

CORSO DI FORMAZIONE ENOLOGICA

“LA FILTRAZIONE IN ENOLOGIA: TEORIA E PRATICA” 2° EDIZIONE

L'obiettivo della filtrazione è quello di ottenere un vino con proprietà che soddisfano le aspettative del consumatore nel totale rispetto dei requisiti di stabilità microbiologica. Esistono vari sistemi di filtrazione e il loro utilizzo dipende fortemente dalla tipologia e dalla qualità del vino da ottenere.

Il corso avrà la durata di 6 ore e si svolgerà nelle serate del **21-22-23 MAGGIO p.v.**
Dalle 20,00 alle 22,00 presso il CENTRO SERVIZI in Via Stiria N° 36 – Udine.

Contenuti:

1° serata **MERCOLEDI' 21 MAGGIO – ORE 20,00**

- Principi della filtrazione
- Spettro della filtrazione
- Natura delle sostanze in sospensione e delle sostanze intasanti
- Sostanze aromatiche e colloidali
- Metodi di valutazione della qualità e della limpidezza
- Materiali e coadiuvanti di filtrazione
- Incidenza della filtrazione sulla costituzione e le caratteristiche organolettiche dei vini

Relatore : P.G.Comuzzo – Università di Udine – Facoltà di Enologia e Viticoltura

-La filtrazione tangenziale e l'osmosi

-Principi

-Le applicazioni in enologia

-Tipi di membrane

Relatore : L.Forbice – For Wine Servizi

2° serata **LUNEDI' 26 MAGGIO – ORE 20,00**

- Microfiltrazione a membrana
- Tipi di membrane
- Portate
- Interpretazione dei grafici
- Filtrazione nominale e assoluta
- Trattenimento microbiologico
- Criteri per la scelta del filtro chiarificante o del prefiltro o filtro finale
- Preparazione dei vini alla filtrazione
- Scelta dei parametri della filtrazione su membrane
- Esempi pratici di sequenza di filtrazione

Relatori : B.Danesi & D.Bernardinello - Filterflo srl

3° serata **MARTEDI' 27 MAGGIO – ORE 20,00**

- Gestione dei filtri
- Avviamento
- Sterilizzazione-sanitizzazione-detersione
- Giusto utilizzo e scopo dei vari prodotti per la pulizia o sterilizzazione
- Esercitazione pratica su indice di filtrabilità e test di integrità

Relatori : B.Danesi & D.Bernardinello -Filterflo srl

Quota di partecipazione € 120,00 + IVA 20% (2 persone aziendali € 100,00 cad.+IVA 20%)

Scadenza iscrizioni **19 MAGGIO**

N.B. Numero dei partecipanti min. 20 persone max.40 persone

L'iscrizione e il pagamento della quota vanno effettuate presso ENOLOGICA FRIULANA SAS

Per informazioni Tel 0432-602194 e-mail info@enologicafriulana.it