

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](mailto: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.