



# Microorganismes vínics i control analític durant l'elaboració

Jornada tècnica

FALSET, dijous 6 de juny de 2019

## Presentació

Els microorganismes vínics són els responsables de la transformació del most en vi. Selecció de diferents microorganismes es poden modular les característiques organolèptiques dels vins.

Encara que també poden ser els causants de defectes organolèptics. Qualsevol creixement incontrolat pot produir alteracions en el vi en qualsevol etapa, ja siguin diferents tipus de refermentacions com el desenvolupament i proliferació dels principals microorganismes vínics alterants: els bacteris acètics i *B. Bruxellensis*.

El control analític durant l'elaboració, des de l'entrada de raïm fins a l'embotellat és essencial per a garantir la qualitat.

## Organització

Departament d'Agricultura,  
Ramaderia, Pesca i Alimentació



@ruralcat

## Programa

**9.30 h** Inscripcions i lliurament de la documentació

**10.00 h** Presentació de la jornada

Sr. Sergi de Lamo, director general de VITEC.

**10.30 h** Factors positius dels microorganismes vínics

Sra. Imma Andorrà, responsable del laboratori microbiològic de VITEC.

**11.15 h** Pausa

**11.45 h** Factors negatius dels microorganismes vínics

Sra. Imma Andorrà, responsable del laboratori microbiològic de VITEC.

**12.30 h** La importància de l'anàlisi durant l'elaboració

Sr. Miquel Puxeu, responsable del laboratori enològic de VITEC.

**13.30 h** Cloenda de la jornada i torn obert de paraula

## Lloc de realització

VITEC  
Carretera de Porrera, km.1  
43730 - FALSET

## Inscripcions

La jornada és gratuïta, es pot inscriure a través de VITEC:  
Tel.: 977 83 17 66 - A/e: [info@vitec.wine](mailto:info@vitec.wine)

També us podeu inscriure a través del servei d'inscripcions a jornades del PATT del portal RuralCat:  
[ruralcat.gencat.cat/inscripcionspatt](http://ruralcat.gencat.cat/inscripcionspatt)

