



ORGANIZADO POR:

**CENTRO DE TRANSFERENCIA AGROALIMENTARIA.
DEPARTAMENTO DE DESARROLLO RURAL Y
SOSTENIBILIDAD DEL GOBIERNO DE ARAGON**

LUGAR:

FERIA DE ZARAGOZA, SALA 3

COLABORAN



PROBLEMÁTICA

El aumento del grado alcohólico en los vinos es un hecho constatado, aumento que se produce por la suma de varios factores. Entre ellos cabe destacar el aumento de la temperatura media durante el periodo de maduración que provoca aumento de la concentración de azúcares en la uva; mejora del rendimiento en la fermentación por la selección de levaduras y la demanda de vinos tintos de gran estructura tánica y volumen en boca que hace que la maduración fenólica deba de ser máxima, retrasando la vendimia y provocando aumento de la concentración de azúcares. Para abordar la problemática anterior, el Centro de Transferencia Agroalimentaria del Departamento de Desarrollo Rural y Sostenibilidad y Bodegas Aragonesas junto con Fausone Enológica han desarrollado un sistema para desalcoholizar mediante ósmosis durante la fermentación alcohólica.

OBJETIVO

El objetivo es mostrar al sector enológico esta nueva técnica que permite minimizar el problema del alcohol en los vinos en aspectos técnicos, comerciales y legales.

DESTINADA

A enólogos, directores técnicos de bodegas, técnicos y representantes de las administraciones, Consejos Reguladores y representantes sectoriales.

PROGRAMA

10,15 Presentación de la Jornada.

D. Jesús Nogues. Director General de Desarrollo Rural. Departamento de Desarrollo Rural y Sostenibilidad del Gobierno de Aragón.

10,30 Detección de prácticas enológicas fraudulentas, mediante la aplicación de RMN y otras técnicas, basadas en el fraccionamiento isotópico natural.

Ana Cabañero. Laboratorio Arbitral Agroalimentario del MAPAMA

11,00. Desarrollo del proceso de desalcoholización en fermentación. Diez años de investigación.

D. Ernesto Franco. Centro de Transferencia Agroalimentaria. Departamento de Desarrollo Rural y Sostenibilidad del Gobierno de Aragón.

11,30. Aplicación industrial de la técnica. Ensayos en la vendimia del 2016.

D. Fernando Ballesteros. Director técnico de Bodegas Aragonesas.

12,00. Descripción del funcionamiento de las diferentes fases del proceso.

D. Máximo Fausone. Fausone Enología.

12:30 Clausura de la Jornada.