



Anàlisi sensorial tècnica: panels de tast, mètodes i normes internacionals

Jornada tècnica

Gandesa, dimecres 23 abril de 2025

Presentació

Aquesta jornada abordarà dues qüestions fonamentals per a la qualitat del vi: l'anàlisi sensorial tècnica i el control de *Brettanomyces*. D'una banda explorarem com l'anàlisi sensorial, lluny de ser només una eina subjectiva, s'ha convertit en un element essencial per a la presa de decisions en el sector vitivinícola, amb panells de tast entrenats i metodologies rigoroses per garantir resultats objectius. D'altra banda, analitzarem el repte microbiològic que suposa la presència de *Brettanomyces* en el vi, els seus efectes negatius sobre la qualitat aromàtica i les estratègies més efectives per al seu control. Una jornada ideal per aprofundir en el rigor científic aplicat a l'enologia i en les eines clau per obtenir vins de màxima qualitat.

Lloc de realització

Escola Agrària de Gandesa
Carrer d'Assís Garrote, s/n
43780 Gandesa

Inscripcions

A través de RuralCat: [Inscripcions](#)

Per a més informació:

VITEC

Blai Brull

Tel.: 977 831 908

A/e: comunicacio@vitec.wine

Programa

10.30 h **Presentació de la jornada**

10.35 h **Anàlisi sensorial tècnica: panels de tast, mètodes i normes internacionals**
Enric Nart. Responsable de l'Àrea d'Anàlisi sensorial de VITEC

11.30 h **Pausa cafè**

11.45 h **Estratègies de lluita integral contra l'efecte negatiu de *Brettanomyces* en l'elaboració de vins**
Imma Andorrà. Doctora i responsable del Laboratori de microbiologia de VITEC

12.30 h **Tast de vins**

13.15 h **Torn obert de preguntes**

13.30 h **Cloenda de la jornada**

Organització



Col·laboració

