

# 26 março

# CURSO PRÁTICO HIGIENIZAÇÃO EM ADEGA

Prova de vinhos e componente prática em adega.



#### **Enquadramento**

Num cenário onde a excelência na produção vinícola é crucial, a higienização na adega desempenha um papel fundamental.

Com a demanda crescente por padrões sanitários elevados, é essencial que os profissionais da indústria vinícola dominem as práticas de limpeza e desinfeção. Este curso abrangente, combina teoria e prática para garantir a implementação eficaz dos protocolos de higiene.

Ao mergulhar nos métodos convencionais e nas mais recentes inovações em higienização, os participantes aprenderão a aplicar esse conhecimento diretamente em situações reais. Desde o manejo de produtos químicos até a seleção de equipamentos, cada aspeto do processo será minuciosamente explorado.

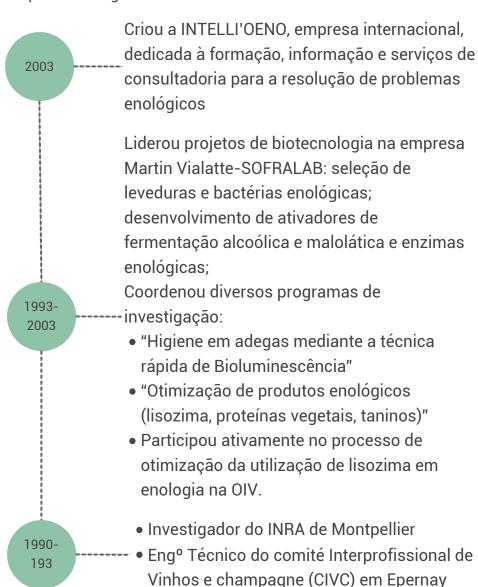
Junte-se a nós neste curso inovador e eleve a qualidade e segurança dos seus produtos para novos patamares de excelência na sua adega.

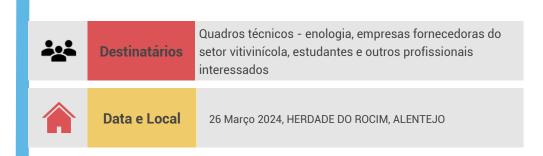
#### **Objectivos**

Com este curso de carácter teórico e prático, pretende-se uma 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.

## 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







#### Conteúdo programático:

#### 1 - 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;

#### 2 - 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.

## 3 - 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

#### 4 - Parte Prática (Adega)

- Observação dos diferentes pontos críticos da vindima à garrafa;
- Discussão sobre procedimentos práticos;
- Importância das boas práticas na amostragem;
- Conclusões

5 - ROVA DE VINHOS COM DEFEITOS ASSOCIADOS À MICROBIOLOGIA

### 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: 25 de março de 2024.
- A inscrição poderá ser efetuada acedendo a <u>www.vinideas.pt</u> 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 reservase o direito de cobrar 50% do valor da inscrição.
- O seminário só se realizará mediante número mínimo de participantes.
- nota: Almoço na Herdade do ROCIM, para todos os interessados
- custo de almoço (16 €), é necessária inscrição prévia

#### Valor da inscrição

265 € + IVA\*

\* IVA à taxa legal em vigor

vinideas.pt Inscrições em:

### Parceiros Co-organização







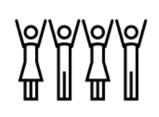




+ 20 anos experiência



+ 140 cursos práticos



+ 4500 participantes





Help desK +351 964 800 926

vinideas@vinideas.pt

Régia-Douro Park, 5000-033 Andrães, Vila Real, Portugal





Estrada Nacional 387, 7940-909 Cuba, Portugal