

## **PROGRAMA CURSOS RIOJA 2006**

### **“SOBRE LA CONDUCCIÓN DE LA CALIDAD DE LOS VINOS EN LA TRANSICIÓN DE LA FERMENTACIÓN TUMULTUOSA A LA MALOLACTICA”**

**LUGAR: TEATRO BRETÓN DE LOS HERREROS**

#### **DÍA 5 DE JUNIO**

11:30 horas: ENTREGA DE DOCUMENTACIÓN EN EL CENTRO MUNICIPAL DE CULTURA.

12:00 horas: APERTURA DEL CURSO, por el Concejal Delegado de los Cursos Rioja, D. Baudilio Álvarez Maestro.

12:00 horas: “ Avances y perspectivas en la selección de cultivos iniciadores para la fermentación maloláctica.” Dra. Cristina Reguant Miranda, Unidad de Enología del CERTA. Departamento de Bioquímica y Biotecnología. Facultad de Enología de Tarragona. Universidad Rovira y Virgili.

17:00 horas: “Nuevas tendencias en estabilización y crianza del vino tinto”. Dr. Fernando Zamora Marín. Unidad de Enología del CERTA. Departamento de Bioquímica y Biotecnología. Facultad de Enología de Tarragona. Universidad Rovira y Virgili.

18:30 horas: “¿Es posible contaminación por Brettanomyces en el intervalo ente Fermentación Tumultuosa y Malolactica?”. Manuel Ruiz Hernández. Técnico de la Estación Enológica de Haro 1960-2004.

#### **DÍA 6 DE JUNIO:**

12:00 horas: “Ventajas enológicas del empleo de la tecnología de separación centrifuga en mostos y vinos tras la fermentación tumultuosa: Aspectos técnicos y microbiológicos de optimización de la fermentación maloláctica y en la eliminación de Bretanomyces, y otros microorganismos indeseables, para la mejora de la calidad en el envejecimiento de los vinos.” Juan Jurado. Ingeniero Superior Agrónomo UPM. MBA Internacional-EAP-ESIC. Alfa Laval Iberia, S.A. Jefe Unidad-Div. Bebidas.

17:00 horas: “La seguridad al final de la fermentación alcohólica: micronutrición y protección de la levadura”. Dr. Antonio Palacios García.

18:30 horas: “Influencia, en la calidad del vino, de aportes controlados de oxígeno desde la fermentación-maceración hasta el inicio de FML.”D. Dominique Delteil.

20,00 horas: CLAUSURA, por el Excmo. Sr. D. Javier Erro Urrutia, Consejero de agricultura y desarrollo económico y por D. Patricio Capellán Hervías, Alcalde-Presidente del Excelentísimo Ayuntamiento de Haro.

#### DATOS DE INTERÉS

1. FECHAS DE INSCRIPCIÓN: DEL 18 DE ABRIL AL 31 DE MAYO.

2. PRECIO MATRÍCULA:

cuota normal 60 €

cuota estudiantes de enología 50 € aportando copia de la matrícula

3. INFORMACIÓN:

CENTRO MUNICIPAL DE CULTURA

[www.haro.org](http://www.haro.org)

[cultura@haro.org](mailto:cultura@haro.org)

Tel.: 941 31 22 70

Fax: 941 30 47 56

4. DIRIGIDO A : Profesionales y estudiantes de Enología.