

APLICACIONES DEL OZONO EN LA INDUSTRIA VITIVINÍCOLA

15 de Febrero de 2012

OBJETIVO:

Se trata en este curso de conocer en profundidad todas las ventajas que aportan las aplicaciones del ozono en la industria vitivinícola.

También se analizarán todos los beneficios, tanto económicos como de mejora de la calidad productiva que nos permite conseguir las aplicaciones del ozono.

De todos es conocido a las enfermedades a las que se exponen los empleados de este tipo de industrias. Analizaremos también como a través del ozono podemos reducir e incluso evitar riesgos.

También estudiaremos comparativamente las ventajas que aporta el ozono como alternativa a los sistemas actualmente utilizados.

Este curso está dirigido a propietarios, directores, responsables, personal técnico, jefes de equipo y personal involucrado en las tareas de limpieza, mantenimiento y producción de industrias vitivinícolas y/o bodegas.

TEMARIO:

- ¿Qué es el ozono?
- La desinfección en la industria vitivinícola.
- Análisis detallado de todas las aplicaciones del ozono en la industria vitivinícola.
- Tratamiento específico en barricas de roble.
- Como actúa el ozono contra los *Brettanomyces* Spp.
- Aplicaciones en cubas de acero inoxidable o cemento.
- Aplicaciones en el lavado, desinfección y esterilización de botellas.
- El ozono en la eliminación de hongos en la bodega.
- El incremento de la vida útil de las cubas de roble a través del ozono.
- La higienización del corcho a través del ozono.
- Aplicaciones para la eliminación total de los TCA.
- Análisis de los ahorros en las embotelladoras por reducción de costes en consumo de aguas, energía y productos químicos.
- Como evitar los trastornos típicos en las bodegas como son:
 - Oftalmológicos...
 - Neurológicos...
 - Respiratorios ...
- Como eliminar a través del ozono los riesgos de la utilización de productos cuyos restos pueden alterar la composición del vino o resultar tóxicos para el consumidor.
- Aspectos a tener en cuenta en la elaboración del vino y su relación con el ozono.
- Nuevas técnicas para la conservación de la uva y el vino, basada en el ozono.
- Técnicas específicas de limpieza en la industria vitivinícola:
 - Limpieza de contenedores.
 - Limpieza de filtros.
 - Limpieza de la planta de embotellado.

- Limpieza de las cintas transportadoras.
- Limpieza del utillaje de vinificación.
- Limpieza de toneles.
- Normativas legales aplicables.

FECHA Y LUGAR DE CELEBRACIÓN

15 de Febrero de 2012

Escola d'Enginyeria de Terrassa (EdT) - UPC
C/ Colom, 1
08222 Terrassa - Barcelona

HORARIOS

9:30 – 10:00 Entrega de acreditaciones

10:00 – 13.30 Sesión de mañana

15:30 – 19:00 Sesión de tarde

PRECIOS

Socios o alumnos de la UPC: 315 €

No Socios: 345 €

El precio incluye:

- Asistencia al curso.
- Material didáctico específico.
- Diploma acreditativo.
- Almuerzo.

Confirme su asistencia por:

Correo: CRESCA – UPC

C/ Colom, 1

08222 Terrassa – Barcelona

Teléfono: 93 739 86 54 Fax: 93 739 82 25

Email: info@cresca.upc.edu

Internet: www.cresca.upc.edu

ENTIDAD COLABORADORA

