

Soluciones para simplificar las operaciones enológicas durante la vendimia

Tres jornadas de capacitación sobre cómo simplificar las operaciones enológicas durante la vendimia para lograr mayor eficiencia, reproducibilidad y cuidar el medio ambiente.

Fermentis tiene el agrado de invitarlo a esta segunda edición virtual de Fermentis Academy; en esta ocasión haciendo foco en aquellas importantes operaciones enológicas desde la recepción de las uvas hasta la finalización de la fermentación alcohólica, claves para el nacimiento de un producto acorde a los estándares de calidad planificados y, sobre todo, optimizando el recurso humano, el tiempo empleado en cada operación y ayudando a la preservación del medio ambiente.

El evento será presentado por especialistas del sector y con el apoyo de los socios comerciales en Argentina, Brasil, Chile, Colombia, Perú, México y Uruguay. Durante tres jornadas consecutivas (martes 7 al jueves 9 de septiembre) de dos horas y media cada día, se desarrollará un programa completo de capacitación sobre el manejo de la fermentación y las buenas prácticas para asegurar la sanidad fermentativa, y se presentarán herramientas disponibles y sus beneficios para la gestión y control de los procesos de manera automática y reproducibles.

PROGRAMA GENERAL

Sesión n°1 Simplificando el uso de levaduras: Levaduras E2U™ de siembra directa (fáciles de usar)

SEPTIEMBRE 7
10-12:30 hrs (GMT3- Chile)

- Introducción del programa
- El concepto E2U™. Ventajas y beneficios. Proceso de producción. Certificación.
- Cómo implementar productos E2U™ en bodega
- Calidad del inóculo: fase crucial para una fermentación regular
- Resultados de ensayos de aplicación

Sesión n°2 Manejo de la fermentación y las buenas prácticas para asegurar la sanidad fermentativa

SEPTIEMBRE 8
10-12:30 hs (GMT3- Chile)

- Metabolismo básico y necesidades de la levadura
- Importancia de la nutrición: completar la FA, off-flavors, aromas positivos
- Tipos de nutrientes y sus beneficios
- El concepto de NFA (Nitrógeno Fácilmente Asimilable)
- Nitrógeno equivalente y la importancia de su medición
- El rol del oxígeno en la fermentación alcohólica. Momentos de adición. Consumo por las levaduras.
- Los momentos clave de la nutrición. Nutrición en línea.
- Importancia del monitoreo de la fermentación en relación al CO₂ producido
- Programas recomendados de nutrición.

Sesión n°3 Beneficios y soluciones de la automatización del proceso fermentativo

SEPTIEMBRE 9
10-12:30 hrs. (GMT3 Chile)

- Introducción
- Presentación de los diferentes equipamientos y soluciones modulares para automatizar y monitorear la fermentación alcohólica
- Aplicaciones y ensayos que muestran los beneficios técnicos y económicos
- Ensayos con aplicación de nutrición líquida en línea (Viniliquid™)
- Testimonio de enólogos que utilizan el sistema (con minúscula)
- Equipamiento: Air Mixing - ADCF - Monitoreo de la densidad - Cellar Mate
- Conclusiones

DISERTANTES:



SERGIO ALOISIO

es Licenciado en Enología y en Industria Frutihortícola de la Universidad Juan A. Maza - Mendoza desde 1983. Ha sido profesor de Química Orgánica y Biológica en la Universidad donde se formó.

Participó en la introducción, desarrollo y aplicación industrial de varios insumos biotecnológicos para la industria enológica en Latinoamérica (levaduras y bacterias seleccionadas, enzimas y nutrientes específicos) y otros productos innovadores.

Socio fundador de la consultora vitivinícola APM y Asociados y director de la primera publicación técnica en español e indizada para el sector vitivinícola, "Revista Enología".

Participó en innumerables seminarios, congresos y exposiciones especializadas del sector, tanto como organizador y expositor.

Actualmente, Gerente Regional de Ventas de Fermentis para la Latinoamérica (levaduras y derivados de levaduras específicos para la industria vitivinícola y destilados de frutas).



JOSÉ IGNACIO HERNÁNDEZ RUFES

es Ingeniero Agrónomo de la Pontificia Universidad Católica de Chile y Master of Science en Viticultura y Enología de Montpellier SupAgro, Francia.

Consultor enológico de prestigiosos viñedos en España, ha desarrollado su experiencia profesional en numerosos países vitivinícolas como Chile, Estados Unidos, Portugal, Francia, España y China.

Actualmente asesor enológico técnico-aplicativo PARSEC para España y Sudamérica.

¿CÓMO INSCRIBIRSE?

Para registrarse es fácil; sólo hay que ingresar al siguiente sitio web: <https://fermentis.com/FAcademyWineSeminars2021> y completar con sus datos personales.

La fecha límite para inscribirse es el Viernes 3 de Septiembre .

¡ Los esperamos!

En colaboración con:



Con el patrocinio de:

