



CURSO

ENOLOGÍA Y CATA DE VINOS

CON VISITA TÉCNICA a D.O. CARIÑENA

PROGRAMA

Primer día: CONCEPTOS GENERALES DE ENOLOGÍA

La materia prima, estudio del racimo de uva. Composición de la uva y del mosto. Evolución de los componentes de la uva durante la maduración. Productos y correcciones en los mostos:
Sulfitado, Acidificación etc.
Composición de los vinos: alcohol, aromas, ácidos, sustancias minerales, polifenoles, variedades viníferas: Características Enológicas.

Análisis sensorial de vinos. Conceptos básicos. Degustación de vinos según sus características químicas.

Segundo día: TECNOLOGÍA DE LA VINIFICACIÓN

Control de Calidad y recepción de la uva. Operaciones mecánicas para la obtención del mosto. Máquinas y equipos para la vinificación
Fermentación alcohólica: Bioquímica, principios básicos, desviaciones.
Tecnología de la vinificación de blancos, rosados y tintos: Maquinaria y equipos. Maceración y control de la temperatura.

Análisis sensorial de vinos. Degustación de vinos según tipos y variedades.

Tercer día: ALTERACIONES DE LOS VINOS

Alteraciones físico-químicas y microbiológicas, correcciones, normas para la correcta conservación. Higiene en las Bodegas.
Estabilización de los vinos. Uso de clarificantes, diagnosis de alteraciones. Filtración.
Control de calidad del producto acabado. Calidad del material utilizado: Corcho, botella, etc.

Análisis sensorial de vinos. Degustación de vinos según crianzas.

Cuarto día: VISITA TÉCNICA (de 17 a 21 h)

Visita Técnica al Museo del Vino de Cariñena y a una Bodega

DIRECTOR

D. Ernesto Franco Aladrén
Dr. en Ciencias Químicas y Graduado en Enología

Zaragoza, Marzo 2018 Horario: de 17 a 21 h

Sala de Conferencias del Colegio Oficial de Químicos y de la Asociación de Químicos de Aragón y Navarra Avda Tenor Fleeta, 40 1º 3ª 50007 ZARAGOZA
MATRÍCULA: Químicos Colegiados o Asociados 85 €, Resto de asistentes 100 €

Convalidable por créditos universitarios ECTS

INFORMACIÓN E INSCRIPCIONES: Colegio Oficial de Químicos
Tenor Fleeta, 40 1º 3ª 50007 tfno 976 372539 secretaria@quimicosaragonavarra.org