

*Formación para profesionales
del Vino*



San Gabriel

escuela de enología

www.escueladeenologia.com

REDLAB
SPAIN S.L.
SERVICIOS DE LABORATORIO PARA BODEGAS
www.redlabspain.com

Curso
Claves
en la Elaboración
de Riberas.
Embotellado

22 de mayo de 2014

JOSÉ NUÑO

Técnico Superior en Viticultura y Enología
Reconocido profesional del sector enológico



CLAVES EN LA ELABORACIÓN DE RIBERAS. EMBOTELLADO

- OBJETIVOS:** *Profundizar en los trabajos y controles específicos que se han de realizar antes, durante y al final del embotellado para vinos tintos de bodegas de la Ribera del Duero. Requisitos de conservación del vino una vez embotellado desde el botellero hasta su entrega al consumidor.*
- DIRIGIDO A:** *Dentro del sector de la bodega: personal técnico, personal específico en trabajos de elaboración, propietarios y gerentes.*
- FECHA CELEBRACIÓN:** **22 de mayo de 2014**
- HORARIOS:** *De 16:00 a 21:00 horas*
- LUGAR DE CELEBRACIÓN:** *Escuela de Enología de San Gabriel (La Aguilera). Edificio I+D+i*
- COSTE PARTICIPACIÓN:** **120 Euros** (Plazas limitadas; se reservará rigurosamente el orden de inscripción). **Curso bonificable para la empresa.**
- FORMA DE PAGO:** *Se considerará reservada la plaza una vez abonada la cuota de inscripción que se abonará en la siguiente cuenta: LA CAIXA ES83 2100 0672 8122 0003 2870*

Contenidos

1. *La filtración en el pre-embotellado*
 - Ventajas e inconvenientes, tamaño de filtro, seguridad y calidad
2. *Embotellado del vino: etapas de la línea de embotellado*
 - Tratamientos previos. Lavado. Embotelladoras. Uso de gas. Taponado. Niveles de llenado
3. *Tratamiento del vino una vez embotellado*
 - Conservación del botellero
 - Cápsula
 - Encajonado y precintado. Palets

AL FINAL DEL CURSO SE ENTREGARÁ A CADA ALUMNO UN DIPLOMA ACREDITATIVO DE SU PARTICIPACIÓN EN EL CURSO

FICHA DE INSCRIPCIÓN

CLAVES EN LA ELABORACIÓN DE RIBERAS. EMBOTELLADO

.....
APELLIDOS

.....
NOMBRE

.....
NIF

.....
EMPRESA

.....
CARGO

.....
CIF

.....
DIRECCIÓN

.....
POBLACIÓN

.....
CP

.....
TELÉFONO

.....
FAX

.....
CORREO ELECTRÓNICO

CONDICIONES DE CANCELACIÓN: Se admitirán cancelaciones con al menos 5 días hábiles de antelación, en los que se devolverá la cuota íntegra. La empresa se reserva el derecho de cancelación del curso, si no se cubriese el número mínimo de participantes. En ese caso se devolverá el importe íntegro de la matrícula.

Enviar ficha de inscripción junto con justificante de pago a:



C/ Rosales, nº 6
09400 ARANDA DE DUERO (Burgos)
Tel. +34 947 515 884 Fax +34 947 515 886
info@formacionvino.com

Ley de Protección de Datos Personales: De acuerdo con lo establecido en la Ley Orgánica 15/1999 de Protección de Datos de carácter personal, le informamos que sus datos personales serán incluidos en un fichero automatizado bajo la responsabilidad de RedLab Spain y la Escuela de Enología San Gabriel, con la finalidad de gestionar su participación en la actividades formativas de esta empresa.