



# CURSO PRÁTICO MICROBIOLOGIA

APLICADA AOS DEFEITOS DOS VINHOS

DATA:  
**28.04.2011**

LOCAL:  
Instituto dos Vinhos do Douro e  
Porto (IVDP)

ORADORES:  
**Christophe Gerland** (Intelli'oeno)  
**Bento Amaral** (chefe da Câmara de  
Provedores do IVDP)

A microbiologia é uma das áreas de estudo em enologia determinante para a produção de vinhos isentos de defeitos. Mais ainda, o conhecimento e controlo microbiológico são determinantes para que os vinhos possam expressar todo o potencial das castas, do terroir. Se alguns defeitos graves ligados ao desenvolvimento bacteriano indesejável são cada vez mais raros, ainda subsistem pequenos defeitos, que não alterando completamente o vinho, diminuem a sua qualidade retirando-lhes valor. Por outro lado os defeitos associados à *Brettanomyces* / *Dekkera* continuam a ser responsáveis por prejuízos elevados e continua atual o conhecimento e aplicação de uma metodologia de profilaxia, reconhecimento e controlo deste desvio.

## Conteúdo da formação/Programa

Perspectiva sobre a importância relativa dos defeitos de origem microbiológica na taxa de reprovação de Vinhos – **Bento Amaral** (chefe da Câmara de Provedores do IVDP).

## Desvios abordados:

- Fenóis voláteis (ligados principalmente à *Brettanomyces* / *Dekkera*)
- Desvios lácticos: pico láctico, gordura, odor a rato, amargor + gosto a gerânio
- Gostos de acetato (relacionados com *schizosacharomyces* ou com *kloekera*)
- Reduções e oxidações de origem microbiológica
- Microorganismos de contaminação das uvas (gosto terroso, ocratoxina, gosto a cogumelos).

## Ferramentas Pedagógicas:

- Prova de Vinhos contaminados (reconhecimento)
- Equipamentos de laboratório para análises microbiológicas clássicas (contagem de placa, microscópio...)
- Demonstração de técnicas inovadoras (citometria de fluxo,...)
- Estudo de casos práticos
- Discussão sobre os métodos de prevenção e/ou de eliminação.

## Destinatários:

Quadros técnicos com funções nas áreas de produção e de controlo de qualidade – Enologia – e outros profissionais interessados.

## Objectivos da Formação:

- Aprender a reconhecer os principais desvios de origem microbiana dos vinhos, através da prova, identificando as moléculas formadas.
- Saber quais as análises microbiológicas que podem confirmar o diagnóstico, como realizá-las e interpretar os seus resultados encontrando uma solução enológica adaptada.

## Metodologia:

- Reconhecimento sensorial do defeito num vinho contaminado artificialmente e/ou naturalmente
- Reconhecimento dos agentes envolvidos através de observação microscópica.
- Como abordar o controlo (quais as análises, quando analisar, como?)
- Realização e interpretação das análises
- Conselhos enológicos que devem ser seguidos

Organização:

VINIDEAs

FOR WINE PEOPLE  
BY WINE PEOPLE

TEL:+0351 259 332 376  
+0351 961 573 416  
WWW.VINIDEAS.PT

Apoio  
institucional:

