



Les cristal·litzacions sensibles

Jornada tècnica
SANT SADURNÍ D'ANOIA, 17 desembre de 2018

Presentació

Jornada tècnica sobre les cristal·litzacions sensibles com a eina i la seva interpretació aplicada a la vinya i el vi.

Comptarem amb la presència de una gran ponent que acumula una experiència de més de 30 anys en l'enologia i que porta més de 20 anys treballant en les cristal·litzacions sensibles. A més, te la seva pròpia consultoria des de la qual assessora i acompanya a viticultors de tota Europa.

Com entendre la vida d'un gran vi o, al contrari, saber com envelleix prematurament? Com saber si una pràctica cultural està actuant en la direcció correcta o, si per contra, deixarà només sòls inerts i poc productius per a les futures generacions de viticultors.

La cristal·lització sensible fa possible avaluar la qualitat d'un producte, on les anàlisis quantitatives de la seva composició química arriben al seu límit.

Programa

9.30 h Inscripcions i lliurament de la documentació

10.00 h Presentació de la jornada

Sr. Pau Martín, director de l'Escola Agrària de Viticultura i Enologia Mercè Rossell i Domènech. DARP.
Sr. Joan Rubió, Celler Cal Tiques.

10.15 h Les cristal·litzacions sensibles

Sra. Margarethe Chapelle, consultoria Oenocristal.

12.00 h Pausa

13.30 h Precs i preguntes

14.00 h Cloenda de la Jornada

Lloc de realització

Sala d'actes de l'Escola Agrària de Viticultura i Enologia Mercè Rossell i Domènech.


Barri Espiells, s/n

08770 - SANT SADURNÍ D'ANOIA

Organització

Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca, Alimentació



 @ruralcat

Inscripcions

La jornada és gratuïta però cal inscriure's abans del **12 de desembre** a través del següent [formulari](#)

Coordinadora: Sra. Sandra Sauró