



Eines biològiques per fer front al canvi climàtic i millorar l'expressió del *terroir* en l'elaboració de vi

Jornada tècnica

VILAFRANCA DEL PENEDÈS, 20 de març de 2020

Presentació

L'impacte del canvi climàtic està afectant a l'elaboració del vi en totes les etapes productives del mateix. L'augment de les temperatures provoca un desfasament en la maduració del raïm, comportant canvis físico-químics en el vi. Els més importants són un increment del grau alcohòlic i una disminució de l'acidesa. L'ús de diferents espècies de llevat durant el procés fermentatiu pot ajudar a pal·liar els efectes que l'escalfament global està provocant en el sector vínic. Paral·lelament, amb la finalitat de millorar la tipicitat del producte, en els darrers anys els cellers han apostat per utilitzar llevats autòctons com a cultius iniciadors en les fermentacions alcohòliques. INCAVI va aïllar als anys 80 una soca de *S. cerevisiae* P29 que està sent utilitzada per molts elaboradors. S'ha desenvolupat un projecte per millorar la seva aplicabilitat.

En aquesta jornada es presenten els resultats parcials de dues activitats demostratives emmarcades en aquests dos eixos. Es vol posar en coneixement els avenços obtinguts i debatre la seva aplicabilitat amb tècnics i enòlegs dels cellers participants.

Aquesta jornada forma part de les activitats de demostració "Introducció de noves espècies de llevat per a millorar la qualitat dels vins en un escenari de canvi climàtic" i "Millora de l'aplicabilitat de llevats autòctons com a eina per a la tipificació de producte", operació 01.02.01 del PDR de Catalunya 2014-2020.

Organització



Col·laboració



FACULTAT D'ENOLOGIA
Universitat Rovira i Virgili



@ruralcat

Programa

10.00 h Benvinguda i lliurament de la documentació

10.15 h Presentació de la jornada

Sr. Xoán Elorduy, cap del Servei Tècnic d'INCAVI.

10.30 h pH i acidesa en el vi: un problema davant el canvi climàtic?
Ús de soques seleccionades de *Saccharomyces*

Sra. Anna Puig, secció d'enologia IRTA-INCAVI.

11.00 h Aplicació de llevats no-*Saccharomyces* per incrementar l'acidesa

Sra. Gemma Roca, secció d'enologia d'INCAVI.

11.30 h Gestió de l'acidesa dels vins mitjançant la inoculació d'una soca no-*Saccharomyces* específica: vinificació amb Syrah

Sres. Carme Masqué i Claustre Grau, secció d'enologia d'INCAVI.

12.00 h Obtenció en forma de llevat sec actiu de la soca vínica *Saccharomyces cerevisiae* P29

Sr. Ricardo Cordero, facultat d'enologia, URV.

12.30 h Taula rodona i debat. Tast de vins

Modera: Xoán Elorduy, cap del Servei Tècnic d'INCAVI.

13.00 h Cloenda de la jornada

Sr. Salvador Puig, director general d'INCAVI.

Lloc de realització

INCAVI (Institut Català de la Vinya i el Vi)
Plaça Àgora, 2 (Polígon Industrial Domenys II)
08720 - VILAFRANCA DEL PENEDÈS

Inscripcions

La jornada és gratuïta, però cal inscriure's prèviament a través de la Sra. Anna Puig (A/e: apuigpujol@gencat.cat).

També us podeu inscriure a través de RuralCat: ruralcat.gencat.cat/inscripcionspatt



Fons Europeu Agrícola de Desenvolupament Rural:
Europa inverteix en les zones rurals



xarxa-i.cat



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació

PLA ANUAL 2020
DE TRANSFERÈNCIA TECNOLÒGICA