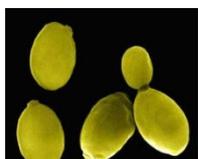


## Microbiologia Aplicada aos Defeitos dos Vinhos | Curso Prático



28 Abril 2011

A microbiologia é uma das áreas de estudo em enologia determinante para a produção de vinhos isentos de defeitos. Mais ainda, o conhecimento e controlo microbiológico são determinantes para que os vinhos possam expressar todo o potencial das castas, do terroir. Se alguns defeitos graves ligados ao desenvolvimento bacteriano indesejável são cada vez mais raros, ainda subsistem pequenos defeitos, que não alterando completamente o vinho, diminuem a sua qualidade retirando-lhes valor. Por outro lado os defeitos associados à *Brettanomyces/Dekkera* continuam a ser responsáveis por prejuízos elevados e continua atual o conhecimento e aplicação de uma metodologia de profilaxia, reconhecimento e controlo deste desvio.

### Destinatários:

Quadros técnicos com funções nas áreas de produção e de controlo de qualidade – Enologia – e outros profissionais interessados.

### Objectivos da Formação:

Aprender a reconhecer os principais desvios de origem microbiana dos vinhos, através da prova, identificando as moléculas formadas. Saber quais as análises microbiológicas que podem confirmar o diagnóstico, como realizá-las e interpretar os seus resultados encontrando uma solução enológica adaptada.

### Metodologia:

- Reconhecimento sensorial do defeito num vinho contaminado artificialmente e/ou naturalmente
- Reconhecimento dos agentes envolvidos através de observação microscópica
- Como abordar o controlo (quais as análises, quando analisar, como?)
- Realização e interpretação das análises
- Conselhos enológicos que devem ser seguidos

## Conteúdo da formação / Programa

Perspectiva sobre a importância relativa dos defeitos de origem microbiológica na taxa de reprovação de Vinhos.

Desvios abordados: Fenóis voláteis (ligados principalmente à *Brettanomyces/Dekkera*); Desvios lácticos: pico láctico, gordura, odor a rato, amargor + gosto a gerânio; Gostos de acetato (relacionados com *schizosacharomyces* ou com *kloeckera*); Reduções e oxidações de origem microbiológica; Microorganismos de contaminação das uvas (gosto terroso, ocratoxina, gosto a cogumelos)

Como complemento, identificar-se-ão turvações e depósitos em garrafa (casses tartáricas, oxidásicas, cúprica, férrica,... depósitos de leveduras, bactérias... e outras), recorrendo também à observação microscópica.

**Data:** 28 de Abril de 2011

**Local:** Instituto dos Vinhos do Douro e Porto (IVDP) – Porto

**Orador:** Christophe Gerland (Intelli'oen)

**Duração:** 1 dia

### Ferramentas Pedagógicas:

Prova de Vinhos contaminados (reconhecimento), equipamentos de laboratório para análises microbiológicas clássicas (contagem sob placa, microscópio...), demonstração de técnicas inovadoras (citometria de fluxo,...), estudo de casos práticos e discussão sobre os métodos de prevenção e/ou eliminação.

### Propina e Condições de inscrição:

#### **Microbiologia aplicada aos defeitos de Vinhos – Curso Prático**

**1 Inscrição:** 195€ + IVA (239,95€ c/IVA)

Os valores da propina incluem, vinhos à prova e CD com documentação. As comunicações dos oradores são apresentadas em português.

Os valores da propina não incluem almoço. As inscrições são consideradas válidas no momento da recepção da ficha de inscrição; o pagamento deverá ser efectuado até ao dia do curso, por cheque, enviado para o endereço postal da VINIDEAS (Apartado 1050, 5000-998 VILA REAL), e emitido à ordem de VINIDEAS, Desenvolvimento Enológico Lda, ou por transferência bancária (contactar VINIDEAS).

A inscrição poderá ser efectuada acedendo a [www.vinideas.pt](http://www.vinideas.pt) ou remetendo à VINIDEAS a ficha de inscrição, por fax ou para o endereço postal indicado.

No caso das desistências comunicadas após a data limite de inscrição, a VINIDEAs reserva-se o direito de cobrar 50% do valor da inscrição.

No caso das desistências não comunicadas, a VINIDEAs reserva-se o direito de cobrar a totalidade do valor da inscrição.

<p><b>Apoio Institucional:</b></p>  <p><b>IVDP</b> Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto</p>	<p>Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, I. P. Rua Ferreira Borges, 27 4050-253 Porto - Portugal</p>
<p><b>Patrocínios:</b></p> 	<p>Olympus</p>
 <p><b>ORDEM DOS BIÓLOGOS</b></p>	<p>Ordem dos Biólogos</p>