



FORMACIÓN VITIVINÍCOLA

Curso Defectos del Vino

Objetivos

Conocer, saber diferenciar y corregir en ciertos casos, los distintos defectos que pueden presentarse en el vino.
Obtener herramientas a nivel sensorial para determinar el origen de los distintos defectos.

Perfil de los participantes

Este curso está dirigido a personal de bodegas, profesionales y toda persona interesada en conocer, y distinguir vinos con defectos.

Duración: 3 clases

Módulo I

Origen de los defectos

Carácter Herbáceo. Geosmina. Aromas tiolados defectuosos. Acido Acético y Acetato de Etilo.
Picado Láctico. Diacetilo Gusto a "Ratón".
Aminas Biogenas.

Módulo II

Brettanomyces. Gusto a corcho TCA.
Aroma a "hoja de geranio". Aromas a Queroseno.
Gusto a almendras amargas. Gusto a Luz. Oxidación.

Módulo III

Quebras

Férrica, cúprica, protéica, oxidásica.
Precipitación de materia colorante.
Taller de defectos. Práctica.