

cursos

extensión
universitaria



2015

universidad
de león

DEFECTOS ORGANOLÉPTICOS DE LOS VINOS

19/10/2015 - 16/11/2015

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>

universidad
de león

ule

DEFECTOS ORGANOLÉPTICOS DE LOS VINOS

DIRECTORES:

- José Enrique Garzón Jimeno. *Profesor. Escuela Superior y Técnica de Ingeniería Agraria. 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

FECHAS:

19/10/2015 - 16/11/2015

DURACIÓN:

12 horas

NÚMERO DE ALUMNOS:

Mínimo: 10 y Máximo: 20

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 créditos 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 (19 de Octubre):

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 (26 de Octubre):

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 (9 de Noviembre):

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 (16 de Noviembre):

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.