

CURSO PRÁTICO

MARCADORES DE LONGEVIDADE E ENVELHECIMENTO DO VINHO

ORADOR: ANTÓNIO PALACIOS

30 JUNHO - ALENTEJO - CVRA

MARCADORES DE LONGEVIDADE E ENVELHECIMENTO DO VINHO

INTRODUÇÃO

Num mercado internacional de vinhos muito dinâmico, cada vez mais exigente a nível de qualidade do produto, é necessário conhecer o potencial de envelhecimento oxidativo no engarrafamento para definir o itinerário, forma de transporte e o acondicionamento em adega.

A longevidade dos vinhos depende de diversos fatores, incluindo a estrutura coloidal e algumas interações com compostos voláteis, bem como a sua acidez e pH. Outro aspeto muito importante é a ausência ou baixa concentração de compostos sulfurados, como mercaptanos e sulfetos. Também o excesso de compostos voláteis, como alguns aldeídos, fenóis ou aromas herbáceos, encurtam a vida aromática do vinho, assim como os aromas da sobrematuração. Do ponto de vista químico, o aroma do vinho sofre alterações durante o envelhecimento em garrafa devido à combinação de diversas reações químicas. Por este motivo, a identificação de marcadores de oxidação-redução que definam não só um "tempo de vida útil", como um período adequado de consumo preferencial, é de extrema importância para calcular o tempo de longevidade e o percurso dos vinhos.

MARCADORES DE LONGEVIDADE E **ENVELHECIMENTO DO VINHO**

DESTINATÁRIOS

Quadros técnicos com funções nas áreas de produção e/ou regulação -

viticultura e enologia, empresas fornecedoras do setor vitivinícola,

gestores de mercado, técnicos comerciais, escanções, estudantes e

outros profissionais interessados

ORADOR

Antonio Palacios, Universidade de Rioja, Laboratórios Excell Ibérica

Antonio Palacios, doutorado em ciências biólogicas e enólogo, é

professor na Universidade de Rioja sendo o responsável pelos cursos de

Análise Sensorial I e II; leciona ainda mestrados em outras universidades

e colabora para inúmeros projetos de I&D.

Diretor do laboratório Excell Ibérica em Logroño e consultor em algumas

empresas espanholas, publicou mais de 150 artigos e participou em

inúmeras conferências nacionais e internacionais.

DATA E LOCAL

30 junho 2023

Alentejo-CVRA

DURAÇÃO

4 horas: 14h00-18h00

ANÁLISE DA FORMAÇÃO

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

- -Matriz SWOT do sector do vinho
- -Definição de longevidade e de marcadores de oxidação no vinho.
- -Sulfuroso e pH
- -Índice de Potencial Aromático Varietal (IPAv)
- -Gosto de luz
- -Smoke taint
- -Potencial herbáceo
- -Ácidos gordos de cadeia curta
- -Carácter fenolado
- -Potencial de dimetilsulfureto (DMS)
- -Defeitos organolépticos
- -Glutatião oxidado e reduzido
- -Potencial antioxidante (PAT)
- -Metais
- -Case Study's
- -Voltametria
- -Conclusões
- -Prova de marcadores

PROPINAS E INSCRIÇÃO

PROPINAS

CURSO PRÁTICO	INSCRIÇÃO
MARCADORES DE LONGEVIDADE DO VINHO (14h00-18h00)	205€ + IVA

INSCRIÇÃO

A apresentação é realizada em castelhano.

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

Datas Limite para inscrição: 25 de junho de 2023- Rota dos vinhos do Alentejo

As inscrições poderão 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 para o IBAN: PT50 0035 0906 0008 9713 9305 5, até à data limite de inscrição, por transferência bancária, colocando no descritivo da operação o número de inscrição que lhe foi atribuído.

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.

Os cursos só se realizarão mediante número mínimo de participantes.

MARCADORES DE LONGEVIDADE E ENVELHECIMENTO DO VINHO



+4500

+140

PARTICIPANTES
(QUADROS TÉCNICOS)

CURSOS PRÁTICOS

PARCEIROS



COMISSÃO VITIVINÍCOLA REGIONAL ALENTEJANA

