



www.vinideas.pt

VINIDEAs
FOR WINE PEOPLE BY WINE PEOPLE



CURSO PRÁTICO DEFEITOS SENSORIAIS DOS VINHOS

Orador: Christophe Gerland

23 Abril 2014

UTAD | VILA REAL

Complexo Laboratorial (Edifício Novo)

DEFEITOS SENSORIAIS DOS VINHOS (CURSO ATUALIZADO)

Local: Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD),
Complexo Laboratorial (Novo edifício),
Vila Real

Data: 23 de Abril de 2014

Duração: ½ Dia (9h-13h)

Orador: Christophe Gerland |
Intelli'Oeno (ver CV)

Objetivos: formar os participantes
sobre os principais defeitos sensoriais
dos vinhos

Destinatários: Produtores, quadros técnicos ligados à produção vitícola, jornalistas, gestores de mercado, técnicos comerciais, estudantes, profissionais ligados ao setor e outros profissionais.

» INTELLIOENO | VinideaNet – Participaram neste curso mais de 10 000 profissionais de todo o mundo – Curso Prático Atualizado – foram integrados diversos novos defeitos.

Módulo II*:

- **Defeitos que ocorrem durante o estágio e conservação**

- » 4-etil-fenol, 4-etil guaicol, 4-etil-catecol, ácido isovalérico e **ácidoisobutírico** [*proliferação de **Brettanomyces***]
- » Acetil-tetrahidropiridina [*odor de «rato» ligado à **Brettanomyces** e a **Lactobacilos***]
- » Benzaldeído, Estireno [*influencia das vasilhas*]
- » Acetaldeído, fenil, motional e sotolon [*oxidação*]
- » Metionol, etanotiol, sulfureto de dimetilo [*redução*]

- **Defeitos que ocorrem durante o envelhecimento**

- » 2-amino-acetofenona (ATA)
- » TDN (Hidrocarboneto)
- » **3-metil-2,4 nonanediona (ameixa seca, vinhos tintos)** [*influencia da composição da matéria prima*]
- » Etoxi-hexadieno (Gerâneo) – [*degradação do ácido sórbico*]
- » TCA, TeCA, **TBA, MDMP** [*gosto a mofo e bolores*]
- » **PCP, lindano, outros produtos organoclorados** [*meio ambiente, má utilização de produtos desinfetantes*]
- » **TRANS-2-NONENAL** [*gosto de papel, transferido da industria cervejeira*]

Estão previstos 1 hora e 45 minutos para cada um dos 2 grupos de compostos apresentados (45 minutos de apresentação e 1 hora de análise sensorial). Determinação dos limiares de perceção (4 níveis).

Metodologia e instrumentos pedagógicos:

- Os vinhos de base utilizados para a contaminação são vinhos portugueses.
- Documentação resumo sobre os temas abordados será entregue a cada participante.
- Prova cega no início e final da sessão, na qual os participantes poderão testar e avaliar os conhecimentos adquiridos.
- Análise sensorial de vinhos contaminados (brancos e tintos).
- Discussão e análise dos limiares de perceção.
- Por cada defeito descrito, será apresentada a molécula responsável, a sua origem, tratamento, prevenção ou gestão do impacto sensorial.
- Aprofundamento (testes triangulares, testes de comparação-par, limiares de perceção,...).
- Mais de 50 vinhos à prova, uma atualização internacional sobre os temas da atualidade (oxidação, problemática *Brettanomyces*, redução, contaminações externas...) ou menos conhecidos mas igualmente importantes (acescência, características de redução, oxidação, evolução ...).

*MÓDULO I será realizado futuramente num período de tempo adequado às operações/etapas de elaboração do vinho.

Propina e Condições de inscrição



1 Inscrição | 85€ + IVA (inscrições até dia 14 de Abril)

1 Inscrição | 95€ + IVA (inscrições após dia 14 de Abril)

Inscrições em www.vinideas.pt

Os valores da propina incluem vinhos à prova e documentação;

As comunicações do orador são apresentadas em espanhol

As inscrições são consideradas válidas no momento da recepção da ficha de inscrição; o pagamento deverá ser efectuado até ao dia do curso, por cheque, enviado para o endereço postal da VINIDEAS (Apartado 1050, 5000-998 VILA REAL), e emitido à ordem de VINIDEAS, Desenvolvimento Enológico Lda, ou por transferência bancária (contactar VINIDEAS)

A inscrição poderá ser efectuada acedendo a www.vinideas.pt ou enviando um e-mail à VINIDEAS para: vinideas@vinideas.pt.

No caso das desistências não comunicadas, a VINIDEAS reserva-se o direito de cobrar a totalidade do valor da inscrição. No caso das desistências comunicadas após 20 de Abril de 2014, a VINIDEAS reserva-se o direito de cobrar 50% do valor da inscrição.

Org.:



Apoios:



Parceiros:

