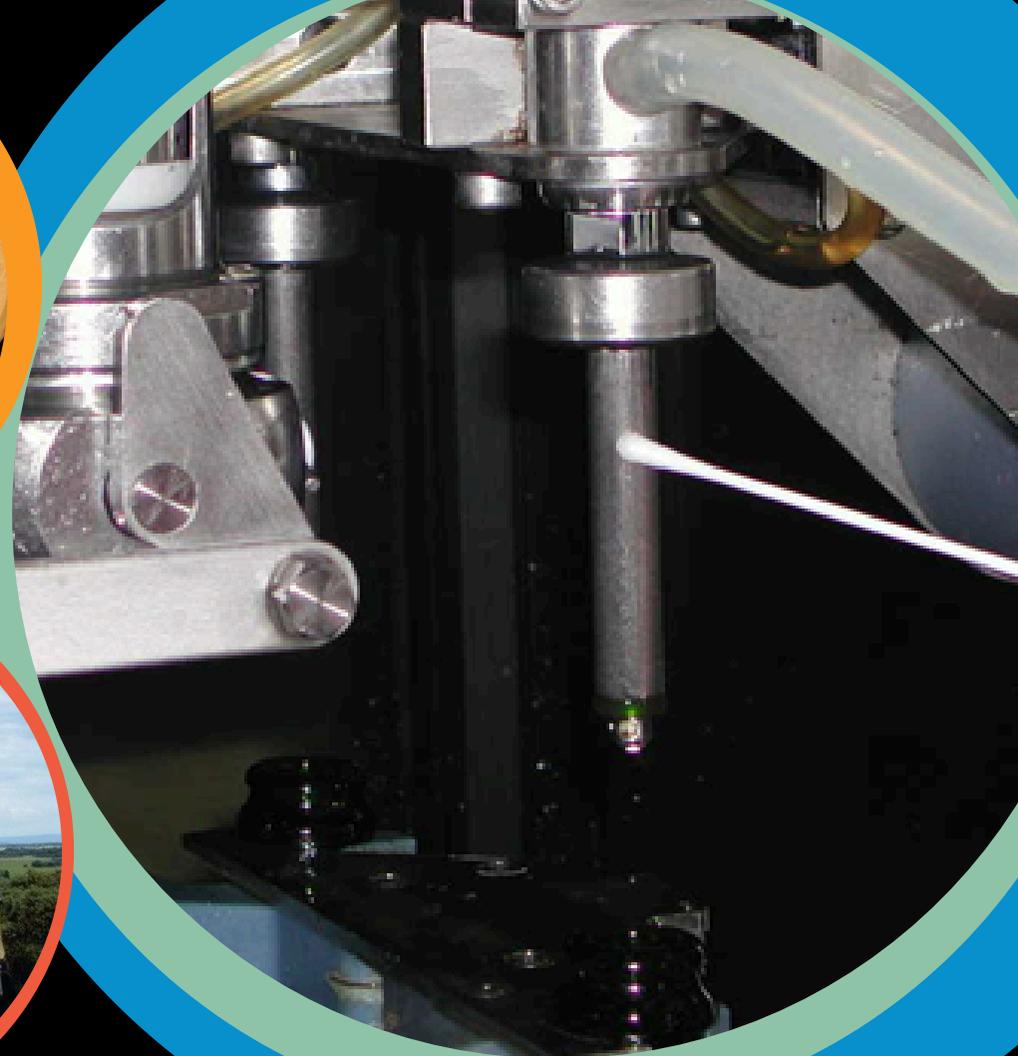




Sociedade dos Vinhos Borges S.A.
Adega da LIXA
local



Christophe Gerland, INTELLI'OENO
Orador



19
junho

CURSO PRÁTICO HIGIENIZAÇÃO EM ADEGA

Prova de vinhos e
componente prática em
adeга.



VINIDEAS

LEARNING & TRAINING
FROM ROOTS TO SENSES

Enquadramento

Num cenário onde a excelência na produção vinícola é crucial, a higienização na adega desempenha um papel fundamental.

Com a demanda crescente por padrões sanitários elevados, é essencial que os profissionais da indústria vinícola dominem as práticas de limpeza e desinfeção. Este curso abrangente, combina teoria e prática para garantir a implementação eficaz dos protocolos de higiene.

Ao mergulhar nos métodos convencionais e nas mais recentes inovações em higienização, os participantes aprenderão a aplicar esse conhecimento diretamente em situações reais. Desde o manejo de produtos químicos até a seleção de equipamentos, cada aspeto do processo será minuciosamente explorado.

Junte-se a nós neste curso inovador e eleve a qualidade e segurança dos seus produtos para novos patamares de excelência na sua adega.

Objectivos

Com este curso de carácter teórico e prático, pretende-se uma atualização de conhecimentos sobre boas práticas de Higienização em Adega, nomeadamente: defeitos causados por higienização insuficiente; legislação; escolha de produtos; protocolos de aplicação; diferentes bombas existentes no mercado e seus pontos críticos; entre outros.

Orador:

Christophe Gerland **INTELLI'OENO, França**

Formado em Microbiologia (Aix-Marseille) e Enologia (Reims) desde 1988, tem vindo a desempenhar diversas funções na área da I&D no campo da Enologia

2003

Criou a INTELLI'OENO, empresa internacional, dedicada à formação, informação e serviços de consultadoria para a resolução de problemas enológicos

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 na OIV.

1993-2003

1990-1993

- Investigador do INRA de Montpellier
- Engº Técnico do comité Interprofissional de Vinhos e champagne (CIVC) em Epernay



Destinatários

Quadros técnicos - enologia, empresas fornecedoras do setor vitivinícola, estudantes e outros profissionais interessados



Data e Local

19 de junho, Sociedade dos Vinhos Borges



Métodos De Ensino

Apresentação em auditório e debate, visualização de vídeos, prova comparativa e componente prática em adega.



Duração

Full Day 09h00 às 18h00

Curso Prático de Higienização e Desinfeção em Adega

Conteúdo programático:

1 - Higienização

- Higienizar? Porquê?
- Microrganismos de alteração: apresentação, técnicas de controlo;
- Legislação;
- Regras básicas de higiene;
- Produtos de limpeza: implementação de protocolos, planeamento e controlo;
- Pontos críticos: exemplos de avaliação da higienização em materiais (contacto com o vinho);
- Caso particular das madeiras;
- Defeitos do vinho associados a higienização insuficiente ou mau funcionamento dos equipamentos de vinificação: análise sensorial / mecanismos / prevenção -Investigação prática sobre biofilmes;

2 - Bombas de Vinho: Como escolhê-las?

- Aspectos mecânicos (taxas de fluxo);
- Efeitos no vinho (oxigénio, metais);
- Higienização: visualização de vídeos sobre o modo de funcionamento; desmontagem do corpo da bomba, pontos críticos na limpeza das várias partes da bomba e exemplos de utensílios: alguns, menos conhecidos que permitem melhorar a eficácia do processo de higienização.

3 - Higienização de outros equipamentos enológicos chave; Alguns dados e aplicações práticas

- Da colheita à prensa, tegões;
- Depósitos (portas, válvulas, torneiras de nível e de prova..);
- Tubagens;
- Madeiras (barricas..);
- Filtros;
- Linha de engarrafamento

4 - Parte Prática (Adega)

- Observação dos diferentes pontos críticos da vindima à garrafa;
- Discussão sobre procedimentos práticos;
- Importância das boas práticas na amostragem;
- Conclusões



5 - PROVA DE VINHOS COM DEFEITOS ASSOCIADOS À MICROBIOLOGIA

Propinas e inscrições

- A apresentação é realizada em Espanhol e suporte powerpoint em português
- As inscrições incluem: documentação em português, certificado de participação e coffee-break.
- Data-Limite para inscrição: 15 de junho de 2024.
- 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 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.
- O seminário só se realizará mediante número mínimo de participantes.
- nota: Almoço livre

Valor da inscrição

265 € + IVA*

* IVA à taxa legal em vigor

vinideas.pt

Inscrições em:

Parceiros Co-organização

VINIDEAs
FOR WINE PEOPLE
BY WINE PEOPLE



BORGES
VINHOS



VINIDEAS

LEARNING & TRAINING
FROM ROOTS TO SENSES



22anos experiência



+ 165 cursos práticos

Congresso infowineforum (9 edições)



+ 7500 participantes

infowine

Revista Internet
de Viticultura e Enologia

media-partner



VINIDEAS

FOR WINE PEOPLE
BY WINE PEOPLE



Help desK +351 964 800 926

vinideas@vinideas.pt

Régia-Douro Park, 5000-033 Andrães, Vila Real, Portugal



BORGES
VINHOS