



Ús de llevats alternatius en l'enologia actual

Jornada tècnica

Sant Sadurní d'Anoia, dilluns 23 de febrer de 2026

Presentació

L'ús de llevats no *Saccharomyces* ocupa un lloc cada vegada més rellevant en l'enologia actual i obre noves possibilitats per enriquir el perfil aromàtic, la complexitat i l'expressió dels vins. Aquesta jornada tècnica està concebuda com un espai de transferència de coneixement i d'intercanvi d'experiències entre el món acadèmic i el professional i vol oferir una visió actualitzada sobre l'ús de llevats en vinificació, combinant recerca, innovació i aplicació pràctica, amb la participació de professionals de referència del sector.

Lloc de realització

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

Inscripcions

A través de RuralCat: [Inscripcions](#)

Per a més informació:
Escola Agrària de Viticultura i Enologia Mercè Rossell i Domènech
Núria Tudurí
A/e: nuriatuduri@gencat.cat

Programa

- 8.45 h **Registre d'assistents**
- 9.00 h **Benvinguda i presentació de la jornada**
Joan Solé. Director de l'Escola Agrària de Viticultura i Enologia
Mercè Rossell i Domènech
Núria Tudurí. Escola Agrària de Viticultura i Enologia Mercè Rossell i Domènech
- 9.15 h **Llevats no-*Saccharomyces*: eina biotecnològica per fer front als reptes de l'enologia del segle XXI**
Gemma Roca. Tècnica Investigadora de l'Àrea d'Enologia a l'INCAVI
- 10.00 h **Investigació i desenvolupament de projectes de llevats i estratègies de bioprotecció**
Pablo Izquierdo. Director tècnic d'Enartis
- 11.00 h **Pausa cafè**
- 11.30 h **Més enllà de la *Saccharomyces*: la nova era microbiana del vi (ponència en castellà)**
Raúl Herreros. Delegat de la zona Noreste de Lallemand
- 12.30 h **Torn de preguntes**
- 13.00 h **Cloenda de la jornada**

Organització

Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació



Col·laboració

