



Paràmetres de control en vins. Tècniques analítiques implicades

Jornada tècnica

Sant Sadurní d'Anoia, dimarts 28 de maig de 2024

Presentació

En aquesta jornada es coneixeran de primera mà els paràmetres que s'analitzen en vins, i també els instruments involucrats en el procés: balances analítiques, valoradors, medidors de pH, densímetres, medidors de punts de fusió, etc.

La jornada serà conduïda per experts en analítica al laboratori, i va dirigida a personal tècnic de cellers, laboratoris agroalimentaris, estudiants o enòlegs. Al final es farà una sessió pràctica on cadascú podrà portar les seves mostres i analitzar-les en directe, i tindrà l'oportunitat de resoldre els seus dubtes amb els experts de la sessió.

Lloc de realització

Escola Agrària de Viticultura Mercè Rossell i Domènech d'Espiells
Sala d'actes
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
Pep Escudero
A/e: jaescudero@gencat.cat

Programa

9.45 h	Registre d'assistents
10.00 h	Presentació de la jornada Pep Escudero. Escola Agrària de Viticultura i Enologia Mercè Rossell i Domènech del DACC
10.10 h	Anàlisi per valoració: acidesa, SO₂ i sucres reductors
11.00 h	Anàlisi mitjançant les mesures de densitat i el índex de refracció
11.40 h	Pausa cafè
12.10 h	Anàlisi del color mitjançant l'espectrofotometria
12.40 h	Demostració dels diferents equips en el laboratori
13.30 h	Cloenda de la jornada

Totes les ponències aniran a càrrec de Mettler Toledo.
Subministrament científic i analític

Col·laboració

METTLER TOLEDO

Organització

Departament d'Acció Climàtica,
Alimentació i Agenda Rural