



NOVO

CICLO FORMATIVO · QUALIDADE DAS UVAS

Curso Prático · 1ª edição

MEDIR A QUALIDADE DAS UVAS POR VISÃO NUMÉRICA

06.março.2017 | Regia-Douro Park, **Vila Real**

07.março.2017 | Instituto da Vinha e do Vinho - IVV, **Lisboa**

Curso Prático · 1ª edição

COMPREENDER E INTERPRETAR AS ANÁLISES DE MONITORIZAÇÃO DA MATURAÇÃO DAS UVAS

maio/junho.2017 (local e data a confirmar)

Curso Prático · 7ª edição

VINDIMAR COM BOA MATURAÇÃO · ANÁLISE SENSORIAL DAS UVAS

28/29.agosto.2017 (local e data a confirmar de acordo com a maturação das uvas)



APOIOS INSTITUCIONAIS:



NOVO

CICLO FORMATIVO · QUALIDADE DAS UVAS

Curso · 1ª edição

MEDIR A QUALIDADE DAS UVAS POR VISÃO NUMÉRICA

- Avaliar o potencial qualitativo das vinhas, acompanhar a maturação das uvas, medir a qualidade das uvas na receção da adega: quais as tecnologias atualmente disponíveis? (fotografia, infravermelhos, fluorescência).
- Quais as ferramentas do futuro e as perspectivas de desenvolvimento?
- Saber escolher os equipamentos tecnológicos.
- Saber implementar os métodos.

06.março.2017 | Regia-Douro Park, Vila Real

07.março.2017 | Instituto da Vinha e do Vinho - IVV, Lisboa

Curso · 1ª edição

COMPREENDER E INTERPRETAR AS ANÁLISES DE MONITORIZAÇÃO DA MATURAÇÃO DAS UVAS

- Conhecer a composição da uva e a sua evolução durante a maturação.
- Estabelecer e gerir a monitorização da maturação na vinha.
- Compreender e interpretar as análises de maturação.
- Saber classificar as parcelas e decidir a data de vindima através das análises.

maio/junho.2017 (local e data a confirmar)

Curso · 7ª edição

VINDIMAR COM BOA MATURAÇÃO · ANÁLISE SENSORIAL DAS UVAS

- Dominar a análise sensorial da uva.
- Saber avaliar a maturação e o potencial qualitativo de uma parcela através da análise sensorial da uva como parte da preparação da vindima.
- Saber definir os perfis de maturação adaptados aos estilos de vinhos desejados.

28/29.agosto.2017 (local e data a confirmar de acordo com a maturação das uvas)

MEDIR A QUALIDADE DAS UVAS POR VISÃO NUMÉRICA

[O Grupo ICV beneficia da experiência de 10 anos de vigilância tecnológica e participação ativa em programas de investigação nesta área]

OBJETIVOS:

- Avaliar o potencial qualitativo das vinhas, acompanhar a maturação das uvas, medir a qualidade das uvas na receção da adega: quais as tecnologias atualmente disponíveis? (fotografia, infravermelhos, fluorescência).
- Quais as ferramentas do futuro e as perspetivas de desenvolvimento?
- Saber escolher os equipamentos tecnológicos.
- Saber implementar os métodos.

NÍVEL: Iniciação

DESTINATÁRIOS: Quadros técnicos com funções nas áreas de produção - Viticultura e Enologia. Empresas fornecedoras do setor vitivinícola e outros profissionais interessados.

ORADOR: Jacques Rousseau, ICV

DURAÇÃO: 1 dia (9h00 às 17h00)

DATAS:

6 de março de 2017, Vila Real
7 de março de 2017, Lisboa

LOCAIS:

Instituto da Vinha e do Vinho - IVV, Lisboa
Regia-Douro Park, Vila Real

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

Princípios da espectrometria e principais aplicações (infravermelho próximo, fluorescência, fotografia...).

Apresentação dos equipamentos tecnológicos existentes: parâmetros de medição, vantagens, desvantagens, resultados experimentais ou práticos:

- Sensores móveis, medições diretas na uva:
Infravermelho próximo (Spectron ®)
Ótico (Visio grappe ®)
Fluorescência (Multiplex ®)...

- Medição da qualidade da folhagem no terreno (Greenseeker®, N tester®...) ou por teledeteção (oenoview®).

- Medição da qualidade das uvas na receção:
Ótico (Dyostem®, Visio réception®)
IRTF (Grapescan®, Bacchus®...)
Tri ótico (Pellenc, Fransceschi, Bucher...)

- Como implementar os parâmetros de medição sem riscos de erro: técnicas de calibração, fatores que podem alterar a qualidade das medições, contornar as limitações da recolha de amostra.

- Como escolher a técnica correta e colocar em prática os processos de trabalho adequados.

Propinas e condições de inscrição:

1 Inscrição | 130€ (159,90€ com IVA) até 27/02/2017

1 Inscrição | 160€ (196,80€ com IVA) após 27/02/2017

No caso de duas inscrições da mesma entidade, o preço unitário da **segunda inscrição** será de 117€ (143,91€ com IVA) até 27/02/2017 e de 144€ (177,12€ com IVA) após 27/02/2017.

A comunicação do orador será realizada em francês com **TRADUÇÃO CONSECUTIVA**.

A inscrição inclui: apresentação (*power point*) em português, certificado de participação e *coffee-break*.

Almoço livre.

A inscrição poderá ser efetuada acedendo a www.vinideas.pt ou enviando um *e-mail* à VINIDEAs para vinideas@vinideas.pt

Data Limite para inscrição: 03 de março de 2017.

CONDIÇÕES:

- A inscrição poderá ser efetuada acedendo a www.vinideas.pt ou enviando um email para vinideas@vinideas.pt

- As inscrições são consideradas válidas no momento da receção da ficha de inscrição; o pagamento deverá ser efetuado até à data limite de inscrição, por transferência bancária, colocando no descritivo da operação o número de inscrição que lhe foi atribuído, ou por cheque, enviado para o endereço postal da VINIDEAs (Regia-Douro Park | Centro de Excelência da Vinha e do Vinho, 5000-033 Andraes-VILA REAL), e emitido à ordem de VINIDEAs, Desenvolvimento Enológico Lda.

IBAN: PT50 0035 0906 00089713930 55

Os documentos para faturação serão emitidos com os dados indicados na inscrição, não sendo permitidas alterações posteriores à sua emissão.

No caso das desistências não comunicadas, a VINIDEAs reserva-se o direito de cobrar 50% do valor da inscrição.

O curso só se realizará mediante número mínimo de participantes.



Sobre o ICV

O Grupo ICV - Institut Coopératif du Vin, sediado em Montpellier, é uma instituição de referência, **prestando serviços de aconselhamento técnico, análise, formação e produtos enológicos**. É um agente importante da evolução no seio da fileira vitícola.

Através de uma vigilância técnica e científica constante em França e nas vinhas do mundo inteiro, o Grupo ICV desenvolveu um espírito pioneiro num meio em constante mutação onde a cada momento surgem novas necessidades, novas restrições, novas oportunidades ...

Apoiado por uma estrutura cooperativa que posiciona os viticultores e o interesse da fileira vitícola no coração das suas preocupações, o Grupo ICV concebe, realiza e vende produtos e serviços a mais de 300 adegas cooperativas, 1700 Produtores e 20 estruturas de comercialização.