

Jueves, 31 de mayo

AUDITORIO

- 9.00 Saludos de bienvenida
- 10.00 **EFECTO DEL RIEGO EN LA MADURACIÓN DE LA UVA**
• Markus Keller, Washington State University (USA)
- 11.00 **LIBERACIÓN DE TIOLES EN FERMENTACIÓN:
FACTORES GENÉTICOS Y NUTRICIONALES**
• Diversidad genética de levaduras y su influencia en la liberación de tioles - **Antonio Santos**, Universidad Complutense de Madrid
• Nutrición nitrogenada e impacto en la producción de aromas - **Eva Navascués**, Agrovín S.A.
- 12.00 **BIOPROTECCIÓN-KEEP IT GREAT**
• Bioprotección. Elaboración de vinos sin SO₂- **Teresa Garde Ceirán**, ICW
• Bioprotección en vinificación. Experiencias, observaciones y protocolos de aplicación.- **Stephane Yerle**, Enólogo Consultor - Ingeniero Agrónomo (FRA)
- 13.00 **LA FERTILIDAD MICROBIOLÓGICA DEL SUELO:
DEL CONOCIMIENTO CIENTÍFICO A LA APLICACIÓN EN VIÑEDO**
• Análisis del microbioma funcional del suelo para mejorar la salud del viñedo - **Alberto Acedo**, Biomemakers
• La investigación BluAgri para reactivar el microbioma del suelo, el desarrollo de BluVite y los efectos en la vid - **Filippo Taglietti** y **Martina Broggio**, Bluagri (ITA)
- 14.00 **VITICULTURA - PREMIO ENOFORUM**
• Técnicas vitícolas de manejo de la vegetación para mitigar los efectos del calentamiento climático - **Fernando Martínez de Toda**, Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino, Universidad de La Rioja
• Efecto de la aplicación foliar de un extracto de orujo sobre la composición fenólica de vinos de Monastrell - **Rocío Gil Muñoz**, Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agrario y Alimentario
• Influencia del sistema de conducción y el nivel de carga en viñedos de clima cálido - **Emilio Peiro Gangoso**, Universidad Politécnica de Madrid
• Implicaciones enológicas del biocontrol de Botrytis cinerea - **Rocío Escribano Viana**, Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino, Universidad de La Rioja, CSIC
• Sensores e inteligencia artificial en la caracterización de vinos de variedad tempranillo - **Manuel del Valle Zafra**, Universitat Autònoma de Barcelona
• Espectroscopía NIR y visión hiperespectral: técnicas no invasivas y rápidas para determinar la composición en uva intacta - **María Paz Diago Santamaría**, Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino, Universidad de La Rioja, CSIC

Jueves, 31 de mayo

- 16.00 **LA REVOLUCIÓN: LA ESTABILIZACIÓN SIN FRÍO GRACIAS AL POLIASPARTATO DE POTASIO**
- El frío es historia. Estabilización total y respetuosa de los vinos - **Pablo Izquierdo López**, Enartis Sepsa S.A.U.
 - Experiencia práctica de estabilización con Poliaspartato de Potasio en vinos blancos de Rueda y Tintos de Ribera del Duero - **Ramón Martínez Matute**, Enología I+D+I, Grupo Yllera
- 17.00 **MICROBIOLOGÍA - PREMIO ENOFORUM**
- Mejora de la eficiencia fermentativa de levaduras vínicas por tratamiento con antioxidantes de grado alimentario durante su producción en forma de levadura seca activa (LSA) - **Emilia Matallana Redondo**, Universitat de València
 - El atractivo visual del color del vino tinto: Implicaciones microbiológicas - **José Antonio Suárez Lepe**, Grupo Enotec-UPM, Universidad Politécnica de Madrid.
 - Reducción del tiempo de crianza sobre lías de vino Chardonnay mediante electroporación - **Juan Manuel Martínez**, Universidad de Zaragoza
- 18.00 **ENOLOGÍA: BIOPROTECCIÓN**
- La bioprotección prefermentativa: aplicación en las uvas y en la maceración en frío. - **Marie-Charlotte Colosio**, IFV Institut Français de la Vigne et du Vin, (FRA)
 - Bioprotección: Control de la flora microbiana sin SO₂, GAïA - **José María Bravo Plasencia**, IOC Enotecnia
- 19.00 **LA MICRO-OXIGENACIÓN ACTIVA Y PASIVA DE VINOS**
- **Ignacio Nevares Domínguez**, Gruppo UVaMOX - Universidad de Valladolid
- 20.00 Final de la jornada

Viernes, 1 de junio

AUDITORIO

- 8.30 **LA OIV Y SU PAPEL ESTRATÉGICO ANTE LAS NUEVAS PRÁCTICAS ENOLÓGICAS**
- Jean-Claude Ruf, OIV, Organización Internacional de la Viña y el Vino
- 9.00 **¿CUÁL ES EL PAPEL DE LA TEMPERATURA EN LA EVOLUCIÓN DEL VINO EN EL TIEMPO?**
- Michel Moutounet, INRA, consultant (FRA)
- 10.00 **CÓMO GESTIONAR LOS ASPECTOS POSITIVOS Y NEGATIVOS DE LOS COMPUESTOS AZUFRADOS EN LOS VINOS**
- Procesos de reducción y oxidación en el vino y su impacto en los compuestos azufrados volátiles - **Vincente Ferreira**, Universidad de Zaragoza
 - Gestión integral de los tiores varietales durante el proceso de elaboración; del viñedo a la botella - **Remi Schneider**, Oenobrand (FRA)
- 11.00 **NUEVAS TÉCNICAS PARA LA MACERACIÓN DE UVAS TINTAS: DESDE LA VINIFICACIÓN CON SOBREPRESIÓN HASTA EL AIR MIXING PARSEC**
- Cómo ha cambiado la técnica de la vinificación de uvas tintas en el mundo con el air mixing m.i. Parsec. Aplicaciones y resultados. **Leo Forte**, Parsec (ITA)
 - Maceración de uvas tintas con sobrepresión. Efectos experimentales del sistema ADCF en Sangiovese. **Alessandra Biondi Bartolini**, Consultor I+D (ITA)
- 12.00 **REACTIVACIÓN DE LAS FUNCIONES BÁSICAS DE LAS BARRICAS MEDIANTE REGENERACIÓN**
- Reactivación de las funciones aromáticas mediante regeneración de la madera - **Antonio Palacios García**, Laboratorios Excell Ibérica
 - Reactivación de la tasa de transferencia de oxígeno de la madera de roble de barricas usadas mediante regeneración - **María del Alamo Sanza**, Grupo UVaMOX - Universidad de Valladolid
- 13.00 **ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DEL VINO - INVESTIGACIÓN Y BUENAS PRÁCTICAS**
- **Simon Nordestgaard**, Australian Wine Research Institute, Adelaide (AUS)

Viernes, 1 de junio

- 14.00 BIOSYSTEMS: ACERCANDO LA OIV Y ENAC A BODEGAS Y LABORATORIOS**
- Métodos de análisis de la OIV; procedimiento por etapas - **Ana María Ruano Ramos**, Laboratorio Arbitral Agroalimentario, MAPAMA
 - La acreditación de ENAC y la utilización de resultados acreditados por las bodegas - **Elisa Gredilla Zazo**, Jefe del Departamento Agroalimentario y BPL de ENAC
- 15.00 ESTUDIO SOBRE EL IMPACTO DE LAS CONDICIONES DE FERMENTACIÓN EN LA PRODUCCIÓN DE ÉSTERES POR LEVADURAS ENOLÓGICAS**
- Influencia de las condiciones de fermentación en la cinética y los parámetros analíticos del vino en función de las cepas de levadura - **Robin Caillieudeaux**, Vivelys (FRA)
 - Influencia de las condiciones de fermentación en la producción de ésteres por diferentes cepas de levadura y su impacto en las propiedades organolépticas del vino - **Etienne Dorignac**, Fermentis (FRA)
- 16.00 ENOLOGÍA - PREMIO ENOFORUM**
- Pulsos Eléctricos de Alto Voltaje (PEF), una tecnología viable para mejorar la extracción de polifenoles en el proceso de elaboración de vino tinto - **Marcos Andrés Maza**, Universidad de Zaragoza
 - Avances en el conocimiento de los factores de tipo químico, bioquímico y fisiológico implicados en el aroma retronasal del vino durante el consumo - **María Ángeles del Pozo Bayón**, CIAL - CSIC
 - Efecto del tipo de vino preferido en la respuesta hedónica y emocional del consumidor español - **María Mora Gijón**, Basque Culinary Center
- 17.00 Ponentes invitados del PREMIO SIVE - OENOPPIA**
- Oxígeno y Sulfuroso en la construcción de vinos - **Vincente Ferreira**, Universidad de Zaragoza (*ganador 2015*)
 - Vino-Oxígeno-Antioxidantes: como dirigir de manera más eficaz las decisiones del enólogo - **Panagiotis Arapitsas** Fondazione Edmund Mach (ITA) (*finalista 2017*)
 - Inmovilización de levaduras en virutas de roble y polvo de celulosa para su uso en vinos espumosos fermentados en botella - **Carmen Berbegal**, ENOLAB, ERI BioTecMed. Universitat de València (*finalista 2017*)
 - La formación de turbidez proteica en el vino blanco - el papel fundamental del SO₂ en el mecanismo de agregación de las proteínas - **Ricardo Chagas**, LAQV Requitme, Universidade Nova de Lisboa (POR) (*ganador 2017*)
- 18.30 Final del congreso**

SALA DE CATAS

Jueves, 31 de mayo

- 11.00 **VARIEDADES RESISTENTES: NUEVAS PERSPECTIVAS PARA UNA VITICULTURA MAS SOSTENIBLE**
(organizada por VCR)
- 13.00 **VINOS SIN SO₂ DE ÉXITO INTERNACIONAL, ELABORADOS CON BIOTECNOLOGÍAS INNOVADORAS**
(organizada por IOC-Enotecnia)
- 15.00 **CATA DE VINOS AFINADOS CON TECNOLOGIA ENOTIMATICY ALTERNATIVOS DE LA LINEA STYLE #**
(organizada por Ever)
- 17.00 **RECUPERAR AROMAS, MANTENER AROMAS**
(organizada por Agrovin)

Viernes, 1 de junio

- 9.30 **LA CATA DEL MICROBIOMA**
(organizada por Biome Makers)
- 11.30 **SOLUCIONES DE OENOBANDS PARA INCREMENTAR LA CALIDAD AROMÁTICA DEL VINO**
(dirigida por Enric Nart, VITEC - Centro Tecnológico del Vino, Falset)
- 14.30 **EL IMPACTO DE LA LEVADURA SOBRE LA CALIDAD SENSORIAL DE LOS VINOS DE CLIMA CÁLIDO**
(organizada por AB Biotek)
- 16.30 **EL CARÁCTER MINERAL DEL VINO**
(organizada por Laboratorios Excel Ibérica)

Las catas, con un número limitado de participantes, están reservadas para **los invitados** de las empresas organizadoras y/o **los que se inscriban** en la secretaría durante el simposio.
