: casta, maturação, stress hídrico, estado sanitário, método (biológico, convencional, etc.)
- Enológicos: modo de vindima, desengace, sulfitação, maceração pelicular, prensagem, tipo de clarificação, estirpe de levedura, modalidades de envelhecimento (sobre borras, em barrica, com aplicação de enzimas, etc.).

Os diferentes testes para medição da instabilidade proteica: testes pelo calor, testes de taninos, teste do ácido tricloroacético, teste do álcool, teste proteico, solução bentotest, solução bentocheck, testes de anticorpos, método Bradford... comparação de resultados entre diferentes testes, estado da arte das práticas laboratoriais no mundo.

ANÁLISE DA FORMAÇÃO

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

Estabilização (colagem, clarificação): os diferentes tipos de bentonite, a sua eficácia e efeitos secundários, outros produtos enológicos, alternativas físicas, fatores que influenciam a colagem (temperatura, aplicação, momento e - posicionamento).

Evolução recente

II. Estabilidade tartárica

Mecanismos de precipitação (tartarato de potássio e de cálcio), fatores com impacto

Testes de controlo

Técnicas de estabilização (manoproteínas, eletrodialise, CMC, frio)

III. Estabilidade microbiológica

Microrganismos e desvios associados

Técnicas de controlo microbiológico

Técnicas de estabilização microbiológica ou de prevenção

IV: Identificação das turvações e dos depósitos em garrafa

Outros fenómenos que conduzem a turvações e depósitos em garrafa (casses cúprica, férrica e oxidásica)

Diagnóstico para identificação das turvações e depósitos

Alguns exemplos práticos

ESTABILIDADE DOS VINHOS BRANCOS

ORADOR

Christophe Gerland:

Formado em Microbiologia (Aix-Marseille) e Enologia (Reims) desde 1988, tem vindo a desempenhar diversas funções na área da Investigação e Desenvolvimento no ramo da Enologia

EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL:

- Investigador do INRA de Montpellier (1990-1993);
- Eng^o Técnico do comité Interprofissional de Vinhos e champagne (CIVC) em Epernay;
- Liderou projetos de biotecnologia na empresa Martin Vialatte-SOFRALAB: seleção de leveduras e bactérias enológicas; desenvolvimento de ativadores de fermentação alcoólica e malolática e enzimas enológicas;
- Coordenou diversos programas de investigação:
 - “Higiene em adegas mediante a técnica rápida de Bioluminescência”
 - “Otimização de produtos enológicos (lisozima, proteínas vegetais, taninos)”
- Participou ativamente no processo de otimização da utilização de lisozima em enologia no OIV.
- Em 2003 criou a INTELLI’OENO, empresa internacional, dedicada à formação, informação e serviços de consultadoria para a resolução de problemas enológicos.

DESTINATÁRIOS

Quadros técnicos com funções nas áreas de produção e/ou regulação – viticultura e enologia, estudantes e outros profissionais interessados

DURAÇÃO E LOCAL

1/2 dia (9h00 às 13h00)

Dia 24 Outubro - Palacete Silva Monteiro - Porto

Dia 25 Outubro - Rota dos vinhos do Alentejo - Évora

Dia 26 Outubro- Régia Douro Park - Vila Real

PROPINAS E INSCRIÇÃO

PROPINAS

CURSO PRÁTICO	INSCRIÇÃO
ESTABILIDADE DOS VINHOS BRANCOS	150 € + IVA

INSCRIÇÃO

Aos valores apresentados acresce IVA à taxa legal em vigor

A apresentação é realizada em castelhano.

A formação inclui: documentação em português, certificado de participação, coffee-break

Data limite para inscrições: 20 Outubro 2023

No caso de 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.

ESTABILIDADE DOS VINHOS BRANCOS

VINIDEAs

20

ANOS DE EXPERIÊNCIA

+4500

PARTICIPANTES
(QUADROS TÉCNICOS)

+140

CURSOS PRÁTICOS

PARCEIROS



REGIA-DOURO PARK
PARQUE DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA



COMISSÃO VITIVINÍCOLA
REGIONAL ALENTEJANA

REGIÃO DEMARCADA | DESDE 1908

VINHO VERDE