

Ciclo de Ações de formação - “O estágio de vinhos”

Chaves para o sucesso



Terminada a vindima é necessário definir um itinerário técnico adaptado a cada vinho!

A **VINIDEAs** propõe as Chaves para o Sucesso do Estágio de Vinhos! Um conjunto de Cursos Práticos que ajudarão a otimizar o estágio de vinhos, potenciando-os e adequando-os à estratégia de produção definida em função dos mercados a atingir!

São propostas 3 temáticas:

- [Otimização do estágio em depósito](#)
- [Otimização do estágio com aparas e aduelas](#)
- [Otimização do estágio em barrica](#)

Estes cursos são apresentados em módulos independentes, o primeiro com a duração de 1 dia, e o segundo e terceiro com a duração de meio-dia, mas a aquisição do pacote de formação completo é vantajosa em termos de aprendizagem e custo.

Estes cursos foram desenvolvidos pelo ICV (Institut Coopératif du Vin, Montpellier). A VINIDEAs tem o privilégio de poder oferecer exclusivamente estes cursos em Portugal.

Curso Prático 1- Otimização do estágio em depósito



Objetivos da formação:

Conhecer, adequar e aplicar boas práticas ao estágio de vinhos em depósito com o objetivo de conservar da melhor forma os vinhos e preservar o frutado.

Destinatários:

Quadros técnicos com funções nas áreas de produção e/ou gestão – **diretores de adegas e chefes de produção** de Viticultura e Enologia, e de **empresas fornecedoras do setor vitivinícola** e outros profissionais interessados.

Docente: Fabienne BERNOUD, Enóloga consultora no ICV há 14 anos, é responsável por cooperativas agrícolas e por adegas particulares que produzem vinhos IGP OC (Chardonnay, Sauvignon, Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon...) e AOP Coteaux du Languedoc.

Formadora, anima formações diversas sobre " O estágio dos vinhos ", "Defeitos de Vinhos", "Degustação" (cv em anexo)

Programa:

Definição e objetivos do estágio dos vinhos tintos e brancos em depósito

- **Estabilidade microbiológica**
- Os perigos microbiológicos: avaliação, plano de controlo microbiológico, redução, eliminação das populações microbianas
- Gestão da sulfitação
- **Estágio sobre borras**
- Interesse do estágio sobre borras
- Papel das manoproteínas
- Borras naturais ou LSI (Leveduras Secas Inativas)
- Gestão do oxigénio, da temperatura e da “battonage”
- **Oxigénio dissolvido**
- Qual a razão para controlar o oxigénio dissolvido durante o estágio?
- Solubilidade, dissolução e consumo do O₂ no vinho
- Adições no estágio : quantificar as necessidades, abordagem à microoxigenação
- Gestão do O₂ durante os movimentos de transferência (bombagens, trasfegas, remontagens, medições de depósito a depósito, da cisterna ao depósito...)
- Evitar a dissolução (inertizar os recipientes e o material usado para os movimentos de transferência e desoxigenar os vinhos)
- Filtração e dissolução do oxigénio (filtro por terras e filtro tangencial)
- Apresentação de sensores de O₂ e das centrais de azoto.

Data e local:

[IVDP](#) - Porto | 21 Novembro de 2012

[Quinta da Marinha](#) - Lisboa | 22 Novembro de 2012

Duração e horários: 1 dia (9h00m às 17h)

Pausa para almoço livre das 12h30m às 14h00m

Propinas e Condições de inscrição:

	Até 15 de novembro 2012		Depois 15 de novembro 2012	
	s/ IVA	c/ IVA	s/ IVA	c/ IVA
Curso Prático 1*	100€	123€	130€	159.9€
1+2	145€	178.35€	175€	215.25€
1+3	145€	178.35€	175€	215.25€
1+2+3	180€	221.4€	210€	258.3€

	Até 25 de novembro 2012		Depois 25 de novembro 2012	
	s/ IVA	c/ IVA	s/ IVA	c/ IVA
Curso Prático 2*	70€	86.1€	100€	123€
2+3	110€	135.3€	140€	172.2€

	Até 25 de novembro 2012		Depois 25 de novembro 2012	
	s/ IVA	c/ IVA	s/ IVA	c/ IVA
Curso Prático 3*	70€	86.1€	100€	123€

- Curso Prático 1 – Otimização do estágio em depósito
- Curso Prático 2 – Otimização do estágio com aparas e aduelas
- Curso Prático 3 – Otimização do estágio em barrica
- Os valores da propina incluem, apresentação em francês, documentação traduzida em português e coffee break;
- Os valores da propina **não** incluem almoço (Almoço Livre);
- As inscrições são consideradas válidas no momento da receção da ficha de inscrição; o pagamento deverá ser efetuado 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 efetuada acedendo a www.vinideas.pt ou remetendo à VINIDEAs a ficha de inscrição, por fax ou para o endereço postal indicado;
- Data Limite para inscrição: **20 de Novembro de 2012**
- **Número mínimo de participantes: 25**
- No caso das desistências comunicadas após a data limite de inscrição, a VINIDEAs reserva-se o direito de cobrar 50% do valor da inscrição. No caso das desistências não comunicadas, a VINIDEAs reserva-se o direito de cobrar a totalidade do valor da inscrição.



Sobre o ICV

O Grupo ICV – Institut Coopératif du Vin, sediado em Montpellier, é uma instituição de referência, **prestando serviços de aconselhamento técnico, análise, formação e produtos enológicos**. É um agente importante da evolução no seio da fileira vitícola.

Através de uma vigilância técnica e científica constante em França e nas vinhas do mundo inteiro, o Grupo ICV desenvolveu um espírito pioneiro num meio em constante mutação onde a cada momento surgem novas necessidades, novas restrições, novas oportunidades ...

Apoiado por uma estrutura cooperativa que posiciona os viticultores e o interesse da fileira vitícola no coração das suas preocupações, o Grupo ICV concebe, realiza e vende produtos e serviços a mais de 300 adegas cooperativas, 1700 Produtores e 20 estruturas de comercialização.