

cursos

extensión  
universitaria



2018

universidad  
de león

DEFECTOS  
ORGANOLÉPTICOS  
DE LOS VINOS

3ª EDICIÓN

21/05/2018 - 30/05/2018

Información y matrícula

Universidad de León  
Unidad de Extensión Universitaria y Relaciones Institucionales.  
Av. Facultad de Veterinaria, 25. 24004 · LEÓN.  
Tel. 987 291 961 y 987 293 372 · Fax 987 291 963.  
e-mail: ulesci@unileon.es  
<http://www.unileon.es/extensionuniversitaria>

## DEFECTOS ORGANOLÉPTICOS DE LOS VINOS 3ª ED.

### DIRECTORES:

- J. Enrique Garzón Jimeno. Director del Instituto de Investigación de la Viña y el Vino. Universidad de León.
- Mario Sánchez García. Ingeniero Agrónomo. Universidad de León.
- Miguel Javier Quiroga Martínez. Lcdo. Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Doctor por la ULE. Universidad de León.

### LUGAR:

Instituto de Investigación de la Viña y el Vino

### FECHAS:

21/05/2018 - 30/05/2018

### HORARIO:

16:30 a 20:30 h

### NÚMERO DE ALUMNOS:

Mínimo: 16 y Máximo: 22

### TASAS:

Ordinaria: 100 €

### DESTINATARIOS:

Cualquier persona interesada en el mundo del vino (profesionales del sector, alumnos y personal de la ULE, enólogos, directores técnicos de bodegas, sumilleres...)

### CRÉDITOS DE LIBRE CONFIGURACIÓN:

1,6 créditos LEC - 0,8 créditos ECTS

### OBJETIVOS:

Identificar los diferentes defectos que pueden aparecer en los vinos, conocer su origen y como evitarlos o corregirlos.

### PROGRAMA:

#### **Día 1 (21 de Mayo): Defectos originados en la materia prima.**

A. Definiciones: Defecto de un vino. Quiebra. Enfermedad criptogámica...

B. Tipos de defectos: Físico-químicos (precipitaciones, quiebras...)

Microbiológicos (aromáticos, visuales, de sabor)

C. Diagnóstico de las alteraciones. Carácter o descriptor de la alteración.

Origen/mecanismo de aparición. Principales microorganismos involucrados.

Control o prevención.

Moléculas responsables y umbrales de percepción.

D. Identificación de los defectos mediante cata.

#### **Día 2 (23 de Mayo): Defectos originados en prefermentación/fermentación.**

A. Definiciones: Fermentación. Levadura. Bacteria. Metabolismo...

B. Tipos de levaduras presentes en la etapa prefermentativa/fermentativa. Desarrollo adecuado de la fermentación (azúcares, compuestos nitrogenados, temperatura, SO<sub>2</sub>)

C. Diagnóstico de las alteraciones. Carácter o descriptor de la alteración.

Origen/mecanismo de aparición. Principales microorganismos involucrados.

Control o prevención.

Moléculas responsables y umbrales de percepción.

D. Identificación de los defectos mediante cata.

#### **Día 3 (28 de Mayo): Defectos originados en la crianza.**

A. La crianza y el manejo adecuado de barricas. Calidad e higiene de las barricas.

B. Principales microorganismos implicados a lo largo de la crianza (Bacterias ácido-lácticas (BAL), Brettanomyces...)

C. Diagnóstico de las alteraciones. Carácter o descriptor de la alteración.

Origen/mecanismo de aparición. Principales microorganismos involucrados.

Control o prevención.

Moléculas responsables y umbrales de percepción.

D. Identificación de los defectos mediante cata.

#### **Día 4 (30 de Mayo): Defectos originados en la conservación o envejecimiento.**

A. El estrés hídrico de la vid. El corcho y los defectos derivados del mismo.

B. Diagnóstico de las alteraciones. Carácter o descriptor de la alteración.

Origen/mecanismo de aparición. Principales microorganismos involucrados.

Control o prevención.

Moléculas responsables y umbrales de percepción.

C. Los vinos de crianza biológica. Zonas vitivinícolas, variedades de uva, tipos de vino.

D. La Podredumbre Noble. Zonas vitivinícolas, variedades de uva, modo de elaboración.

E. Identificación de los defectos mediante cata. Cata de vinos con crianza biológica y de podredumbre noble.

### PROFESORADO:

• José Carlos Álvarez Ramos. Ingeniero Agrónomo, Enólogo y Director Técnico y Ejecutivo de Bodegas Convento de las Claras en la O.O. Ribera de Duero.

• J. Enrique Garzón Jimeno. Director del Instituto de Investigación de la Viña y el Vino. Universidad de León.

• Miguel Javier Quiroga Martínez. Lcdo. Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Doctor por la ULE. Universidad de León.