



UNIVERSIDAD DE CHILE



Seminario Internacional:

Vinos Espumosos: Aspectos científicos y tecnológicos

"Los condicionantes microbiológicos de la elaboración de vinos espumosos. Dr. Albert Mas. Facultad de Enología. Universidad Rovira i Virgili. Tarragona, España. 14:00h

- Adaptación de las levaduras a la segunda fermentación: Propagación y pie de cuba
- Papel de los nutrientes durante la segunda fermentación: características de los vinos base y adición de nutrientes
- Otros condicionantes de la segunda fermentación.
- Efectos microbiológicos sobre las características sensoriales de los vinos espumosos.

"Factores que condicionan la calidad de la espuma de los vinos espumosos". Dr. Fernando Zamora. Facultad de Enología. Universidad Rovira i Virgili. Tarragona, España. 17:00h.

- Importancia de la espuma en la apreciación de la calidad de los vinos espumosos.
- Mecanismos de génesis y destrucción de las burbujas.
- Sistemas para determinar las características de la espuma en vinos base y en vinos espumosos.
- Influencia de la composición química del vino base sobre sus propiedades espumantes.
- Influencia de la composición varietal, de la madurez de la uva, de la elaboración de los vinos base, de la toma de espuma y la crianza sobre lías.

Jueves 13 de marzo, Aula Roberto Opazo. Facultad de Ciencias Agronómicas. Universidad de Chile. Santa Rosa 11315. Santiago.

Viernes 14 de marzo: Sede Curicó Universidad de Talca. Camino Los Niches Km Uno, Curicó.

Inscripciones : Santiago, Sra. Lilian Jerez. Tel.: (02)-29785730

Talca (Curicó), Sra. Ximena González: Tel: (71)-200214

Seminario gratuito. Cupos limitados.

Colabora:



Auspicia:



Patrocina:



Asociación Nacional
de Ingenieros Agrónomos
Enólogos de Chile