



dictuc
INGENIERÍA QUE TRANSFORMA

CICLO DE TALLERES PERFECCIONANDO EL DESARROLLO ALIMENTARIO

Desviaciones olfativas en Vino

Taller teórico-práctico



Dirigido a:

- Profesionales de la industria 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 haloansoles 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, Unidad Aromas y Sabores, Dictuc.

María Inés Espinoza

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

Gerente, Centro de Aromas y Sabores, Dictuc.

CONSULTAS A:

aromas@dictuc.cl

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