



CHR HANSEN

Viniflora[®]

La cultura de la calidad

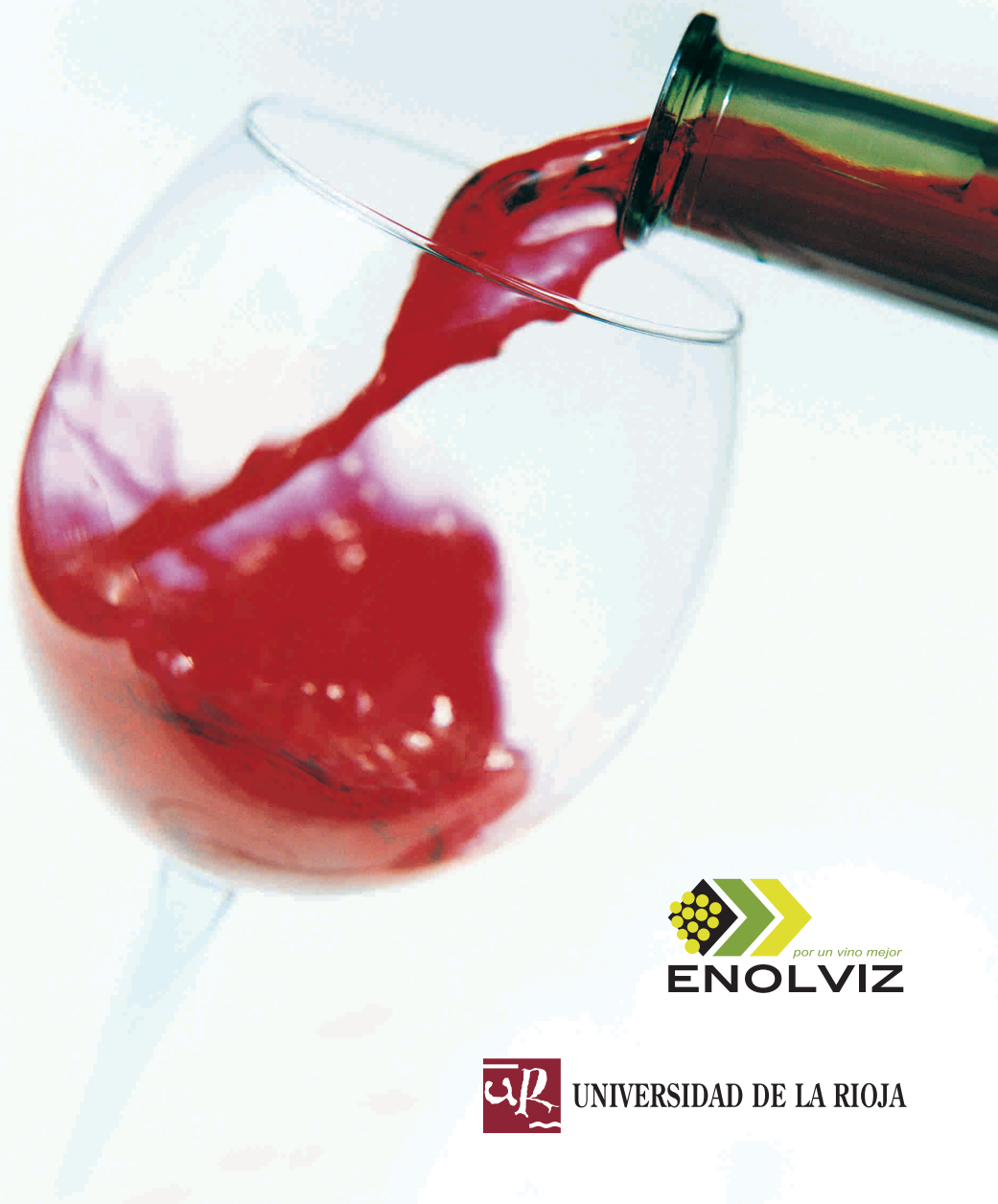
Optimice su proceso de vinificación, reduzca los riesgos y mejore la calidad.

- Bacterias lácticas para inoculación directa: fácil utilización
- Disponibles en 2 formatos: liofilizadas FD o congeladas LS
- Para cada vino una cepa adaptada:
Oenos, CH11, CH35, CH16
- Alta concentración en cada dosis: garantía de calidad y de éxito
- Gran rentabilidad

CHR HANSEN S.A. - C/ Joaquim Molins 5-7, 5^a2^a - 08028 Barcelona
Teléfono: 00 34 934 904 466 - Fax: 00 34 933 306 362 - www.chr-hansen.es

CHR HANSEN

Jornada Técnica: Fermentación Maloláctica




por un vino mejor
ENOLVIZ



UNIVERSIDAD DE LA RIOJA

CHR HANSEN S.A. y ENOLVIZ S.L.

tienen el placer de invitarles a la jornada técnica **"Fermentación Maloláctica"** que tendrá lugar el 16 de junio en el Aula Magna, edificio CCT, Universidad de La Rioja.

El evento se centrará en dar a conocer los nuevos avances y estudios sobre la fermentación maloláctica en el vino.

Agenda:

11:00h *Mejora de la calidad en el vino mediante la FML.*
Hentie Swiegers, Director. I+ D división Vino,
CHR. HANSEN A/S. Dinamarca.

11:40h *FML y seguridad alimentaria en el vino.*
José Antonio Suárez Lepe, Dpto. Tecnología
de Alimentos, ETS Ing Agrónomos, UP Madrid.

Pausa

12:30h *FML en barrica.*
Antonio Morata, Dpto. Tecnología de Alimentos,
ETS Ing Agrónomos, UP Madrid.

13:10h *Resultados de los últimos ensayos con levaduras
Non- Sacch.*
Annicka Bunte, Directora de Aplicación, división
Vino, CHR. HANSEN A/S. Dinamarca.

Comida

15:00h *Génesis e importancia sensorial de los componentes
aromáticos del vino.*
Juan Cacho, Director del Laboratorio de Análisis
del Aroma y Enología, Universidad de Zaragoza.

15:40h *Resultados ensayos de Coinoculación 2008.*
Bernardo Muñoz, Director técnico aplicaciones
enológicas, CHR. HANSEN S.A.

Pausa

16:15h *Brettanomyces: ecología y fisiología.
Anomalías sensoriales.*
José Antonio Suárez Lepe, Dpto. de Tecnología
de Alimentos, ETS Ing Agrónomos, UP Madrid.

16:35h *Brettanomyces: detección y bioprotección.*
Antonio Morata, Dpto. Tecnología de Alimentos,
ETS Ing Agrónomos, UP Madrid.

16:55h *El sabor y la astringencia del vino.*
Purificación Fernández, Instituto de Ciencias de
la vid y el vino, Universidad de La Rioja.

17:20h *Preguntas y mesa redonda:* **Marta Dizy**,
Hentie Swiegers, **José Antonio Suárez Lepe**.



Inscripción gratuita mediante registro en:
<http://fundacion.unirioja.es/jornadachrhansen>

Para más información:
Taron Garcia - CHR. HANSEN S.A. - estga@chr-hansen.com
Ana Moreno - Enolviz S.L. - anamoreno@enolviz.es

