

Programa preliminar Non Stop Uncorking Ideas

23 MAIO . QUARTA FEIRA

08:15 Abertura do Secretariado

09:00 Sessão de Boas Vindas



10:00 **Seminário 1**
Tim Hogg – INNOVINE & WINE
James A. Kennedy – Constellation Brands
Desenvolvimento da atividade dos taninos em uvas e vinhos

11:00 **Módulo 1 - Proenol - Lallemand**
Javier Téllez Quemada – Universidad Politécnica de Madrid (UPM)
Compostos fenólicos e aromáticos: aspetos agronómicos e ambientais que influenciam o seu teor

12:00 **Módulo 2 - Fermentis**
Etienne Dorignac – Gestor técnico Fermentis para a indústria enológica
Influência das condições de fermentação na produção de ésteres pelas leveduras e o seu impacto nas propriedades organolépticas do vinho
Robin Caillieaudeaux – Investigador, Vivelys
Influência das condições de fermentação na cinética e parâmetros analíticos do vinho em função da estirpe de leveduras

14:00 **Seminário 2**
Música e Vinho – um futuro mais que provável

15:00 **Módulo 3 - S.A.I**
Jose Antonio Suárez – Universidad Politécnica de Madrid
Perspetiva histórica da utilização de leveduras não-Saccharomyces em enologia
Antonio Morata – Universidad Politécnica de Madrid
Otimização do estágio sobre borras em vinhos tintos

16:00 **Módulo 4 - A. Freitas Vilar**
Rèmi Schneider – Oenobrand SAS
Como é que as ferramentas biotecnológicas podem auxiliar os enólogos a tirar partido deste potencial aromático (enzimas, leveduras, nutrientes: terpenos, tióis, PDMS...)
Eduardo Agosin – Pontificia Universidade Católica do Chile
Potencial aromático das uvas

17:15 **Seminário 3**
Filipe Duarte Santos – Faculdade de Ciências da Universidade de Lisboa
Clima atual e seu enquadramento nas diversas escalas espaciais e temporais da variabilidade climática atual

18:30 **Mesa Redonda 1**
Moderador: **João Andrade dos Santos** – Univ. Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD)
Filipe Duarte Santos – Faculdade de Ciências da Univ. de Lisboa
Marcelo Fragoso – Instituto de Geografia e Ordenamento do Território, Universidade de Lisboa
José Manso – Presidente da Associação Desenvolvimento da Viticultura Duriense (ADVID)
Ricardo Garcia – Jornalista especializado em ambiente e ciência

13:15– 14:00
sala A1
Prova 1
Vinídeas

17:30– 18:30
sala A1
Prova 2
A. Freitas Vilar

17:30– 18:30
sala A2
Prova 3

Programa preliminar Non Stop Uncorking Ideas

24 MAIO . QUINTA FEIRA



PROVAS DE VINHO

| | |
|-------|---|
| 09:00 | Seminário 4 Ricardo Chagas – Instituto Superior de Agronomia – Univ. Lisboa (ISA) <i>Turvação proteica em vinhos brancos</i> <i>O papel do SO2 no mecanismo de agregação proteica</i> |
| 10:00 | Módulo 5 - Enartis Gianni Triulzi – R&D Manager, Enartis <i>Poliaspartato de potássio</i> <i>– A revolução na estabilização dos vinhos</i> |
| 11:00 | Módulo 6 - AEB - Bioquímica Portuguesa Tommaso Bonciani – Grupo AEB, Brescia (Itália) Carlo Montanini <i>Seleção de uma levedura produtora de glutatião</i> |
| 12:00 | Módulo 7 - Enotext Jean Pierre Valade – Oenologue de Champagne (IOC) <i>A bioproteção da vinha à cave</i> Prova vinhos sem sulfuroso |
| 14:00 | Seminário 5 Fernando Rodrigues – Ceo ICN Agency & CEO PsicoSoma <i>A neurociência aplicada ao negócio vitivinícola</i> <i>– Estratégia, produto e comunicação</i> |
| 15:00 | Módulo 8 - Cork Supply Ana Cristina Lopes Cardoso – Diretora R&D António Silva Ferreira – Professor e investigador, U. Católica Port. e U. de Stellenbosch <i>Novos conhecimentos na “oxidação aleatória” em vinhos</i> |
| 16:00 | Seminário 6 <i>Futuro com raízes</i> |
| 17:00 | Seminário 7 Raul Morais dos Santos – UTAD Alexandro Matese – Inst. of Biometeorology; National Research Council, Itália <i>Tecnologias de uma vitivinicultura (de e para o) futuro</i> |
| 17:40 | Mesa Redonda 2 Moderador: Artur Arede Cristóvão – UTAD Raul Morais dos Santos – UTAD Alexandro Matese – Inst. of Biometeorology; National Research Council, Itália António Silva Ferreira – Professor e Investigador, U. Católica Port. e Univ. Stellenbosch |

12:45 – 13:00
Foyer
Prova 4
Enotext

13:15 – 14:00
Sala A1
Prova 5
Vinídeas

16:00 – 17:00
(Auditório pequeno)
Módulo 9
Johnson Diversey
Filomena Duarte
– Iniaiv Dois Portos
Soluções de Desinfecção Química para CIP e COP
Rodrigo Santos
– Diversey Portugal
Aquacheck Program com case-study Dryformance

17:30 – 18:30
sala A1
Prova 6