

Jueves, 31 de mayo

AUDITORIO

- 9.00 Saludos de bienvenida
- 10.00 **EFECTO DEL RIEGO EN LA MADURACIÓN DE LA UVA**
• Markus Keller, Washington State University (USA)
- 11.00 **LIBERACIÓN DE TIOLES EN FERMENTACIÓN:
FACTORES GENÉTICOS Y NUTRICIONALES**
• Diversidad genética de levaduras y su influencia en la liberación de tioles - **Antonio Santos**, Universidad Complutense de Madrid
• Nutrición nitrogenada e impacto en la producción de aromas - **Eva Navascués**, Agrovín S.A.
- 12.00 **BIOPROTECCIÓN-KEEP IT GREAT**
• Bioprotección. Elaboración de vinos sin SO₂- **Teresa Garde Ceirán**, ICW
• Bioprotección en vinificación. Experiencias, observaciones y protocolos de aplicación.- **Stephane Yerle**, Enólogo Consultor - Ingeniero Agrónomo (FRA)
- 13.00 **LA FERTILIDAD MICROBIOLÓGICA DEL SUELO:
DEL CONOCIMIENTO CIENTÍFICO A LA APLICACIÓN EN VIÑEDO**
• Análisis del microbioma funcional del suelo para mejorar la salud del viñedo - **Alberto Acedo**, Biomemakers
• La investigación BluAgri para reactivar el microbioma del suelo, el desarrollo de BluVite y los efectos en la vid - **Filippo Taglietti** y **Martina Broggio**, Bluagri (ITA)
- 14.00 **VITICULTURA - PREMIO ENOFORUM**
• Técnicas vitícolas de manejo de la vegetación para mitigar los efectos del calentamiento climático - **Fernando Martínez de Toda**, Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino, Universidad de La Rioja
• Efecto de la aplicación foliar de un extracto de orujo sobre la composición fenólica de vinos de Monastrell - **Rocío Gil Muñoz**, Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agrario y Alimentario
• Influencia del sistema de conducción y el nivel de carga en viñedos de clima cálido - **Emilio Peiro Gangoso**, Universidad Politécnica de Madrid
• Implicaciones enológicas del biocontrol de Botrytis cinerea - **Rocío Escribano Viana**, Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino, Universidad de La Rioja, CSIC
• Sensores e inteligencia artificial en la caracterización de vinos de variedad tempranillo - **Manuel del Valle Zafra**, Universitat Autònoma de Barcelona
• Espectroscopía NIR y visión hiperespectral: técnicas no invasivas y rápidas para determinar la composición en uva intacta - **María Paz Diago Santamaría**, Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino, Universidad de La Rioja, CSIC

Jueves, 31 de mayo

- 16.00 **LA REVOLUCIÓN: LA ESTABILIZACIÓN SIN FRÍO GRACIAS AL POLIASPARTATO DE POTASIO**
- El frío es historia. Estabilización total y respetuosa de los vinos - **Pablo Izquierdo López**, Enartis Sepsa S.A.U.
 - Experiencia práctica de estabilización con Poliaspartato de Potasio en vinos blancos de Rueda y Tintos de Ribera del Duero - **Ramón Martínez Matute**, Enología I+D+I, Grupo Yllera
- 17.00 **MICROBIOLOGÍA - PREMIO ENOFORUM**
- Mejora de la eficiencia fermentativa de levaduras vínicas por tratamiento con antioxidantes de grado alimentario durante su producción en forma de levadura seca activa (LSA) - **Emilia Matallana Redondo**, Universitat de València
 - El atractivo visual del color del vino tinto: Implicaciones microbiológicas - **José Antonio Suárez Lepe**, Grupo Enotec-UPM, Universidad Politécnica de Madrid.
 - Reducción del tiempo de crianza sobre lías de vino Chardonnay mediante electroporación - **Juan Manuel Martínez**, Universidad de Zaragoza
- 18.00 **ENOLOGÍA: BIOPROTECCIÓN**
- La bioprotección prefermentativa: aplicación en las uvas y en la maceración en frío. - **Marie-Charlotte Colosio**, IFV Institut Français de la Vigne et du Vin, (FRA)
 - Bioprotección: Control de la flora microbiana sin SO₂, GAïA - **José María Bravo Plasencia**, IOC Enotecnia
- 19.00 **LA MICRO-OXIGENACIÓN ACTIVA Y PASIVA DE VINOS**
- **Ignacio Nevares Domínguez**, Gruppo UVaMOX - Universidad de Valladolid
- 20.00 Final de la jornada