

cursos

extensión
universitaria



2016

universidad
de león

**DEFECTOS
ORGANOLÉPTICOS
DE LOS VINOS,
2ª EDICIÓN**

11/04/2016 - 21/04/2016

Información y matrícula

Universidad de León
Unidad de Extensión Universitaria y Relaciones Institucionales.
Av. Facultad de Veterinaria, 25. 24004 · LEÓN.
Tel. 987 291 961 y 987 293 372 · Fax 987 291 963.
e-mail: ulesci@unileon.es
<http://www.unileon.es/extensionuniversitaria>



DEFECTOS ORGANOLÉPTICOS DE LOS VINOS, 2ª EDICIÓN.

DIRECTORES:

- José Enrique Garzón Jimeno. *Profesor. Escuela Superior y Técnica de Ingeniería Agraria. Universidad de León.*
- Miguel Javier Quiroga Martínez. *Investigador. Instituto de Investigación de la Viña y el Vino. Universidad de León.*
- José Manuel Álvarez Pérez. *Investigador. Instituto de Investigación de la Viña y el Vino. Universidad de León.*

LUGAR:

Instituto de Investigación de la Viña y el Vino (Escuela Superior y Técnica de Ingeniería Agraria)

FECHAS:

11/04/2016 - 21/04/2016

HORARIO:

16:30 a 19:30 h

DURACIÓN:

12 horas

NÚMERO DE ALUMNOS:

Mínimo: 16 y Máximo: 22

TASAS:

Ordinaria: 80 €

DESTINATARIOS:

Cualquier persona interesada en el mundo del vino (profesionales del sector, alumnos y personal de la ULE, enólogos, directores técnicos de bodegas, sumilleres...)

CRÉDITOS DE LIBRE CONFIGURACIÓN:

1 crédito LEC - 0,5 créditos ECTS

OBJETIVOS:

Identificar los diferentes defectos que pueden aparecer en los vinos, conocer su origen y como evitarlos o corregirlos.

PROGRAMA:

• Día 1 (11 de Abril): Defectos originados en la materia prima.

A. Definiciones: Defecto de un vino. Quiebra. Enfermedad criptogámica...

B. Tipos de defectos:

Físico-químicos (precipitaciones, quiebras...) Microbiológicos (aromáticos, visuales, de sabor)

C. Diagnóstico de las alteraciones. Carácter o descriptor de la alteración.

Origen/mecanismo de aparición. Principales microorganismos involucrados.

Control o prevención.

Moléculas responsables y umbrales de percepción.

D. Identificación de los defectos mediante cata.

• Día 2 (14 de Abril): Defectos originados en prefermentación/fermentación.

A. Definiciones: Fermentación. Levadura.

Bacteria. Metabolismo...

B. Tipos de levaduras presentes en la etapa prefermentativa/fermentativa.

Desarrollo adecuado de la fermentación (azúcares, compuestos nitrogenados, temperatura, So2)

C. Diagnóstico de las alteraciones. Carácter o descriptor de la alteración.

Origen/mecanismo de aparición. Principales microorganismos involucrados.

Control o prevención.

Moléculas responsables y umbrales de percepción.

D. Identificación de los defectos mediante cata.

• Día 3 (18 de Abril): Defectos originados en la crianza.

A. La crianza y el manejo adecuado de barricas. Calidad e higiene de las barricas.

B. Principales microorganismos implicados a lo largo de la crianza (Bacterias ácido-lácticas (BAL), Brettanomyces...)

C. Diagnóstico de las alteraciones. Carácter o descriptor de la alteración.

Origen/mecanismo de aparición. Principales microorganismos involucrados.

Control o prevención.

Moléculas responsables y umbrales de percepción.

D. Identificación de los defectos mediante cata.

• Día 4 (21 de Abril): Defectos originados en la conservación o envejecimiento.

A. El estrés hídrico de la vid.

El corcho y los defectos derivados del mismo.

B. Diagnóstico de las alteraciones. Carácter o descriptor de la alteración.

Origen/mecanismo de aparición. Principales microorganismos involucrados.

Control o prevención.

Moléculas responsables y umbrales de percepción.

C. Identificación de los defectos mediante cata.

PROFESORADO:

- José Carlos Álvarez Ramos. *Ingeniero Agrónomo, Enólogo y Director Técnico y Ejecutivo de Bodegas Convento de las Claras en la D.O. Ribera de Duero.*
- José Manuel Álvarez Pérez. *Investigador. Instituto de Investigación de la Viña y el Vino. Universidad de León.*
- Miguel Javier Quiroga Martínez. *Investigador. Instituto de Investigación de la Viña y el Vino. Universidad de León.*