

05 A 9 JANEIRO 2026

## 68º CURSO INTENSIVO

# Conservação, Estabilização e Engarrafamento de Vinhos

### DIA 5

09:45 - Abertura do Curso  
10:30 - O SO<sub>2</sub> 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](mailto:iapa@ccdr.pt)

**FORMADORES:**  
JOSÉ CARVALHEIRA  
JOÃO MELO  
RAQUEL DIAS