

UVa



Universidad de Valladolid



DIPUTACIÓN DE PALENCIA

AVANCES EN TÉCNICAS ENOLÓGICAS

Palencia, 14 y 15 de febrero de 2008

E.T.S. de Ingenierías Agrarias

Universidad de Valladolid

INSCRIPCIÓN

La cuota inscripción es de 10 euros y se formalizará en el Banco de Santander nº de cuenta 00496557892516010369 hasta el día 8 de febrero de 2008.

Entregar resguardo justificativo del ingreso en el Vicerrectorado del Campus de Palencia.

Teléfono: 979 108214

Correo electrónico: vicerektorado.palencia@uva.es

LUGAR DE CELEBRACIÓN

Aula 3 del Campus de la Yutera.

OBJETIVOS DE LA JORNADA

En la presente Jornada se pretenden abordar nuevas técnicas de elaboración de vinos por diferentes profesionales procedentes del sector enológico tanto empresarial como universitario.

PROGRAMA

JUEVES 14-02-2008

9:45 PRESENTACIÓN DE LA JORNADA

10:00 Conferencia y coloquio

Raúl Crespo Merino. Ingeniero Agrónomo. Universidad de Valladolid.

“Sistemas de automatización: Control de parámetros y procesos en bodega”

11:10 Conferencia y coloquio

Eva Navascués López-Cordón. Directora Departamento Técnico Agrovín.

“Bacterias lácticas y control de aminos biógenos en vinos”

12:20 Pausa – Café

12:50 Conferencia y coloquio

Juan Carlos Andrés Arribas. Técnico AEB.

“Identificación y funciones de los taninos en bodega”

17:00 Conferencia y coloquio

Franz Peter Schubert. Director Técnico Sartorius.

“Filtración tangencial y plantas de filtración”

18:10 Cata de vinos: Nuevas elaboraciones

José María Bravo Plasencia. Director Técnico de Bodegas Ricardo Benito. Unión Española de Catadores

VIERNES 15-02-2008

10:00 Conferencia y coloquio

Alejandro Arraez. ACI Mancha.

“Alternativas al uso de la bodega”

11:10 Conferencia y coloquio

Antonio Palacios García. Director Técnico Lallemand.

“Estrategias biológicas para afrontar la vinificación frente al calentamiento global del planeta”

12:20 Pausa – Café

12:50 Conferencia y coloquio

José Antonio Suárez Lepe. Catedrático de Tecnología de los Alimentos. Universidad Politécnica de Madrid.

“Anomalías olfativas en vinos: control y prevención de Brettanomyces/Dekkera”

14:00 CLAUSURA DE LA JORNADA

DIRIGIDO A

Los sectores enológico y agroalimentario, aunque la inscripción está abierta a toda persona interesada.

ORGANIZACIÓN

Encarnación Fernández Fernández.

José Manuel Rodríguez Nogales.

Josefina Vila Crespo.