



# REDUCCIÓN DE SULFUROSO EN LOS VINOS

## XI ENCUENTRO TÉCNICO • 14 DE ABRIL DE 2016

Hotel Princesa (Calle Princesa, 40) Madrid Jueves 14 de abril de 2016

### PRESENTACIÓN

- 08:45 – 09:15 Entrega documentación.  
 09:15 – 09:30 Inauguración  
*Fernando Miranda.*  
*DG Agricultura MAGRAMA*  
*Luis Miguel Beneyto.*  
*Presidente de la Fundación*

### SESIÓN MATUTINA. MARCO LEGISLATIVO

- 09:30 – 10:00 Límites y etiquetado de los vinos bajos en sulfitos.  
*Jesús Zorrilla (Comisión Europea, Bruselas)*

### SESIÓN MATUTINA. CIENTÍFICO - ACADÉMICO

- 10:00 – 10:45 Elaboración de vinos sin o con bajas dosis de sulfitos.  
*Pedro M. Izquierdo (IVICAM, Toledo)*
- 10:45 – 11:30 El sulfuroso en los vinos ecológicos, biodinámicos y naturales  
*José Hidalgo (Logroño)*
- 11:30 – 12:00 Café
- 12:00 – 12:45 Levaduras enológicas con baja producción de SO<sub>2</sub> y SH<sub>2</sub>.  
*Bruno Blondin (SupAgro, Montpellier)*
- 12:45 – 13:30 Vinificación y posterior envejecimiento de vinos blancos con bajo contenido de dióxido de azufre.  
*Teresa Garde-Cerdán y Ana Gonzalo-Diogo (ICVV, Logroño)*
- 13:30 – 14:15 ¿Puede ser la película de quitosano-genipina una alternativa al dióxido de sulfuro?  
*Manuel A. Coimbra (Univ. Aveiro, Aveiro)*
- 14:15 – 14:30 Debate  
*Moderador: Santiago Mínguez*
- 14:30 – 16:00 Almuerzo

### Patrocinadores



### Colaboradores



### SESIÓN VESPERTINA. EXPERIENCIAS Y CUESTIONES PRÁCTICAS

- 16:00 – 16:30 Nuevas nanopartículas de plata biocompatibles con aplicaciones en enología: evaluación antimicrobiana, digestibilidad y potencial citotoxicidad.  
*M<sup>o</sup> Victoria Moreno-Arribas (CIAL, Madrid)*
- 16:30 – 17:00 Comprender el comportamiento de la Brettanomyces para minimizar la aplicación de dióxido de azufre.  
*Manuel Malfeito-Ferreira (I.S. Agronomía, Lisboa)*
- 17:00 – 17:30 Alternativas al anhídrido sulfuroso en la elaboración de vinos. Antioxidantes de naturaleza fenólica procedentes de subproductos de la industria oleícola y enológica.  
*Belén Puertas y Emma Cantos (Rancho de la Merced, Cádiz-España)*
- 17:30 – 18:00 Marcadores de longevidad y envejecimiento prematuro  
*Antonio Palacios (Laboratorios Excell Ibérica S.L.)*
- 18:00 – 18:30 Rosados de nueva moda y la importancia de un contenido de sulfuroso bajo.  
*Pablo G. Ossorio (Oenoconsulting, Valencia)*  
*Moderador: Santiago Mínguez*

### CONFERENCIA DE CLAUSURA

- 18:30-18:45 MAGRAMA

### Organiza

