



# PROGRAMA NACIONAL DE CAPACITACIÓN EN ANÁLISIS SENSORIAL DE VINOS

## 2 0 1 0



INSTITUTO NACIONAL  
DE VITIVINICULTURA

[www.inv.gov.ar](http://www.inv.gov.ar)



El Instituto Nacional de Vitivinicultura tiene el agrado de comunicarle sobre la realización del próximo **CURSO de DEFECTOS EN VINOS**, dirigido al público en general a desarrollarse en el marco del **PROGRAMA NACIONAL DE CAPACITACION EN ANÁLISIS SENSORIAL DE VINOS**, **que se desarrollará el día 17 de Noviembre, en el horario de 18:30 a 21:30 hs.**

### PROGRAMA RESUMIDO

#### Parte teórico:

Causas y consecuencias de las enfermedades del Vino:

- 1- Aromas herbáceos
- 2- Acetaldehído
- 3- Gusto a geranio
- 4- SH2
- 5- Mercaptano
- 6- Picadura acética
- 7- Acetato de etilo
- 8- Picadura láctica
- 9- Aminas biógenas
- 10- Gusto a almendras
- 11- Arratanado
- 12- Sudor de caballo
- 13- TCA
- 14- TBA

#### Parte Práctica:

-Degustación y diferenciación de los tipos de defectos

**Lugar:** Museo del INV- Entrada por calle Virgen del Carmen- Estacionamiento INV

**Arancel:** \$ 120

#### Incluye:

- Clases teóricas y prácticas, con recursos multimedia
- Material bibliográfico
- Certificado Oficial
- Brindis final

Cordialmente

Ing. Qca. **CLAUDIA QUINI**

**JEFA DEL DEPARTAMENTO DE ESTUDIOS ENOLOGICOS Y SENSORIALES**

**SUBGERENCIA DE INVESTIGACIÓN PARA LA FISCALIZACIÓN**

**INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA**

**MENDOZA - ARGENTINA**

**Tel.: (54) 261 5216714 /6773**