



BODEGUERO

17, 24 y 31 de mayo y 7 de junio de 2018

INTAEX-CICYTEX
Avda. Adolfo Suárez, s/n
BADAJOZ

PROGRAMA

JUEVES, 17 DE MAYO

10:00 h. Presentación del Proyecto AgrosmartCoop y bienvenida

Centro de investigaciones Científicas y Tecnológicas de Extremadura. Cicytex-
Junta de Extremadura

Cooperativas Agro-alimentarias Extremadura

10:30 h. La composición de la uva. Cómo se acumulan durante la maduración y los factores que influyen

D^a. Esperanza Valdés. Área de Enología. Intaex-Cicytex

D. Daniel Moreno. Área de Enología. Intaex-Cicytex

11:30 h. ¿Qué parámetros se deben analizar en mostos y vinos?. Técnicas analíticas. Niveles normales

D^a. Esperanza Valdés. Área de Enología. Intaex-Cicytex

D. Daniel Moreno. Área de Enología. Intaex-Cicytex

12:30 – 12:45 h. Descanso

12:45 h. Práctica: Analíticas básicas de mostos y vinos en laboratorio

D^a. Esperanza Valdés. Área de Enología. Intaex-Cicytex

D. Daniel Moreno. Área de Enología. Intaex-Cicytex

14:00 h. Fin de la primera jornada

JUEVES, 24 DE MAYO

10:00 h. **Correcciones en el momento de vendimia. Empleo de ácidos, enzimas, clarificantes, ácidos**

D^a. Esperanza Valdés. Área de Enología. Intaex-Cicytex

D. Daniel Moreno. Área de Enología. Intaex-Cicytex

12:00 – 12:15 h. **Descanso**

12:15 h. **EL SO₂. Acciones, dosificación y alternativas a su empleo**

D^a. Esperanza Valdés. Área de Enología. Intaex-Cicytex

D. Daniel Moreno. Área de Enología. Intaex-Cicytex

13:15 h. **Práctica: Cálculos para la realización de correcciones**

D^a. Esperanza Valdés. Área de Enología. Intaex-Cicytex

D. Daniel Moreno. Área de Enología. Intaex-Cicytex

14:00 h. **Fin de la segunda jornada**

JUEVES, 31 DE MAYO

10:00 h. **Microbiología enológica**

D. Manuel Ramírez Fernández. Catedrático de la UEX. Facultad de Ciencias.
Área de Microbiología

14:00 h. **Fin de la tercera jornada**

JUEVES, 7 DE JUNIO

10:00 h. **El proceso de vinificación en blanco**

D^a. Esperanza Valdés. Área de Enología. Intaex-Cicytex

D. Daniel Moreno. Área de Enología. Intaex-Cicytex

10:30 h. **El proceso de vinificación en tinto**

D^a. Esperanza Valdés. Área de Enología. Intaex-Cicytex

D. Daniel Moreno. Área de Enología. Intaex-Cicytex

11:00 – 11:15 h. **Descanso**

11:15 h. **Análisis sensorial. Aromas y defectos de los vinos**

D^a. Marisol Argueta. Responsable de panel de cata de la D.O.P. Ribera del
Guadiana

14:00 h. **Fin del curso**