

Martes, 5 de mayo

16.00* Inicio de la jornada

Saludos y bienvenida

Gianni **Trioli**, Vinidea srl (Italia)

Antonio **Palacios**, Excell Iberica (España)

Pau **Roca**, Directos General de la OIV (España)

16.20

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: CONOCIMIENTO VERSUS PRÁCTICA

Módulo organizado en colaboración con Anchor oenology

- Maret **du Toit**, Stellenbosch University (Sudáfrica)
- Elda **Lerm**, Anchor Yeast (Sudáfrica)

17.15

RESPUESTA DE LA VID A LA FERTILIZACIÓN CON DOSIS VARIABLE DE NITRÓGENO

Stefano **Poni**, Università Cattolica Sacro Cuore di Piacenza (Italia)

18.10

Ponencias PREMIO Enoforum 2020

- Medir el potencial hídrico: cuándo, dónde y por qué – Luis Gonzaga **Santesteban García**, Universidad Pública de Navarra (España)
- Proyecciones de cambio en la viña de Rioja DOCa bajo escenarios de cambio climático – María Concepción **Ramos**, Universidad de Lleida (España)
- Microbioma de la corteza de la vid y de la uva: impacto de la geografía y la gestión agronómica – Tiziana **Nardi**, CREA – Viticulture and Enology Research Centre (Italia)
- Aplicaciones del quitosano en los viñedos y efectos en la expresión de los genes – Rupesh **Singh**, Centro de Química de Vila Real (Portugal)

19.00

ENOLOGÍA DE PRECISIÓN PARA LA BODEGA

Módulo organizado en colaboración con Parsec

- Leo **Forte**, Parsec Srl (Italia)
- Sergio Eduardo **Casé**, Bodega Trapiche, Grupo Peñaflores (Argentina)

20.00

PROYECTO IOF2020 - Nuevas soluciones IOT para bodegas: Análisis del vino en remoto y Seguimiento del transporte de vino

Gianni **Trioli**, Vinidea, IoF2020 - Internet of Food and Farm (Italia)

20.15* Final de la jornada

* El inicio del evento está programado para las 16.00 CET (hora de Madrid/Europa Central). Si ha realizado la inscripción desde un lugar con un huso horario diferente, tenga en cuenta que la zona horaria de referencia es GMT +2.

Miercoles, 6 de mayo

16.00* Inicio de la jornada

Saludos y bienvenida

Mario de la Fuente, Gerente de la Plataforma Tecnológica del Vino

16.10

Ponencias PREMIO Enoforum 2020

- Principales implicaciones derivadas de la composición fenólica del vino tinto de las Islas Canarias – Roger **De Las Heras**, *Cabildo de Tenerife, (España)*
- Sanitización de uva de vinificación mediante Luz Pulsada – Antonio **Morata**, *Universidad Politécnica de Madrid, (España)*
- Investigaciones sobre los efectos de los ultrasonidos en los precursores tiolicos de las uvas – Tomas **Roman**, *Fondazione Edmund Mach (Italia)*
- Extracción asistida por ultrasonidos de antocianinas y compuestos polifenólicos en lías tintas – Pau **Sancho Galán**, *Universidad de Cádiz (España)*
- La bioprotección en enología: ¿una alternativa real a los sulfitos? – Hervé **Alexandre** , *Université de Bourgogne (Francia)*

17.15

TECNOLOGÍA PARA LA GESTIÓN DE LA CALIDAD DEL VINO MEDIANTE NON-SACCHAROMYCES: APLICACIONES INNOVADORAS

Módulo organizado en colaboración con AB Biotek

- Attilio **Bellachioma** (Italia)
- Anthony **Heinrich** (Australia)

18.10

ENZIMA PROTEASA: LA NUEVA HERRAMIENTA PARA OBTENER LA ESTABILIDAD PROTEICA DEL VINO

Módulo organizado en colaboración con Vason Iberica

- Matteo **Marangon**, Università degli studi di Padova (Italia)
- Rémi **Schneider**, Oenobrand (Francia)

19.10

CALIDAD AROMÁTICA Y CAMBIO CLIMÁTICO. ALGUNAS CLAVES Y AVISO PARA NAVEGANTES

Ponencia patrocinada por Lallemand

Vicente **Ferreira**, Universidad de Zaragoza (España)

20.10* Final de la jornada

* El inicio del evento está programado para las 16.00 CET (hora de Madrid/Europa Central). Si ha realizado la inscripción desde un lugar con un huso horario diferente, tenga en cuenta que la zona horaria de referencia es GMT +2.

Jueves, 7 de mayo

16.00* Inicio de la jornada

Saludos y bienvenida

Sergi Ferrer, Universidad de Valencia y miembro de GIENOL

16.10

Ponencias PREMIO Enoforum 2020

- Uso de polen de abeja como activador de la fermentación alcohólica en vinos blancos – Antonio **Amores Arrocha**, *Universidad de Cádiz*
- Biocápsulas de levadura – una técnica de inmovilización de levadura completamente natural para la producción de vino – Minami **Ogawa**, *Universidad de Córdoba (España) – University of California, (U.S.A.)*
- Galactomanoproteínas de *Schizosaccharomyces japonicus* y estabilidad proteica del vino – Paola **Domizio**, *Università degli Studi di Firenze, (Italia)*
- Avances recientes en el gusto de luz de los vinos blancos – Daniela **Fracassetti**, *Università degli studi di Milano (Italia)*
- Tecnología para recuperar y modular el aroma perdido durante la fermentación alcohólica – Lorenzo **Guerrini**, *Università degli Studi di Firenze (Italia)*

17.15

SELECCIÓN DE LEVADURAS Y CONDICIONES DE FERMENTACIÓN PARA LA PRODUCCIÓN DE SAUVIGNON BLANC

Módulo organizado en colaboración con Fermentis

- Etienne **Dorignac**, Fermentis (Francia)
- Marie-Charlotte **Colosio**, Institut Français de la Vigne et du Vin (Francia)

18.15

INFLUENCIA DEL POTENCIAL ELECTROQUÍMICO EN ENOLOGÍA

Módulo organizado en colaboración con Agrovin

- Luis **Cotanda**, Agrovín, (España)
- Federico **Casassa**, Ph.D. Cal Poly San Luis Obispo (Argentina)
- Marcia **Torres**, Jackson Family wines (Chile)

19.20

MODULACIÓN PERIFÉRICA: ¿QUÉ LE DICE LA NARIZ AL CEREBRO?

Ponencia patrocinada por Ever

Stuart **Firestein**, Columbia University, (U.S.A.)

20.10* Final de la jornada

* El inicio del evento está programado para las 16.00 CET (hora de Madrid/Europa Central). Si ha realizado la inscripción desde un lugar con un huso horario diferente, tenga en cuenta que la zona horaria de referencia es GMT +2.