

PROGRAMA PRELIMINAR_AUDITORIO
MIÉRCOLES 20 DE MAYO

9.00
SALUDOS

QUIMICA DE LA INESTABILIDAD, OXIDACION, LONGEVIDAD, NUEVOS MICROORGANISMOS Y RESIDUOS: LOS RECIENTES AVANCES DE LA INVESTIGACION ESPAÑOLA

Sergi **Ferrer**, Universitat de Valencia, Presidente GIENOL (Grupo de Investigación Enológica)

SESIÓN TEMÁTICA

AVANCES RECIENTES EN LA ESTABILIDAD DE LAS PROTEÍNAS Y LA QUERCETINA

Simone **Vincenzi**

Department DAFNAE and CIRVE - University of Padova

- **NUEVA VISIÓN DE LA ESTABILIDAD TARTÁRICA: SOLUCIONES SOSTENIBLES PARA LA ENOLOGÍA ACTUAL**
Pablo **Izquierdo** (España), Enartis
Charla organizada por Enartis
- **DETERMINACIÓN DE LA ESTABILIDAD DEL TARTRATO CÁLCICO EN VINOS. UN NUEVO ENFOQUE**
Maurizio **Montarani** (Italia), Steroglass SRL
Charla organizada por Biosystems Biotech Spain
- **PROPUESTAS FÍSICAS (ALTERNATIVAS AL ADITIVO-COADIUVANTE QUÍMICO) PARA LA ESTABILIDAD PROTEICA Y TARTÁRICA DE LOS VINOS Y MOSTOS**
César **Rivera Triguero** (España), director de Proyectos Grupo PHI
Charla organizada por Grupo PHI

OPTIMIZACIÓN DE LA MADUREZ DE LA VENDIMIA Y SELECCIÓN DE LEVADURAS PARA MEJORAR EL ATRACTIVO DEL VINO TINTO PARA LA GENERACIÓN Z

Maryam **Ehsani** (France), Fermentis Technical Sales Support, EMEA

Carole **Honore-Chedozeau** (France), IFV Research Engineer

Módulo organizado en colaboración con Fermentis

FLASH TALK - BARRICA AQUA PURE ONYX SERIES: EVOLUCIÓN DEL TOSTADO VOLCÁNICO PARA LA ESENCIA Y EL EQUILIBRIO DEL VINO

Sérgio **Gonçalves**, Executive Administrator - Quality Manager JM Gonçalves Tonellerie

GESTIÓN DE LA ACIDEZ DEL VINO CON HERRAMIENTAS BIOLÓGICAS

Christophe **Gerland** (France), Intelli'Oeno

Attilio **Bellachioma** (Italia), AB Biotek

Módulo organizado en colaboración con AB Biotek

PRESENTACIÓN TRABAJO DE INVESTIGACIÓN DEL GRUPO GIENOL (por definir)

¿CÓMO SE CONSTRUYE LA LONGEVIDAD DE LOS VINOS BLANCOS DE BORGOÑA?

Domitille **Brosseau** (France), Comité des vins de Bourgogne

Christine **Lagarde Pascal** (France), Vinventions

Módulo organizado en colaboración con Vinventions

SESIÓN TEMÁTICA

ELABORACIÓN DE VINOS ESPUMOSOS: TENDENCIAS EMERGENTES Y NUEVOS DESAFÍOS

Davide **Camoni** (Italia), Accademia Symposium

Nicolas **Secondé** (Francia), Enólogo asesor

- **POR DEFINIR**
charla organizada por Willmes
- **POR DEFINIR**
Charla organizada por Diam Bouchage

POR DEFINIR

Módulo organizado en colaboración con Puleo

REDUCCIÓN DE COMPUESTOS INDESEABLES EN VINO MEDIANTE EL USO DE FIBRAS VEGETALES

Ricardo **Jurado Fuentes** (España), Director Técnico Grupo Agrovin

Ana Belén **Bautista Ortín** (España), Departamento de tecnología de los alimentos, nutrición y bromatología, Universidad de Murcia

Módulo organizado en colaboración con Grupo Agrovin

PRESENTACIÓN TRABAJO DE INVESTIGACIÓN DEL GRUPO GIENOL (por definir)

SESIÓN TEMÁTICA

GESTIÓN DEL OXÍGENO EN LA BOTELLA ANTES DEL TAPONADO: FACTORES ADICIONALES QUE INFLUYEN EN LA LONGEVIDAD DEL VINO

Ignacio **Nevares** y Maria **del Alamo**, Grupo UVaMOX-Universidad de Valladolid

- **INERTIZACIÓN CON N2, CO2 Y AR: PROPIEDADES Y SU APLICACIÓN EN BODEGA**
Jordi Mallén Pomés (España), Product Manager Food Gases
Ponencia Carburos Metalicos
- **POR DEFINIR**
Charla organizada por Parsec
- **POR DEFINIR**
Charla organizada por MBF

PROGRAMA PRELIMINAR_AUDITORIO
JUEVES 21 DE MAYO

9.00

BIOACIDIFICACIÓN PARA EL CONTROL DEL PH EN VINOS - UNA APROXIMACIÓN PROTEÓMICA

Antonio **Morata**, Universidad Politécnica de Madrid

SESIÓN TEMÁTICA

REDUCCIÓN DEL DIÓXIDO DE AZUFRE EN LA VINIFICACIÓN: LA BIOPROTECCIÓN COMO ALTERNATIVA SOSTENIBLE

Isabelle **Masneuf-Pomarède**, Univ. Bordeaux, Bordeaux INP, Bordeaux Sciences Agro

- **EMPLEO DE LA BIOPROTECCIÓN COMO HERRAMIENTA DE GESTIÓN DEL SO₂**

Victor **Puente Lopez** (España), Laffort
Charla organizada por Laffort España

CAMPOS ELÉCTRICOS PULSADOS EN LA ENOLOGÍA INNOVADORA: DEL CONTROL MICROBIANO A LA INTENSIFICACIÓN SOSTENIBLE DE LOS PROCESOS

Javier **Raso** (España), Universidad de Zaragoza
Stefan **Toepf** (Germany), Elea Technology GmbH
Módulo organizado en colaboración con Elea Technology GmbH

OXÍGENO Y TEMPERATURA COMO FACTORES DE SOSTENIBILIDAD EN LA SEGUNDA FERMENTACIÓN: MEJORA DE LA EFICIENCIA PRODUCTIVA Y LA CALIDAD SENSORIAL DE LOS VINOS ESPUMOSOS

Ileana **Vigentini** (Italia), Università degli Studi di Milano
Diego **De Filippi** (Italia), Parsec
Módulo organizado en colaboración con Parsec

REGENERACIÓN: EVIDENCIA SENSORIAL Y COMPLEJIDAD AROMÁTICA

Antonio **Palacios** (España), Universidad de La Rioja
Alvin **Miranda Leiva** (España), Director técnico-comercial de Barena Regeneración Barena®
Módulo organizado en colaboración con Alter Oak España

POR DEFINIR

Módulo organizado en colaboración con Alfatec

FLASH TALK - HOW DOES INNOVATION SHAPE WINE DEMAND IN CHINA?

Yuntao **Wang**, Universidad de Foggia (Italia)

FLASH TALK - INFLUENCIA DE LA POSICIÓN DE LA BOTELLA DE VINO ESPUMOSO EN LA RECUPERACIÓN DIMENSIONAL (ELASTICIDAD) DEL CORCHO DURANTE EL DESCORCHE

Richard **Marchal**, Universidad de Reims (Francia)

FLASH TALK - DE LAS EMISIONES DE FERMENTACIÓN A LA ENERGÍA RENOVABLE: DEMOSTRACIÓN DE LA METANACIÓN IN SITU DE CO₂ A METANO (CH₄) EN BODEGAS

Andrés **Sanz Martínez**, CIRCE - Centro Tecnológico

**PRESENTACIÓN TRABAJO DE INVESTIGACIÓN DEL GRUPO GIENOL (por definir)
PRESENTACIÓN TRABAJO DE INVESTIGACIÓN DEL GRUPO GIENOL (por definir)
PRESENTACIÓN TRABAJO DE INVESTIGACIÓN DEL GRUPO GIENOL (por definir)**

SESIÓN TEMÁTICA

DESALCOHOLIZACIÓN DE VINOS: IMPLICACIONES EN EL PERFIL AROMÁTICO Y GUSTATIVO

Vicente **Ferreira**, LAAE Universidad de Zaragoza

- **ENTENDER LOS VINOS ZERO**
Silvia **Cedeño Daguerre** (España), Bevzero
Sesión organizada en colaboración con Bevzero
- **POR DEFINIR**
Charla organizada por Enocentro
- **POR DEFINIR**
Charla organizada por Foss

SESIÓN TEMÁTICA

LA BARRICA DE ROBLE: MÁS QUE UN RECIPIENTE, UN SISTEMA ACTIVO EN LA CRIANZA DEL VINO

Ignacio **Nevares** y Maria **del Alamo**, Grupo UVaMOX-Universidad de Valladolid

- **OFRECER GARANTÍAS MICROBIO REALES PARA LA CRIANZA Y EL ESTADO SANITARIO DE LAS BARRICAS**
Patrick **Paulian** (España), Qwine
Charla organizada por Qwine

USO DE CICLODEXTRINAS PARA MEJORAR LA FERMENTABILIDAD DEL MOSTO DE UVA GRACIAS A SU CAPACIDAD PARA SECUESTRAR A LOS ÁCIDOS GRASOS DE CADENA MEDIA

Fernando **Zamora**, Universidad Rovira i Virgili