



SUBPROGRAMA XIX:  
Tecnologías de Sector Agro-pecuario

Rede XIX.C.  
REDE IBERO-AMERICANA DE VITIVINICULTURA

## SEMINARIO

# **INFLUÊNCIA DA TECNOLOGIA VITÍCOLA E VINÍCOLA NA COR DOS VINHOS**

Bento Gonçalves, 3 de Dezembro 2003

### **PROGRAMA:**

9h00 - Solenidade de Abertura Oficial do Congresso/Seminário do Cytel

9h30 - *Painel:* Políticas e instrumentos de cooperação internacional para o desenvolvimento vitivinícola

#### *Painelistas:*

José Ramon - Coordenador do Sub Programa de Tecnologias Agropecuárias do Cytel, Espanha.

Olga Laureano - Coordenadora da Rede Ibero americana de Vitivinicultura - Cytel, Portugal

Dr. Ganen - Director da Finep, Brasil.

10h30-Pausa

11h00 - Inicio do Seminário

11h00-12h30 - *Conferências*

Gonzalez-Neves, G.; Balado, J.; Barreiro, L.; Bochicchio, R.; Gatto G.; Gil, G.; Tessore, A. y Ferrer, M. (Universidad de La República, Uruguay): *“Efectos del manejo del viñedo y las practicas enológicas en la composición fenólica y el color de los vinos tintos”*

Puertas García, B.; Cruz García, S.; Serrano Albarrán, M. J.; Valcarel Muñoz, M. C.; García de Luján, A. (Universidad de Cádiz, España): *“Incidencia de la práctica del aclareo de racinos en la concentración de antocianos y taninos y en el color de los vinos de las variedades Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo, Merlot y Jaén tinto”*

Gómez-Cordovés, C.; Bartolomé, B.; Monagas, M.; Suarez, R.; Nuñez, V.; Morata, A.; y Suarez, J.A. (CSIC y UPM, España): *“Respuesta del color a variaciones puntuales durante el proceso vitivinícola en los vinos tintos”*



SUBPROGRAMA XIX:  
Tecnologias de Sector Agro-pecuário

Rede XIX.C.  
REDE IBERO-AMERICANA DE VITIVINICULTURA

12h30-14h30 - Almoço

14h30-18h00 – Conferências

Crivellaro Guerra, A.; et al (EMBRAPA, Brasil): *“Influência de parâmetros enológicos da maceração na vinificação em tinto sobre a evolução da cor, a composição polifenólica e a qualidade do vinho”*

Vila H., et al. (Inst. Nacional de Tecnología Agropecuaria , Argentina): *“Efeito do tempo de maceração sobre a cor, a estrutura tânica e a adstringência de vinhos Cabernet Sauvignon e Malbec”*

Ricardo-da-Silva, J.M.; Sousa, I.; Laureano, O. (Instituto Superior de Agronomia, Portugal): *“Factores condicionantes dos processos de vinificação e conservação na cor de vinhos portugueses”*

Peña-Neira, A. et al. (Universidad de Chile, Chile): *“Efecto de la microoxigenacion sobre la composición de pequeño peso molecular y antocianica de un vino del cv. Cabernet Sauvignon”*

16h30-17h00-Pausa

17h00-18h00- Conferências

San José, M. L. G.; et al. (Universidad de Burgos, Espanha): *“Uso de enzimas en la elaboración de viños”*

Sousa, I.; Ricardo-da-Silva, J.M.; Laureano, O. (Instituto Superior de Agronomia, Portugal): *“Inactivação da enzima polifenoloxidase em bagos de uva para preservação da cor e dos compostos fenólicos”*