

## Curso Prático

### DEFEITOS SENSORIAIS DE VINHOS – ORIGEM E RECONHECIMENTO NÍVEL 2



Dezembro 2007

#### OBJECTIVOS DA FORMAÇÃO:

Aprofundar os conhecimentos sobre certos defeitos sensoriais (aromáticos e gustativos) apreendidos na formação nível 1.

#### DESTINATÁRIOS

Produtores, quadros técnicos ligados à produção vitivinícola, jornalistas, gestores de mercado, técnicos comerciais e outros interessados.

#### ORADOR

**Christophe Gerland**, Intelli'Oeno

Para consultar: cv de Christophe Gerland

#### DATA E LOCAL:

Alentejo: 11 de Dezembro, Herdade do Rocim

Douro: 13 e 14 de Dezembro, Aquapura Douro Valley

## PROGRAMA:

**9.00: Recepção dos participantes e distribuição da documentação**

### **PARTE 1: manhã**

- **Contaminantes fúngicos das uvas:** geosmina, IPMP, IBMP, MIB, octenona-3ol/octenona, o-cresol.
- **Produtos fermentativos de tipo lácteo:** diacetilo, lactato de etilo, 2-3 butanodiol, acetoína, 2,3 pentanodiona.

Determinação dos limites de detecção com 6 moléculas destes dois grupos  
Actualização dos conhecimentos teóricos e práticos sobre estes defeitos  
Primeira abordagem dos defeitos gustativos (acidez, redondez)

### **PARTE 2: tarde**

- **Os desvios fenólicos:** 4-etil-fenol, etil-fenol, 4-etil - guaiacol, ácido isovalérico.
- **A oxidação e a redução:** etanal, sotolon, AAP/metionol, fenilacetaldeído/metionol, H<sub>2</sub>S, sulfureto de dimetilo e benzenometanotiol.

Determinação dos limites de detecção com 6 moléculas destes dois grupos  
Actualização dos conhecimentos teóricos e práticos sobre estes defeitos  
Primeira abordagem dos defeitos gustativos (qualidade dos taninos)

## MÉTODOS E INSTRUMENTOS PEDAGÓGICOS:

Estudos de soluções contaminadas e prova de vinhos. Serão escolhidos, um vinho tinto e um vinho branco.

Prova cega no início e no final do dia, de modo a permitir avaliar a melhoria do nível de conhecimento dos formandos relativamente à formação em defeitos dos vinhos. Apresentação em *datashow* e entrega de documentação a cada um dos participantes.

## Informações:

VINIDEAs, Desenvolvimento Enológico, Lda.

Apartado 1050, 5000-998 VILA REAL

Tel: +351 259 332 376

Fax: +351 259 336 108

Tlm: + 351 965 135 724

Site: [www.vinideas.pt](http://www.vinideas.pt)

E-mail: [vinideas@vinideas.pt](mailto:vinideas@vinideas.pt)

Revista Internet de Viticultura e Enologia:

[www.infowine.com](http://www.infowine.com)