

Llevats acidificants per mitigar la pèrdua d'acidesa i l'increment del pH en el vi

Jornada tècnica
Sant Sadurní d'Anoia, dijous 18 de maig de 2023

Presentació

L'escalfament global està causant seriosos problemes en les característiques enològiques i sensorials dels vins. Això passa, sobretot a les regions càlides on mostos amb excés de sucres i baixa acidesa, deguda a la degradació accelerada dels àcids en el raïm, produeixen vins amb menys frescor i evolució inestable.

L'ús d'eines microbiològiques com, per exemple, diferents espècies de llevats i bacteris làctics durant el procés fermentatiu pot ajudar a mitigar els efectes que el canvi climàtic està provocant en el sector enològic.

En aquesta jornada es presenten diferents treballs realitzats a l'INCAVI enfocats en resoldre aquesta problemàtica.

Lloc de realització

Escola Agrària de Viticultura Mercè Rossell i Domènech d'Espiells
Barri d'Espiells s/n
08770 Sant Sadurní d'Anoia

Inscripcions

A través de RuralCat: [Inscripcions](#)

Per a més informació:

Escola Agrària de Viticultura Mercè Rossell i Domènech d'Espiells

A/e: aida.fernandezg@gencat.cat

Programa

- | | |
|---------|--|
| 10.00 h | Presentació de la jornada Sra. Aida Fernàndez. Escola Agrària de Viticultura Mercè Rossell i Domènech d'Espiells. |
| 10.05 h | És possible l'ús de microorganismes per regular l'acidesa en l'elaboració dels vins? Sra. Anna Puig. Tècnica investigadora de l'Àrea d'Enologia INCAVI-IRTA. |
| 10.45 h | Selecció i aplicació de soques de l'espècie <i>Lachancea thermotolerans</i> per modular l'acidesa i el pH Sra. Gemma Roca. Tècnica investigadora de l'Àrea d'Enologia INCAVI. |
| 11.20 h | Ús de <i>Lachancea thermotolerans</i> i el seu efecte en l'evolució de la fermentació malolàctica en vins negres Sra. M.Carme Masqué. Tècnica investigadora de l'Àrea d'Enologia INCAVI. |
| 11.50 h | Torn obert de preguntes |
| 12.00 h | Cloenda de la jornada |

Organització



Col·laboració

