



CURSO PRÁTICO

MARCADORES DE LONGEVIDADE E ENVELHECIMENTO DO VINHO

ORADOR:
ANTÓNIO PALACIOS

11 NOVEMBRO- RÉGIA DOURO PARK

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.

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 biológicas 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

11 novembro- Régia Douro Park

DURAÇÃO

4 horas (9h00 às 13h00) - Régia Douro Park

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 E ENVELHECIMENTO DO VINHO (4H)	150€+IVA

INSCRIÇÃO

A apresentação é realizada em castelhano.

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

Almoço livre.

Datas Limite para inscrição: 8 de novembro de 2022. Régia Douro Park

- 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.

Os cursos só se realizarão mediante número mínimo de participantes.

MINERALIDADE | MARCADORES DE LONGEVIDADE
E ENVELHECIMENTO DO VINHO

+20

ANOS DE EXPERIÊNCIA

+4500

PARTICIPANTES
(QUADROS TÉCNICOS)

+140

CURSOS PRÁTICOS

PARCEIROS

excell
LA EXPERIENCIA ANALÍTICA
IBÉRICA



REGIA-DOURO PARK
PARQUE DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA