

SALA DE CATAS

Jueves, 31 de mayo

- 11.00 **VARIEDADES RESISTENTES: NUEVAS PERSPECTIVAS PARA UNA VITICULTURA MAS SOSTENIBLE**
(organizada por VCR)
- 13.00 **VINOS SIN SO₂ DE ÉXITO INTERNACIONAL, ELABORADOS CON BIOTECNOLOGÍAS INNOVADORAS**
(organizada por IOC-Enotecnia)
- 15.00 **CATA DE VINOS AFINADOS CON TECNOLOGIA ENOTIMATICY ALTERNATIVOS DE LA LINEA STYLE #**
(organizada por Ever)
- 17.00 **RECUPERAR AROMAS, MANTENER AROMAS**
(organizada por Agrovin)

Viernes, 1 de junio

- 9.30 **LA CATA DEL MICROBIOMA**
(organizada por Biome Makers)
- 11.30 **SOLUCIONES DE OENOBANDS PARA INCREMENTAR LA CALIDAD AROMÁTICA DEL VINO**
(dirigida por Enric Nart, VITEC - Centro Tecnológico del Vino, Falset)
- 14.30 **EL IMPACTO DE LA LEVADURA SOBRE LA CALIDAD SENSORIAL DE LOS VINOS DE CLIMA CÁLIDO**
(organizada por AB Biotek)
- 16.30 **EL CARÁCTER MINERAL DEL VINO**
(organizada por Laboratorios Excel Ibérica)

Las catas, con un número limitado de participantes, están reservadas para **los invitados** de las empresas organizadoras y/o **los que se inscriban** en la secretaría durante el simposio.
