

9.00	Saludos de Bienvenida	Colaboran
10.00	Innovación en la Organización Internacional de la Viña y el Vino - Nuevas prácticas enológicas y evolución de los servicios de la OIV para el mundo del vino <i>Guido BALDESCHI, Jefe de la Unidad de Enología OIV</i>	OIV
10.20	Aplicación de agua electrolizada en el viñedo como tratamiento alternativo y efecto sobre la calidad de la uva y del vino; <i>Chantal MAURY, INRAE, Ecole Supérieure d'Agricultures, Angers, Francia</i>	MACROWINE
10.40	Gestión de la variabilidad en campo mediante viticultura de precisión: casos de estudio en pequeños viñedos; <i>Matteo GATTI, DIPROVES Università Cattolica S.C. di Piacenza, Italia</i>	RIPRESO
11.00	Preferencia de los consumidores europeos por los vinos elaborados con variedades de uva resistentes a los hongos; <i>Marc WEBER, DLR Rheinpfalz, Neustadt, Alemania</i>	MACROWINE
11.30	Mesa redonda: Factores en campo que afectan a la calidad del vino <i>Moderador: Julio APARICIO, Crop Manager Suterra</i> <i>Intervienen: Marco PIERUCCI, Agrónomo y CEO Agronominvigna, Italia; Antoni CANTOS LLOPART, Enólogo Juvé i Camps; José SERRANO, Director compras Peter Riegel Weinimport GmbH, Alemania</i>	SUTERRA
12.20	VINIoT, Servicio de viticultura de precisión para la transformación digital de PYMES en el espacio SUDOE; <i>Javier PORTU REINARES, ICVV, Logroño, España</i>	
12.30	El arte de la fermentación maloláctica: consideraciones para una FML exitosa <i>Maret DU TOIT, Stellenbosch University, Sudáfrica; Elda LERM, Anchor Yeast, Sudáfrica</i>	ANCHOR
13.20	Audiovisual Sysmex	
13.30	Inestabilidad proteica de los vinos blancos y taninos enológicos Origen y estrategias de prevención- <i>Fernanda COSME, Univ. de Trás-os-Montes e Alto Douro, Portugal</i> Taninos enológicos: origen, propiedades y su aplicabilidad enológica - <i>Filipe RIBEIRO; SAI Enology</i>	SAI ENOLOGY
14.20	Audiovisual Biosystem	
14.30	Experiencias alternativas al frío para la estabilización del color de los vinos tintos Efecto sobre el color de los vinos tintos de diferentes tratamientos sustractivos y aditivos - <i>Antonella BOSSO, CRA-Centro di Ricerca per l'Enologia, Asti, Italia</i> Propuestas prácticas para conservar el color y obtener vinos tintos estables - <i>Maria MANARA, Responsable I+D, Dal Cin Spa, Italia</i>	DAL CIN
15.20	¿Cómo podemos reducir el uso de anhídrido sulfuroso durante la vinificación sin comprometer su calidad? <i>Fernando ZAMORA – Universitat Rovira i Virgili, Tarragona, España</i>	MACROWINE
16.00	Más allá del cobre. Seis estrategias alternativas de remediación del defecto de reducción en el vino: resultados y perspectivas; <i>Diego SÁNCHEZ-GIMENO, LAEE, Universidad de Zaragoza, España</i>	MACROWINE
16.30	Ventajas para la vinificación de la selección de una levadura aromática funcional, su producción E2U™ y la importancia del seguimiento de la inoculación mediante citometría de flujo La citometría de flujo aplicada a la enología: una técnica para un seguimiento dinámico de los vinos <i>Matthieu DUBERNET, Presidente Director General – Laboratoires Dubernet Oenologie</i> Interés enológico de la selección, del modo de producción E2U™ y del momento de inoculación de una levadura aromática funcional - <i>Arnaud DELAHERCHE, Responsable técnico – Enología – Fermentis</i>	Fermentis div SI Lesaffre
17.20	Bio-protección 2.0: Bacterias para la bioprotección del vino. Inhibir los microorganismos contaminantes mediante el uso de <i>Lactiplantibacillus plantarum</i> <i>Luca COCOLIN, Profesor de Microbiología de los Alimentos, Univ. Turín, Italia</i> <i>Duncan HAMM, Senior Application Specialist, Chr. Hansen, Dinamarca</i>	CHR. HANSEN
18.10	Predicción del rendimiento de la vendimia mediante aprendizaje automático (machine learning) a partir de imágenes de satélite. <i>Eva NAVASCUES, Directora I+D+i de Pago de Carraovejas; David DE LA FUENTE BLANCO, Technical manager for geospatial analytics and services, España</i>	
18.20	El servicio DIGIWINE en apoyo de la innovación digital Las tecnologías digitales emergentes en la viticultura europea: una revisión - <i>Javier TARDAGUILA, Televitis Research Group, Universidad de La Rioja, España</i>	DIGIWINE

8.45	Introducción	Colaboran
9.00	Conoce a tu enemigo: ¿Oxígeno o temperatura de conservación? <i>Wessel DU TOIT – SAGWRI, Stellenbosch University, Sudáfrica</i>	MACROWINE
9.30	Adaptación de Lactobacilli a bajos pH y SO₂ para desarrollar la FML en mostos base <i>Sergi FERRER – Enolab, Universitat de València, España</i>	ENOFORUM WEB
10.00	Tecnologías emergentes no-térmicas aplicadas a vinificación <i>Antonio MORATA, Universidad Politécnica de Madrid, España</i>	ENOFORUM WEB
10.30	Generación de levaduras que intensifican los aromas florales en el vino <i>Toni CORDENTE, Australian Wine Research Association (AWRI), Australia</i> <i>Attilio BELLACHIOMA, Gianpaolo BENEVENTO, AB Biotek, Italia, Miquel IRIBARREN, Ravago Chemicals</i>	AB BIOTEK
11.20	Audiovisual Sysmex	
11.30	Hanseniaspora vineae, una levadura no Saccharomyces única para la mejora y diversificación de los perfiles sensoriales del vino <i>Hanseniaspora vineae: un nuevo mundo por descubrir - Francisco CARRAU, Universidad de la Republica, Uruguay</i> <i>Uso de Hanseniaspora vineae para la producción de vinos blancos, rosados y espumosos - Rémi SCHNEIDER, Product and application manager en Oenobrand, Francia</i>	VASON- OENOBANDS
12.20	Audiovisual Fermentis	
12.30	Ultrasonido y enzima, ¿perfecta combinación? <i>Ricardo JURADO, Director Técnico y de I+D+i Agrovín, España</i> <i>Belén Bautista Ortín, Universidad de Murcia, España</i>	AGROVIN (G- MLC)
13.20	Proyecto Black to the Future – biocarbón y compost como enmiendas del suelo. Hacia un suelo más saludable aumentando la materia orgánica del suelo y almacenando CO₂ <i>Rosa PRATI, Caviro S.c.a., Italia</i>	
13.30	Cómo el método Airmixing M.I. de remontado con aire comprimido a inyección modulada ha cambiado la vinificación de los tintos <i>Principios de funcionamiento e impacto en la maceración - Fabio MENCARELLI, Docente Enología e Innovación de Sensores DAFE, Universidad de Pisa, Italia</i> <i>Ventajas y Resultados en bodega - Beatriz PANIAGUA ORTÍZ, Gerente y enólogo de bodegas Finca Constancia, Grupo González Byass, España</i>	PARSEC
14.25	La Gelatina de Levadura: cómo los Extractos Proteicos de Levadura actúan durante la clarificación de mostos y vinos de calidad <i>Extractos Proteicos de Levadura (EPL), para el tratamiento de mostos y vinos, Emilio CELOTTI, Università degli Studi di Udine, Italia</i> <i>Gama CYTO: nuevas soluciones para los enólogos, Andrea MONTAGNER, EVER, Italia</i>	EVER
15.15	El proyecto EPAWI – una alianza para la innovación. <i>Retos en el sector vitivinícola y el rol de la industria auxiliar: resultados preliminares de una encuesta europea sobre las necesidades de producción de vino</i> <i>Eloi MONTCADA, INNOVI Cluster Vitivinícola Català, España</i>	EPAWI
15.35	Herramienta innovadora para la gestión automática de la nutrición de la levadura durante la fermentación <i>You think, I do - Herramienta innovadora para la gestión automática de la nutrición de la levadura durante la fermentación Diego DE FILIPPI, Responsable Técnico, HTS Enología, Italia</i> <i>Impacto ambiental, en la gestión y económico del sistema Avaferm®: automatización durante la fermentación enológica, Riccardo GUIDETTI, Univ. degli Studi di Milano, Italia</i>	HTS
16.25	Presentación de la PTV y el avance del proyecto COPPEREPLACE, Ariana PORTELLA, PTV	
16.35	Soluciones analíticas innovadoras para el control de autenticidad y calidad de los vinos, mediante técnicas de Espectrometría Molecular <i>Innovación en el control de los canales de distribución del vino mediante la Resonancia Magnética Nuclear: Protección del consumidor y el sector, frente a fraudes y sabotajes - Eva LÓPEZ, Estación Enológica de Haro, La Rioja (EEH), España</i> <i>La Resonancia Magnética una solución ortogonal a la determinación de autenticidad y calidad en vinos - Victor G. PIDAL, Bruker Española S.A., Madrid, España</i> <i>La Espectrometría Molecular Vibracional para un control rápido de calidad de mostos y vinos - Irene IZQUIERDO – Bruker Optics, Madrid, España</i>	ESTACIÓN ENOLÓGICA DE HARO - BRUKER
17.30	Efecto del cambio climático en el aroma de los vinos tintos: foco sobre los aromas a frutos secos <i>Alexandre PONS, Université Bordeaux, ISVV, Francia</i>	ENOFORUM WEB
18.00	Evolución del vino durante su vida útil: Temperatura, Luz y Oxígeno <i>Panagiotis ARAPITSAS, FEM San Michele all'Adige, Italia, Università dell'Attica Occidentale, Grecia</i>	MACROWINE

SALA DE CATA

MIÉRCOLES 20 ABRIL

12.00	Impacto de la selección, modo de inoculación, temperatura y nutrición en el perfil aromático de la levadura	FERMENTIS - ENOLVIZ - ANFIQUIMICA
14.00	Levaduras y bacterias Anchor y la modulación del perfil aromático del vino	ERBSLÖH /ANCHOR OENOLOGY
17.00	Paseo por España con Grandes Pagos de España	GRANDES PAGOS DE ESPAÑA

JUEVES 21 ABRIL

13.00	Biotechnología y su impacto en la calidad sensorial del vino	VASON/OENOBANDS
15.00	Vinos con y sin ultrasonidos	AGROVIN
17.00	Cata de los defectos de moda: el gusto de luz y de ratón, alguien da más?	LABORATORIOS EXCELL IBERICA SL

Para participar en las sesiones de cata es necesario inscribirse previamente en la Secretaría. Plazas limitadas

SALA DEMO

JUEVES 21 ABRIL

12.00	Monitorización eficaz de <i>Brettanomyces bruxellensis</i> – biología molecular al alcance de todas las bodegas <i>Marcia TORRES FORNO, Jackson Family Wines</i> <i>Julieta ARÉVALO NONCLERCQ, BioMérieux España S.A</i>	Organizado por BIOMÉRIEUX ESPAÑA S.A
-------	--	---

ENOFORUM en INFOWINE

infowine

Todas las ponencias de Enoforum se grabarán, incluida la traducción simultánea, y se reproducirán a través de vídeos digitales. Los vídeos de las ponencias se publicarán durante los próximos meses en la [Revista Internet de Viticultura y Enología](#) www.infowine.com. Pasa por la Secretaría para pedir información.

SLIDO – Interactuar a través del smartphone

Enoforum 2022 es un evento activo en SLI.DO, una plataforma web a la que pueden acceder los participantes con su propio smartphone y que permite:

Formular PREGUNTAS a los ponentes y/o votar las de los demás para dar prioridad a las consideradas más importantes;
Participar en las ENCUESTAS.

Para usar SLI.DO:

- Conectarse a internet, entrar en la página web www.slido.com
- acceder al evento Enoforum 2022 con el código evento que se comunicará durante el congreso y seleccionar JOIN;
- En la primera pantalla que aparece introducir Nombre y Apellidos, y luego <Entra>;
- Escribir y enviar las propias preguntas, si se quiere de forma anónima;
- Leer las preguntas de los demás participantes y votar las que se consideren más interesantes.

Proyectos de investigación presentados En Enoforum

Enoforum representa cada vez más una ocasión para la presentación ante un amplio y cualificado público de técnicos de los resultados de proyectos de investigación y transferencia de la innovación en vitivinicultura. El programa del evento incluye varias sesiones dedicadas.

Eno²⁰²² forum

INNOVACIÓN | ZARAGOZA
Y EXCELENCIA | 20 - 21 ABRIL

Organizado por:



Con el patrocinio de:



En colaboración con:



Media partners:

