



Jornada Técnica

A Rolha de Cortiça e o Vinho

2 de Abril, 2015

Local: IVDP I.P. Rua Ferreira Borges, 27, Porto.

(GPS) 41.141922, -8.615303

(GPS) 41° 8' 30.919''N 8° 36' 55.09''W

Nos últimos anos o setor corticeiro desenvolveu uma dinâmica importante, no sentido de otimizar a performance da rolha de cortiça, em conjugação com as exigências legais e dos consumidores.

O Projeto SUBERVIN permitiu desenvolver distintas linhas de investigação, orientadas para determinar a necessidade de oxigénio nos vinhos engarrafados, a permeabilidade ao oxigénio das rolhas de cortiça, e avaliar em várias vertentes o contributo positivos sensorial das mesmas.

A rolha de cortiça é um elemento positivo e importante que contribui para a estabilidade, desempenho sensorial e ambiental dos vinhos engarrafados, ao longo da sua existência. A sua utilização é um fator preferencial na escolha dos vinhos pelos consumidores.

O conhecimento divulgado e transferido para o setor vitivinícola não foi ainda suficiente. O projeto SUBERVIN pretende colocar à disposição dos enólogos e caves o conhecimento atual, contribuindo desta forma para a melhoria dos vinhos elaborados no Espaço SUDOE (Sul de França Espanha e Portugal)

14.15-14.30	Receção		
14.30-14.45	Abertura, breve síntese do projeto SUBERVIN	15.45-16.15	Compostos aromáticos positivos da cortiça
	Alzira Quintanilha (CTCOR)		Jordi Roselló (VITEC)
14.45-15.15	A rolha de cortiça e a transferência de oxigénio aos vinhos	16.15-16.45	Legislação aplicada a materiais de embalagem. Adaptação à rolha de cortiça
	Paulo Lopes (Corticeira Amorim)		Sergio Moutinho (CTCOR)
15.15-15.45	Compostos fenólicos positivos da cortiça	16.45-17.15	A Rolha da cortiça e o Vinho
	Victor Freitas (Faculdade de Ciências UP)		Paulo Barros (IVDP I. P.)
		17.15-17.45	Debate e encerramento

INSCRIÇÕES:

A participação é gratuita, mas a inscrição é obrigatória. Para formalizar a inscrição é necessário o registo para abaptista@ctcor.com. A data limite de inscrição é **1 de Abril**.

