

Viernes, 1 de junio

AUDITORIO

- 8.30 **LA OIV Y SU PAPEL ESTRATÉGICO ANTE LAS NUEVAS PRÁCTICAS ENOLÓGICAS**
- Jean-Claude Ruf, OIV, Organización Internacional de la Viña y el Vino
- 9.00 **¿CUÁL ES EL PAPEL DE LA TEMPERATURA EN LA EVOLUCIÓN DEL VINO EN EL TIEMPO?**
- Michel Moutounet, INRA, consultant (FRA)
- 10.00 **CÓMO GESTIONAR LOS ASPECTOS POSITIVOS Y NEGATIVOS DE LOS COMPUESTOS AZUFRADOS EN LOS VINOS**
- Procesos de reducción y oxidación en el vino y su impacto en los compuestos azufrados volátiles - **Vincente Ferreira**, Universidad de Zaragoza
 - Gestión integral de los tiores varietales durante el proceso de elaboración; del viñedo a la botella - **Remi Schneider**, Oenobrand (FRA)
- 11.00 **NUEVAS TÉCNICAS PARA LA MACERACIÓN DE UVAS TINTAS: DESDE LA VINIFICACIÓN CON SOBREPRESIÓN HASTA EL AIR MIXING PARSEC**
- Cómo ha cambiado la técnica de la vinificación de uvas tintas en el mundo con el air mixing m.i. Parsec. Aplicaciones y resultados. **Leo Forte**, Parsec (ITA)
 - Maceración de uvas tintas con sobrepresión. Efectos experimentales del sistema ADCF en Sangiovese. **Alessandra Biondi Bartolini**, Consultor I+D (ITA)
- 12.00 **REACTIVACIÓN DE LAS FUNCIONES BÁSICAS DE LAS BARRICAS MEDIANTE REGENERACIÓN**
- Reactivación de las funciones aromáticas mediante regeneración de la madera - **Antonio Palacios García**, Laboratorios Excell Ibérica
 - Reactivación de la tasa de transferencia de oxígeno de la madera de roble de barricas usadas mediante regeneración - **María del Alamo Sanza**, Grupo UVaMOX - Universidad de Valladolid
- 13.00 **ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DEL VINO - INVESTIGACIÓN Y BUENAS PRÁCTICAS**
- **Simon Nordestgaard**, Australian Wine Research Institute, Adelaide (AUS)

Viernes, 1 de junio

- 14.00 **BIOSYSTEMS: ACERCANDO LA OIV Y ENAC A BODEGAS Y LABORATORIOS**
- Métodos de análisis de la OIV; procedimiento por etapas - **Ana María Ruano Ramos**, Laboratorio Arbitral Agroalimentario, MAPAMA
 - La acreditación de ENAC y la utilización de resultados acreditados por las bodegas - **Elisa Gredilla Zazo**, Jefe del Departamento Agroalimentario y BPL de ENAC
- 15.00 **ESTUDIO SOBRE EL IMPACTO DE LAS CONDICIONES DE FERMENTACIÓN EN LA PRODUCCIÓN DE ÉSTERES POR LEVADURAS ENOLÓGICAS**
- Influencia de las condiciones de fermentación en la cinética y los parámetros analíticos del vino en función de las cepas de levadura - **Robin Caillieudeaux**, Vivelys (FRA)
 - Influencia de las condiciones de fermentación en la producción de ésteres por diferentes cepas de levadura y su impacto en las propiedades organolépticas del vino - **Etienne Dorignac**, Fermentis (FRA)
- 16.00 **ENOLOGÍA - PREMIO ENOFORUM**
- Pulsos Eléctricos de Alto Voltaje (PEF), una tecnología viable para mejorar la extracción de polifenoles en el proceso de elaboración de vino tinto - **Marcos Andrés Maza**, Universidad de Zaragoza
 - Avances en el conocimiento de los factores de tipo químico, bioquímico y fisiológico implicados en el aroma retronasal del vino durante el consumo - **María Ángeles del Pozo Bayón**, CIAL - CSIC
 - Efecto del tipo de vino preferido en la respuesta hedónica y emocional del consumidor español - **María Mora Gijón**, Basque Culinary Center
- 17.00 **Ponentes invitados del PREMIO SIVE - OENOPPIA**
- Oxígeno y Sulfuroso en la construcción de vinos - **Vincente Ferreira**, Universidad de Zaragoza (*ganador 2015*)
 - Vino-Oxígeno-Antioxidantes: como dirigir de manera más eficaz las decisiones del enólogo - **Panagiotis Arapitsas** Fondazione Edmund Mach (ITA) (*finalista 2017*)
 - Inmovilización de levaduras en virutas de roble y polvo de celulosa para su uso en vinos espumosos fermentados en botella - **Carmen Berbegal**, ENOLAB, ERI BioTecMed. Universitat de València (*finalista 2017*)
 - La formación de turbidez proteica en el vino blanco - el papel fundamental del SO₂ en el mecanismo de agregación de las proteínas - **Ricardo Chagas**, LAQV Requitme, Universidade Nova de Lisboa (POR) (*ganador 2017*)
- 18.30 Final del congreso