

HIGIENE EM ADEGA

12.julho.2022 | Régia Douro Park | Lavradores de Feitoria, Sabrosa

Objectivos:

Com este curso de carácter teórico (em sala de formação no Régia Douro Park) e prático (na recentemente inaugurada Adega da empresa -Lavradores de Feitoria), a VINIDEAs pretende fornecer 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. Com a visualização de vídeos, prova comparativa e a componente prática *in loco*, pretende-se abranger todos os aspetos fundamentais para uma aquisição mais atual de conhecimentos na área da higienização em adega.

Conteúdos programáticos

I. 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

II. Bombas de vinho: como escolhê-las?

- Aspetos 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.

III. 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

IV. Parte Prática (Adega)

1. Observação dos diferentes pontos críticos
2. Controlo microbiológico (testes de ATPmetria e testes específicos) desde as caixas da vindima à rolhadora.
3. Debate/ troca de ideias sobre procedimentos práticos
4. Importância das boas práticas na amostragem
5. Demonstração de equipamentos de amostragem
6. Demonstração de equipamentos de limpeza
7. Desmontagem de bombas e identificação de potenciais pontos de contaminação
8. Conclusões

Provas Comparativas de Apoio

Destinatários: Quadros técnicos com funções nas áreas de produção e de controlo de qualidade, empresas fornecedoras do setor e outros profissionais interessados.

Orador: Christophe Gerland: formado em Microbiologia (Aix-Marseille) e Enologia (Reims) desde 1988, tem vindo a desempenhar diversas funções na área da Investigação e Desenvolvimento, nomeadamente:

- Investigador do INRA de Montpellier (1990-1993);
- Engº Técnico do comité Interprofissional de Vinhos e champagne (CIVC) em Epernay;
- 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 no OIV.
- Em 2003 criou a INTELL’OENO, empresa internacional, dedicada à formação, informação e serviços de consultadoria para a resolução de problemas enológicos.

Data e Local: 12. julho.2022, Lavradores de Feitoria, Sabrosa

Duração: 1 dia (09h00 às 18h00- 3h30 em Adega)

Propina e condições de inscrição:

1 Inscrição | 235€ +IVA

- A comunicação do orador será apresentada em espanhol.
- A inscrição inclui: documentação em português, almoço, prova de vinhos, certificado de participação e *coffee-break*.
- **Data Limite para inscrição: 08 de Julho de 2022.**

Condições:

- 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 até à data-limite de inscrição, por transferência bancária, **colocando no descritivo da operação o número de inscrição previamente 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 curso só se realizará mediante número mínimo de participantes.