

DRAP Centro

ESTAÇÃO VITIVINÍCOLA DA BAIRRADA



106º Curso Intensivo de Vinificação

ANADIA
3 a 7 setembro 2012

inscrição gratuita

DRAPCentro - Laboratório de Química Enológica
Apartado 7 3780-907 ANADIA
Tel. 231 510 330 Fax. 231 510 331
labanadia@drapc.min-agricultura.pt

www.drapc.min-agricultura.pt



125 Anos da EVB 1887-2012

PROGRAMA PROVISÓRIO

DIA 3

- 10:00 Situação da Vitivinicultura em Portugal e no Mundo
Eng. José Carvalheira (DLAL/LQE)
- 11:15 Conceção da adega
Eng. José Carvalheira (DLAL/LQE)
- 14:30 O SO₂ na vinificação
Eng. Téc. Manuel Póvoa (DLAL/LQE)
- 16:00 Higiene das instalações e equipamentos
Eng. José Carvalheira (DLAL/LQE)

DIA 4

- 09:30 Composição das uvas e do mosto
Eng. José Carvalheira (DLAL/LQE)
- 10:30 A maturação da uva
Eng. José Carvalheira (DLAL/LQE)
- 11:30 Determinações analíticas nos mostos
Eng. José Carvalheira (DLAL/LQE)
- 14:30 Práticas de laboratório
Eng.ºs. José Carvalheira e Manuel Póvoa (DLAL/LQE)

DIA 5

- 09:30 Fermentação alcoólica
Eng.ª. Cecília Gomes (DLAL/LQE)
- 11:30 Fermentação maloláctica
Eng.ª. Cecília Gomes (DLAL/LQE)
- 14:30 Controlo da temperatura de fermentação
Eng. José Carvalheira (DLAL/LQE)
- 16:30 Utilização de alternativos de madeira de carvalho na vinificação
Eng. José Carvalheira (DLAL/LQE)

DIA 6

- 09:30 Vinificação em branco (brancos e rosados)
Eng. Téc. Manuel Póvoa (DLAL/LQE)
- 11:30 Vinificação em tinto
Eng. José Carvalheira (DLAL/LQE)
- 15:30 Visita a um vinificador da Região da Bairrada

DIA 7

- 09:30 Vinificações especiais - licorosos e espumantes
Eng. José Carvalheira (DLAL/LQE)