

Associação Portuguesa de Agricultura Biológica

Alameda das Linhas de Torres, nº 277 1750 - 145 Lisboa

Telf.: 213 641 354 / Fax: 213 628 133

<http://www.agrobio.pt>



Curso Prático PRODUÇÃO ARTESANAL DE VINHO BIOLÓGICO 22 de julho

1ª Edição
2017

PROGRAMA

Módulo 1: Uva

- Elementos constituintes
- Maturação da uva
- Controlo e data de Vindima

Módulo 2: Equipamentos

- Máquinas de vindimar
- Transporte e descarga
- Desengaçadores
- Prensas, cubas e outros recipientes
- Bombas de trasfega

Módulo 3: Vinificação

- Mosto
- Noções de fermentação alcoólica
- Vinificação dos vinhos brancos e tintos
- Condução da Fermentação

Módulo 4: Fermentação Maloláctica

- Noções elementares e influência das condições do meio

Módulo 5: Conservação de Vinhos Novos

- Despiste dos riscos de alterações

Módulo 6: Engarrafamento

- Preparação – testes e análises
- Acidentes posteriores ao engarrafamento



Local: Lumiar (Alameda das Linhas de Torres)

Duração: 7 h

Horário: 10h00 às 18h00 (com pausa para almoço)

Preço: Associados: 45 € ; Não Associados: 70 €
(isento de IVA).

Inscrições: As inscrições são aceites por ordem de chegada da ficha de inscrição disponível em <http://www.agrobio.pt/pt/ficha-de-inscricao-cursos.F11.php>, com o respetivo pagamento (NIB para pagamento: 0045 9060 4018 0519 6784 5)

Data limite de inscrição: 20 de julho (ou antes, por lotação de vagas)

Desistências: Antes do início do curso - Devolução de 80% do valor pago

Público-alvo: Pessoas interessadas na produção de vinho.

Formador: Eng.º Luís Mendes

Inscrições e mais informações:

<http://www.agrobio.pt/pt/o-que-fazemos/formacao.html> / formacao@agrobio.pt