



dictuc
INGENIERÍA QUE TRANSFORMA

CICLO DE TALLERES PRESENCIALES DESPERTANDO NUESTROS SENTIDOS

Desviaciones Olfativas en Vino

Empresa



Certificada

Chile

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.

Fecha y horario

30 de septiembre de 2022.

09:00 - 13:00 hrs.

Valor

5 UF por participante.

www.dictuc.cl

Relatoras

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

La realización de los talleres requiere un mínimo de 15 inscritos.