



# Mètodes d'acidificació microbiològica en enologia

## Jornada tècnica

Falset, dijous 10 d'octubre de 2024

### Presentació

El raïm pot contenir una gran diversitat de microorganismes com fongs, llevats, bacteris làctics i acètics. Si ens centrem en els llevats, concretament els no-Saccharomyces, trobem l'espècie *Lachancea thermotolerans*. Aquest llevat té la capacitat de convertir els sucres (glucosa i fructosa) en àcid L-làctic, en comptes de produir etanol durant la fermentació alcohòlica. En aquesta jornada es tractarà aquest mètode d'acidificació microbiològica en enologia, que permet disminuir el pH i augmentar l'acidesa total dels vins; així com una reducció lleu del seu grau alcohòlic. Aquesta capacitat és de gran interès per lluitar contra els efectes del canvi climàtic en l'elaboració de vins.

### Lloc de realització

Hotel Hostal Sport (Saló Montsant)  
c/ de Miquel Barceló, 4-6  
43730 Falset

### Inscripcions

A través de RuralCat: [Inscripcions presencials](#)

A través de RuralCat: [Inscripcions en línia](#)

Per a més informació:  
Centre Tecnològic del Vi - VITEC  
Tel.: 977 83 19 08  
A/e: [comunicacio@vitec.wine](mailto:comunicacio@vitec.wine)

### Programa

- |         |                                                                                                                                                                                |
|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 10.30 h | <b>Presentació de la jornada</b>                                                                                                                                               |
| 10.35 h | <b>Mètodes d'acidificació microbiològica en enologia</b><br>Imma Andorrà. Doctora en Bioquímica i Biotecnologia enològica<br>Responsable del Laboratori Microbiològic de VITEC |
| 11.30 h | <b>Cloenda de la jornada</b>                                                                                                                                                   |

### Organització

