



RegiaDouroPark, Vila Real



Christophe Gerland, INTELLI'OENO
Orador

CURSO PRÁTICO CRITICAL "Brett"



Prova de vinhos

27
março



VINIDEAS

LEARNING & TRAINING
FROM ROOTS TO SENSES

Enquadramento

Ao longo de todo o processo de produção, vários são os fatores que podem influenciar a qualidade do vinho. As contaminações microbianas por leveduras, particularmente por *Brettanomyces/Dekkera*, foram e continuam a ser uma preocupação global, por serem responsáveis pela formação de aromas indesejáveis. Estas leveduras originam defeitos no aroma do vinho que podem conduzir à perda da sua tipicidade e fineza pela presença de aromas a couro e suor de cavalo. A aceitação de vinhos com estes defeitos sensoriais, por parte dos consumidores, é cada vez menor. Para o sucesso no controlo da *Brettanomyces/Dekkera* é necessário que cada produtor de vinho esteja ciente das implicações deste problema e adquira o conhecimento sobre como agir para prevenir esta contaminação.

Objectivos

Atualizar conhecimentos sobre:

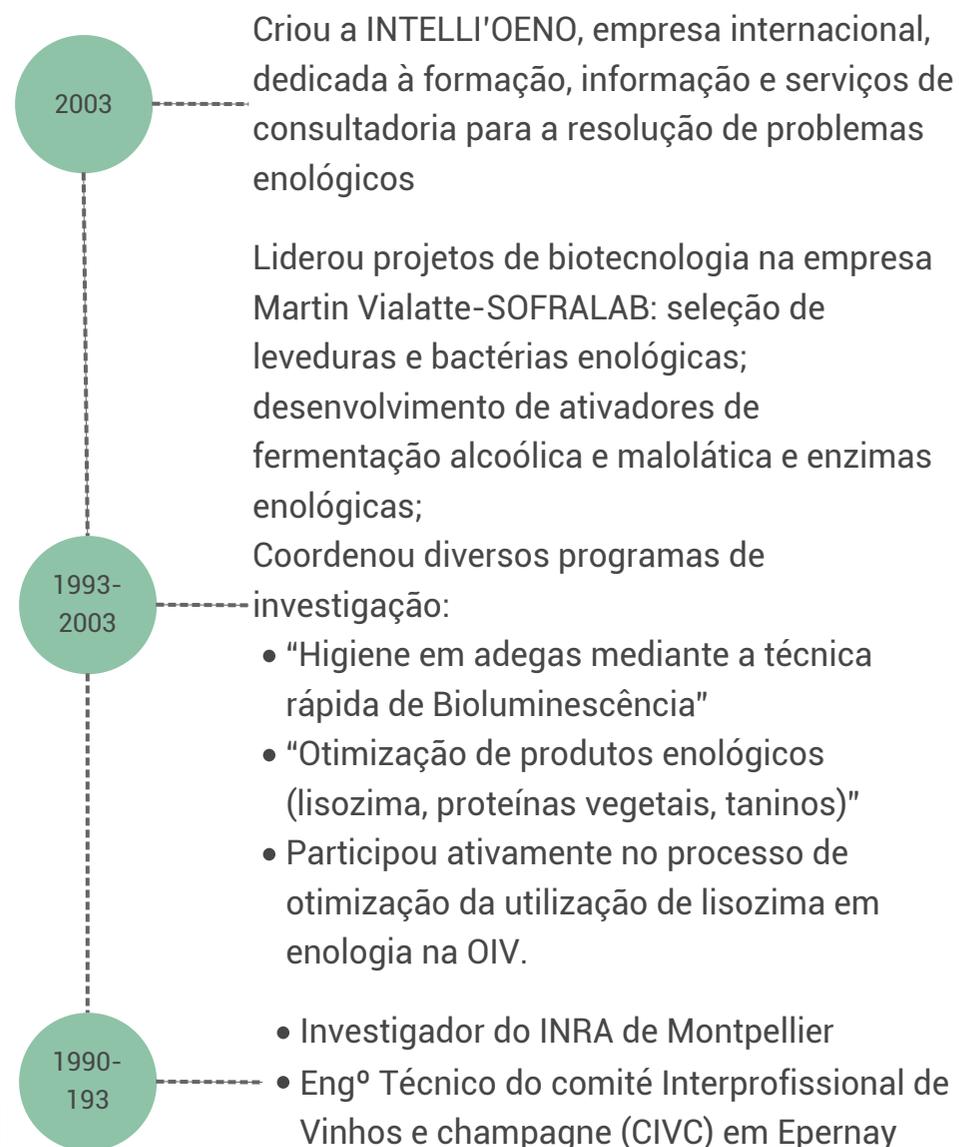
- Mecanismos de produção dos fenóis voláteis e microrganismos responsáveis
- Impacto aromático dos fenóis voláteis
- Fatores que influenciam o desenvolvimento de *Brettanomyces*
- Pontos críticos e conselhos para limitar o desenvolvimento de *Brettanomyces*
- Técnicas microbiológicas de análise das *Brettanomyces*
- Técnicas físico-químicas de eliminação das *Brettanomyces* dos vinhos, dos equipamentos de vinificação e dos cascos de carvalho
- Tratamento dos vinhos contaminados

	Destinatários	Quadros técnicos - enologia, empresas fornecedoras do setor vitivinícola, estudantes e outros profissionais interessados
	Data e Local	27 Março 2024, Regia Douro Park, Vila Real

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



	Métodos De Ensino	Apresentação em sala e debate, visualização de vídeos e prova de vinhos com defeito
	Duração	Meio-dia 14h00 às 18h00

Conteúdo programático:

1-Mecanismos de produção de Fenóis Voláteis (FV) e microrganismos responsáveis

O metabolismo pelo qual os FV são produzidos a partir de ácidos fenólicos é, há muito tempo, bem conhecido, mas as informações mais recentes dizem respeito à forma quase única destes precursores; sob a forma de ésteres tartáricos de ácidos fenólicos. As *Brettanomyces* não são capazes de cortar as ligações dos ésteres tartáricos (Edwards, 2013), pelo que esta reação inicial tem de ser levada a cabo por outros microrganismos. Muitas bactérias lácticas são capazes de o fazer, particularmente *O. oeni* (Osborne, 2013), daí a necessidade de gerir cuidadosamente a FA e a FML e de utilizar estirpes de leveduras e bactérias bem caracterizadas. A produção direta de fenóis por outras bactérias (*O. oeni* seria incapaz de o fazer) está a tornar-se cada vez mais comum, com uma relação 4EF/4EG muito diferente da característica da produção por *Brettanomyces* sp.

2-Impacto aromático dos fenóis voláteis

Os vinhos com fenóis são cada vez mais rejeitados pelos consumidores, e serão apresentados alguns exemplos. O impacto olfativo varia em função da matriz do vinho, sendo que a intensidade do carácter de madeira ou de pimenta tem uma forte influência na limitação do impacto dos fenóis voláteis. Será abordado o caso dos vinhos brancos, bem como a influência do teor de ácido isovalérico.

3-Fatores que influenciam o desenvolvimento da Brett

Os 4 fatores mais influentes no desenvolvimento da Brett são a higiene, o teor de açúcares, o teor de sulfitos e a madeira dos cascos de carvalho. Estes pontos serão desenvolvidos mais adiante. Mas todos os outros fatores de impacto serão abordados, desde a vinha até ao engarrafamento, incluindo a maceração pré-fermentativa, a gestão da FA/FML, a gestão do estágio, nomeadamente trasfegas, atestos e gestão adequada da preparação do engarrafamento

4-Pontos críticos e conselhos para limitar o desenvolvimento de Brett

Serão discutidos alguns pontos práticos relativamente novos: a gestão da higiene das bombas, que deve ser completamente modificada em comparação com os protocolos habituais inadequados, as boas práticas de trasfega, etc.

Conteúdo programático:

5-Técnicas microbiológicas de análise da Brett

Serão descritas todas as técnicas existentes: observação microscópica, cultura em meio sólido e líquido, citometria de fluxo, PCR e, em particular, a técnica muito recente no sector vitivinícola: PCR digital, com suas vantagens e inconvenientes. Será feita uma apresentação pormenorizada das boas práticas de amostragem, tendo em conta a capacidade de sedimentação da Brett.

6-Técnicas físico-químicas de eliminação da Brett dos vinhos, dos equipamentos de vinificação e dos cascos de madeira

Para a eliminação da Brett dos vinhos, serão pormenorizadas as técnicas físicas: pasteurização rápida e todos os tipos de filtração, nomeadamente a microfiltração tangencial. As técnicas que utilizam produtos enológicos também serão desenvolvidas, com diferentes métodos de sulfitação e uma atualização sobre os cerca de dez anos de utilização da quitosano. Por fim, será apresentada a experiência DMDC. Será apresentado um aspeto frequentemente menos descrito: a desinfeção dos equipamentos de vinificação, nomeadamente as bombas e os diferentes protocolos de desinfeção das barricas, com resultados comparativos

7-Tratamento de vinhos contaminados

Será apresentada a eliminação de fenóis voláteis utilizando a técnica específica de nanofiltração associada a adsorventes, bem como algumas outras práticas.

8-Alguns exemplos práticos e erros a evitar

Serão apresentados alguns casos concretos que mostram os erros nas diferentes etapas dos pontos-chave acima referidos. Será igualmente proposto um protocolo de prevenção dos desvios fenólicos, aplicável em adega



PROVA DE VINHOS COM DEFEITOS ASSOCIADOS À Brett

Finalmente, serão propostas 3 séries de prova de vinhos para examinar o efeito dos fenóis voláteis em 2 tipos de vinho tinto e um vinho branco.

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: 26 de março 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 curso só se realizará mediante número mínimo de participantes.

Valor da inscrição

205€+ IVA*

* IVA à taxa legal em vigor

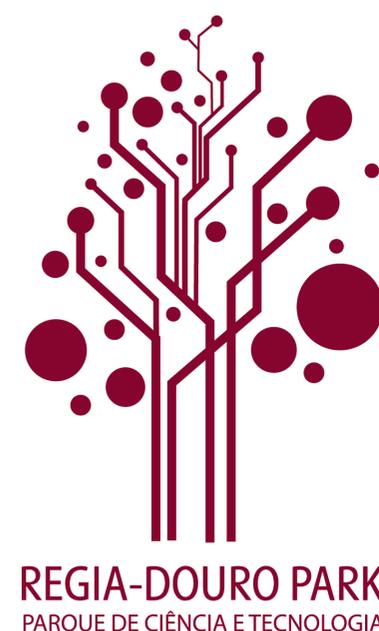
vinideas.pt

Inscrições em:

Parceiros

Co-organização

VINIDEAs
FOR WINE PEOPLE
BY WINE PEOPLE



Curso Prático | Critical Brett



VINIDEAs

LEARNING & TRAINING
FROM ROOTS TO SENSES



+ 20 anos experiência



+ 140 cursos práticos



+ 4500 participantes

VINIDEAs
FOR WINE PEOPLE
BY WINE PEOPLE



Help desK +351 964 800 926

vinideas@vinideas.pt

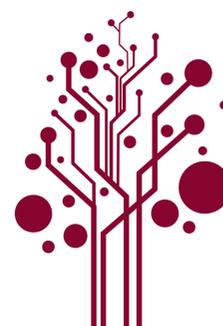
Régia-Douro Park, Centro de Excelência da Vinha e do Vinho

RDP, (CEVV), 5000-033 Andrães, Vila Real, Portugal

infowine

Revista Internet
de Viticultura e Enologia

Media-Partner



REGIA-DOURO PARK
PARQUE DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA

Local do Curso - Regia Douro
Park