

Colóquio ALABE 2007

Preocupações recentes na estabilidade e sanidade dos vinhos

14 de Dezembro de 2007

A ALABE - ASSOCIAÇÃO DOS LABORATÓRIOS DE ENOLOGIA vai levar a efeito no próximo dia 14 de Dezembro, no Museu do Vinho Bairrada, em Anadia, o **Colóquio ALABE 2007 - “Preocupações recentes na estabilidade e sanidade dos vinhos”**.

Neste Colóquio, irão ser abordados temas do maior interesse para as empresas do sector vitivinícola e para os laboratórios de enologia.

Versando o primeiro tema as **preocupações recentes nas alterações microbiológicas de vinhos**, iremos tratar, muito em especial, dos microrganismos de alteração de vinhos, com enfoque na prevenção das espécies *Brettanomyces/Dekkera* e *Zygosaccharomyces bailii* e as novas oportunidades, limitações e alternativas na **utilização de conservantes** químicos, merecendo particular destaque a utilização de DMDC, de ácido sórbico e de dióxido de enxofre.

Numa época em que são determinantes os aspectos da qualidade na afirmação dos vinhos no contexto internacional, elegemos como segundo tema, a problemática, cada vez mais actual, dos **alergénios veiculados por adjuvantes tecnológicos e aditivos**. Procuraremos abordar esta temática, ponderando riscos e custos e tratando dos aspectos inerentes à rotulagem de vinhos.

Este Colóquio dirige-se aos sócios da ALABE e ao público em geral e conta com o patrocínio da Câmara Municipal de Anadia e do Museu do Vinho Bairrada.

Porto, 16 de Outubro de 2007

ALABE

Colóquio ALABE 2007

Preocupações recentes na estabilidade e sanidade dos vinhos

14 de Dezembro de 2007
Museu do Vinho Bairrada - Câmara Municipal de Anadia
Avenida do Cabecinho
3780-203 Anadia

Programa

9h00 **Recepção dos participantes**

9h30 **Abertura**

Saudação: António Luís Cerdeira, Presidente do Conselho de Administração da ALABE

Tema I

Preocupações recentes nas alterações microbiológicas

Moderador: Luís Simões

9h45 **Virgílio Loureiro**

Professor Associado do Departamento de Botânica e Engenharia Biológica do ISA

1. Microrganismos de alteração de vinhos: os velhos e os novos protagonistas.

10h30 *Coffe-Break*

11h00 **Virgílio Loureiro**

2. Alterações microbianas de vinhos: melhor prevenir que remediar

11h45 **M. Malfeito-Ferreira**

Professor auxiliar do Departamento de Botânica e Engenharia Biológica do ISA

Conservantes químicos em enologia: oportunidades, limitações e alternativas

12h30 *Debate*

13h00 *Almoço*

Tema II

Alergénios veiculados por adjuvantes tecnológicos e aditivos

Moderador: Paulo Barros

14h30 **Paula Guedes de Pinho**

Investigadora do REQUIMTE (Rede de Química e Tecnologia) – Faculdade de Farmácia UP

Alergénios no vinho: Estado da arte e controlo laboratorial.

15h15 **George Sandeman**

Vice-Presidente do Comité Européen des Entreprises Vins (Comité Vins)

Equilibrando os riscos com os custos: informação relevante no rótulo para o consumidor

16h00 *Coffe-Break*

16h15 *Debate*

17h00 *Entrega de certificados de participação*