



dictuc
INGENIERÍA QUE TRANSFORMA

CICLO DE TALLERES DESPERTANDO NUESTROS SENTIDOS

Desviaciones Olfativas en Vino

Empresa



Certificada



Dirigido a:

- Profesionales de la industria de vitivinícola, pertenecientes al área enológica, comercial, marketing, producción, control de calidad o proveedores de insumos enológicos.

Objetivos

- Capacitar en la evaluación de compuestos responsables de defecto aromático de tipo azufrado, oxidado y aquellos derivados de haloanisoles y fenoles volátiles, en vino.
- Entrenar, calibrar y evaluar reconocimiento, discriminación, consistencia y reproducibilidad de defectos aromáticos en vino tinto y blanco.
- Evaluación de las capacidades del evaluador en vino tinto y vino blanco.

Contenidos

- Defectos aromáticos en vino. Origen y formación.
- Compuestos químicos responsables de defectos aromáticos en vino.
- Evaluación de la repetitividad y umbral sensorial del evaluador.
- Aplicación de test de ranking, descriptivos y uso de escalas de intensidad de defectos aromáticos en vinos tintos y blancos.
- Detección, reconocimiento y discriminación de defectos aromáticos en vino.



Relatores

Marisol Oyarzún

Ingeniero ejecución Química, Procesos Industriales Químicos mención Industria Química, Universidad de Magallanes.

Jefe Análisis Químico, Centro de Aromas y Sabores, Dictuc S.A.

María Inés Espinoza

Químico, Universidad de Chile (M.Sc, Pontificia Universidad Católica de Chile).

Gerente, Centro de Aromas y Sabores, Dictuc S.A.

**INSCRIPCIONES Y
CONSULTAS A:**

aromas@dictuc.cl