



CURSO PRÁTICO MICROBIOLOGIA

DATA:
22.11.2011

LOCAL:
CVRA - Évora

ORADOR:
Christophe Gerland (Intelli'oeno)

A microbiologia é uma das áreas de estudo em enologia determinante para a produção de vinhos isentos de defeitos. Muitas vezes subvalorizada porque se subestimam os riscos de contaminação, é cada vez mais decisivo conhecer a população microbiana presente no vinho para evitar todos os desvios organolépticos indesejáveis e para permitir a expressão de todo o potencial das castas e do terroir. 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. Este curso prático oferece o conhecimento teórico essencial e sobretudo toda a informação prática sobre as principais análises microbiológicas que podem ser realizadas no mosto e no vinho.

Conteúdo da formação/Programa

1. Introdução

- Os microrganismos no mosto e no vinho: descrição e impacto qualitativo
- Os diversos métodos de análise microbiológica: microscopia (clássica e de epifluorescência, entre este a técnica fish-DNA), citometria de fluxo, cultura em substrato standard e específico, biologia molecular (PCR, ECP,...), impedanciometria. Apresentação prática com dados sobre eficácia, custo, limites...
- Aproximação metodológica de uma análise a um mosto ou a um vinho em fermentação e identificação de sedimentos em garrafa

2. Exercícios práticos

- Identificação de microrganismos de interesse enológico: leveduras de diverso género entre as quais, *Brettanomyces*, bactérias genéricas, bactérias acéticas, lácticas (*Pediococcus*), através das técnicas de: microscopia clássica, epifluorescência, cultura em substrato específico (confrontando-se com

a instrumentação e substratos disponíveis no mercado)

- Exame de casos práticos referentes a mosto, mosto em fermentação, maceração, vinho em fermentação maloláctica, vinho em estágio, vinho em fase de pré engarrafamento
- Casos práticos de identificação de sedimentos ou turvação em garrafa.

3. Conclusão

- interpretação dos resultados das análises
- como apetrechar, melhorar ou certificar um laboratório de microbiologia
- discussão e questões sobre os assuntos abordados.

Ferramentas Pedagógicas:

Equipamentos de laboratório para análises microbiológicas clássicas (contagem por placa, microscópio...), demonstração de técnicas inovadoras (citometria de fluxo,...), estudo de casos práticos e discussão sobre os métodos de prevenção e/ou de eliminação.

Duração:

1 dia

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 nos mostos e nos vinhos. Conhecer os métodos e análises microbiológicas que podem ser efetuadas. Como realizá-las e interpretar os seus resultados encontrando uma solução enológica adaptada às diferentes fases do vinho.

Metodologia:

- Introdução sobre o impacto dos micro-organismos no mosto e vinho e exemplificação dos aspectos metodológicos ligados ao controlo analítico e à interpretação de análises.
- Identificação dos micro-organismos envolvidos através de observação microscópica Identificação de sedimentos e turvações na garrafa.

Organização:

VINIDEAs FOR WINE PEOPLE
BY WINE PEOPLE

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

Apoio institucional:

