

118° CURSO INTENSIVO DE VINIFICAÇÃO ANADIA 2 a 6 setembro 2024

INSCRIÇÃO
GRATUITA

data limite
23 AGOSTO



CCDR, I.P. - POLO DE INOVAÇÃO DE ANADIA
Estação Vitivinícola da Bairrada
Apartado 7 3780-907 ANADIA
231 510 330 | evb@ccdr.pt

PROGRAMA

SEGUNDA-FEIRA, 2

- 09h30 Abertura e apresentação do programa do curso
- 10h00 Situação da Vitivinicultura em Portugal e no Mundo
- 11h15 Conceção da adega
- 13h00 ALMOÇO LIVRE
- 14h30 O SO2 na vinificação
- 16:00 Higiene das instalações e equipamento

TERÇA-FEIRA, 3

- 09h30 Composição das uvas e do mosto
- 10h40 Maturação da uva
- 11h45 Determinações analíticas nos mostos
- 13h00 ALMOÇO LIVRE
- 14h30 Práticas de laboratório

QUARTA-FEIRA, 4

- 09h30 Fermentação alcoólica
- 11h30 Fermentação maloláctica
- 13h00 ALMOÇO LIVRE
- 14h30 Controlo da temperatura de fermentação

QUINTA-FEIRA, 5

- 09h30 Vinificação em branco (brancos e rosados)
- 11h45 Vinificação em tinto
- 13h00 ALMOÇO LIVRE
- 14h30 Vinificação em tinto (continuação),
- 15h30 Visita a um vinificador da região

SEXTA-FEIRA, 6

- 09h30 Vinificações especiais - licorosos e espumantes
- 11h00 Utilização da madeira de carvalho na vinificação
- 12h45 Encerramento do curso

Formadores

José Carvalheira
Cecilia Gomes
Elsa Jorge