

Para elaborar um vinho de qualidade é necessário que as uvas estejam num bom estado de maturação. Uma boa maturação corresponde a uma evolução harmoniosa das diferentes transformações que ocorrem na uva e que levam a um momento óptimo da sua recolha.

Destinatários

Técnicos e responsáveis da indústria vitivinícola

Custos

125 € + IVA

Inscrições

Eugénia Vieira • vinalia@vinalia.com.pt • TM 914805930

Número mínimo de participantes: 10

Data limite de inscrição: 19.06.2009

A inscrição será efectiva após pagamento por transferência bancária

NIB:003500900002643303096

Organização

Vinalia – Soluções de Biotecnologia para Vitivinicultura, Lda

Avenida da Liberdade, n.º 168, 4.º Esq.
4715-037 Braga - Portugal

TM: 914805930

Email: vinalia@vinalia.com.pt

www.vinalia.com.pt

Local

Departamento de
Biologia •

www.bio.uminho.pt

Universidade do Minho

Campus de Gualtar

4710-057 Braga



Maturação da Uva

Impacto dos Processos bioquímicos na Qualidade do Vinho

Dia 22.06.2009

Matéria-prima “a uva”

09:30 Etapas de desenvolvimento e constituição do cacho – Eng^a Teresa Mota, EVAG

11:00 Pausa para café

Maturação da Uva

11:15 Transporte e acumulação de açúcares no bago – Prof. Hernâni Gerós, UM

12:30 Almoço

14:00 Metabolismo dos ácidos orgânicos durante o desenvolvimento e maturação do bago - Prof. Hernâni Gerós, UM

15:15 Migração das Matérias minerais - a designar

16:15 Pausa para café

16:30 Evolução das substâncias azotadas e compostos fenólicos – Prof. Alberto Dias, UM

18:00 Encerramento

Dia 23.06.2009

Maturação da Uva

09:30 Evolução dos compostos do Aroma – Prof. José Maria Oliveira, UM

11:15 Pausa para café

Marcação da vindima

11:30 Marcação da vindima – parâmetros a analisar – Dra. Isabel Araújo, Vinalia

12:30 Almoço

14:00 Práticas Laboratoriais

Determinação dos parâmetros determinantes para a marcação da vindima.

