


JORNADA TÉCNICA SEPSA-ENARTIS 2012.

“Crea tus vinos...en todos los sentidos“

Ribera del Duero, Jueves día 13 de Septiembre del 2012



 Tfno. 983 878 042

administracion@vidyenol.es

ARANDA DE DUERO: ESCUELA DE ENOLOGÍA SAN GABRIEL (10:15)

10:15 Los aromas “verdes” en la enología del cambio climático: convertir un problema en una oportunidad

D. Piermario Ticozzelli. Departamento Técnico SEPSA-ENARTIS.

11:15 Vías de fijación del color para conseguir vinos Estables

D. Piermario Ticozzelli. Departamento Técnico SEPSA-ENARTIS

12:15 Incanto No Chip: la alternativa a las “alternativas”

D. Javier Olleta. Departamento Técnico SEPSA-ENARTIS

12:45 Conclusión.

PEÑAFIEL: HOTEL RIBERA DEL DUERO (16:15 HORAS)

16:15 Los aromas “verdes” en la enología del cambio climático: convertir un problema en una oportunidad

D. Piermario Ticozzelli. Departamento Técnico SEPSA-ENARTIS.

17:15 Vías de fijación del color para conseguir vinos estables

D. Piermario Ticozzelli. Departamento Técnico SEPSA-ENARTIS

18:15 Incanto No Chip: la alternativa a las “alternativas”

D. Javier Olleta. Departamento Técnico SEPSA-ENARTIS

18:45 Conclusión.