

Jornada Técnica: Buenas Prácticas en el Laboratorio Enológico

Analizaremos en profundidad **técnicas analíticas de uso diario** en bodega como;

- Electrodo de pH , Electrodo ión selectivo, Potasio
- Valoración: sulfuroso libre y total, acidez y NFA

Curso **práctico**, productividad y mantenimiento de los equipos
Resolución de las **interferencias y errores más comunes**
Últimas novedades **en investigación y nuevas tecnologías**



Inscripción gratuita . Plazas Limitadas.

Todos los asistentes recibirán: Cupón Descuento próxima compra en HANNA y Certificado de asistencia

Programa

10- 10.45 Determinación de pH

- La clave, una correcta selección del electrodo
- Verificación de la pendiente y la condición del electrodo
- Mantenimiento y calibración de electrodos
- Nuevas tecnologías en la medida de pH, la medida de pH sin cables

10.45-11.30 Determinación de SO2 libre y total por valoración yodométrica

- Procedimiento correcto de análisis paso a paso según OIV
- Interferencias del método, identificación e interpretación de las mismas durante el análisis
- ¿Como actuar si las tengo en mi vino?
- Automatización completa del análisis de SO2 libre y total

11.30-12.00 Coffe break

12.00-12.45 Acidez total y NFA

- Procedimiento correcto de análisis paso a paso según OIV
- Importancia del control de NFA e interpretación de los resultados
- Automatización completa de pH, acidez y NFA

12.45-13.30 Determinación de Potasio

- Relevancia del control de potasio en mosto, desde la viña hasta la entrada en bodega
- Procedimiento de análisis y mantenimiento del ISE de Potasio
- Presentación de conclusiones del estudio realizado por la Universidad Pública de Navarra en colaboración con Hanna Instruments, sobre "La influencia del potasio en las características organolépticas del vino"

13.30-14.00. Demostración y práctica con equipos. Exposición abierta y resolución de casos prácticos

PONENTES:

Ainhoa Suinaga

Licenciada en Ciencia y Tecnología de los alimentos

José Manuel Solanas

Técnico especialista en análisis de procesos básicos, enología y bebidas espirituosas