

Workshop

“Controlo de qualidade em vinhos”

1º Anúncio

ambifood

Rua Gonçalves Zarco 1129E, nº 28,
4450-685 Leça da Palmeira
Tlf.: 229962069 Fax: 229940082
email: geral@ambifood.com
Web: www.ambifood.com

O controlo de parâmetros analíticos como a Ocratoxina A, Açúcares, Ácidos, Sulfitos, entre outros, fazem parte dos controlos diários do setor vinícola. Recentemente a legislação europeia introduziu o controlo dos Alergêneos, como mandatário a partir de 2012.

O reconhecimento da **Boehringer Mannheim/Roche** reflete mais de 20 anos de consolidada experiência no fabrico de testes enzimáticos. Por outro lado, a **R-Biopharm** com a sua competência é um dos líderes mundiais no mercado dos sistemas de testes para alimentos, nomeadamente Ocratoxina A e Alergêneos.

A **Ambifood** como representante exclusiva para Portugal destas gamas de testes, em colaboração com a **ALABE (Associação dos Laboratórios de Enologia)**, vai realizar um Workshop dedicado à apresentação destes testes e de um equipamento automatizado para a sua determinação.

Temas

- Alergêneos
- Testes enzimáticos
- Ocratoxina A
- Demonstração do autoanalisador ChemWell

Onde e quando

Comissão Regional de Vitivinicultura dos Vinhos Verdes

R. da Restauração, PORTO

23/02/2012

Programa completo disponibilizado brevemente.