

05 A 9 JANEIRO 2026

68º CURSO INTENSIVO

Conservação, Estabilização e Engarrafamento de Vinhos

DIA 5

- 09:45 - Abertura do Curso
10:30 - O SO₂ na Conservação dos Vinhos
13:00 - Almoço livre
14:30 - Alterações microbianas dos vinhos
16:00 - A Higiene em Enologia



DIA 6

- 09:45 - A análise sensorial dos vinhos
11:30 - Os principais defeitos dos vinhos
13:00 - Almoço livre
14:30 - A análise físico-química sumária dos vinhos e interpretação de boletins de análise físico-química



DIA 7

- 09:45 - A instabilidade físico-química dos vinhos
14:30 - A colagem dos vinhos
13:00 - Almoço livre
14:30 - A estabilização tartárica dos vinhos



DIA 8

- 09:45 - A filtração dos vinhos
13:00 - Almoço livre
14:45 - Visita a um engarrafador da Região

DIA 9

- 09:30 - Engarrafamento e Rolhamento
11:45 - Utilização da madeira de carvalho em vinificação e amadurecimento de vinhos
13:00 - Encerramento

ANADIA
AUDITÓRIO DO
POLO DE INOVAÇÃO

VALOR INSCRIÇÃO 30€
Data Limite 2 Janeiro 2026
email: iapa@ccdr.pt

FORMADORES:
JOSÉ CARVALHEIRA
JOÃO MELO
RAQUEL DIAS

