

670 *Curso intensivo*

CONSERVAÇÃO, ESTABILIZAÇÃO E ENGARRAFAMENTO DE VINHOS

06 DE JANEIRO

09:45 – Abertura do Curso
10:30 – O SO₂ na Conservação dos Vinhos
13:00 – Almoço livre
14:30 – Alterações microbianas dos vinhos
16:00 – A Higiene em Enologia

07 DE JANEIRO

09:45 – A análise sensorial dos vinhos
11:30 – Os principais defeitos dos vinhos
13:00 – Almoço livre
14:30 – A análise físico-química sumária dos vinhos e interpretação de boletins de análise físico-química

08 DE JANEIRO

09:45 – A instabilidade físico-química dos vinhos
14:30 – A colagem dos vinhos
13:00 – Almoço livre
14:30 – A estabilização tartárica dos vinhos

09 DE JANEIRO

09:45 – A filtração dos vinhos
13:00 – Almoço livre
14:45 – Visita a um engarrafador da Região

10 DE JANEIRO

09:30 – Engarrafamento e Rolhamento
11:45 – Utilização da madeira de carvalho em vinificação e amadurecimento de vinhos
13:00 – Encerramento

ANADIA

Auditório do Museu
do Vinho da Bairrada

inscrição gratuita

data limite

3 de janeiro de 2025

email: iapa@ccdr.pt



FORMADORES:

José Carvalheira
Nuno Figueiredo
Raquel Dias

