

Formación especializada en cultivo y viticultura para bodegas

Dirigido a pequeñas empresas bodegueras y proyectos emprendedores con productos y servicios en el ámbito de la vinificación*

Organiza: Parque Científico de la Universidad de Valladolid

Dónde: Edificio PCUVa. Campus Miguel Delibes. Pº Belén, 9A. 47011 Valladolid.

Coordenadas: **+41° 39' 52.81", -4° 42' 14.65"**

*Actividad gratuita para empresas y proyectos con actividad en *Palencia, Segovia y Valladolid*, con preferencia para las *constituidas hace menos de 5 años*, que podrán *acceder a tutorías individuales* previo análisis de sus necesidades específicas.

Técnicas de manejo del viñedo para controlar los niveles de potasio en uva y su influencia en el pH del vino

Miércoles, 2 de marzo de 2022

De 9.30 a 13.30 horas

15 plazas

El taller aborda, desde el punto de vista de las posibles prácticas vitícolas, cómo controlar el enriquecimiento de potasio en los mostos y vinos tintos, los cuales no pueden pasar por el empleo de una única solución de índole vitícola y/o enológica. También se conocerá cómo afecta el enfoque global de la fertilización racional en los suelos de viñedo.

Contenido: El potasio en los suelos de viñedo. El potasio en la fisiología de la vid. La naturaleza de la acidez en mostos y vinos. ¿Cómo frenar los niveles de potasio?

Cata sensorial de defectos, accidentes y enfermedades en el vino

Viernes, 11 de marzo de 2022

De 9.00 a 14.00 horas

15 plazas

En este taller se identificarán los defectos más frecuentes y fáciles de encontrar en vinos; orígenes, causas, remedios. Se trata de un taller práctico y dirigido a elaboradores de vino. Esta formación se puede completar con horas de tutorización individuales para que cada proyecto pueda estudiar en profundidad sus requerimientos y hacer las mejoras pertinentes.

Contenido: Los 7 Pecados capitales en el vino. Concepto de calidad. Desarrollo de potencialidad de la uva. Las exigencias del consumidor. Defectos organolépticos procedentes de los problemas de maduración, metabolismo de levaduras y metabolismo de bacterias.

Inscripción

Contacto: Luisa Cosme 983 185 077 / empresas@parquecientifico.uva.es