

## APLICACIONES DEL OZONO EN LA INDUSTRIA VITIVINÍCOLA

29 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:

- La desinfección en la industria vitivinícola.
- ¿Qué es el ozono?
- Normativas legales aplicables.
- 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
- Como evitar los trastornos típicos en las bodegas como son:
  - Oftalmológicos...
  - Neurológicos...
  - Respiratorios ...
- Como actúa el ozono contra los Brettanomyces Spp.
- Aplicaciones para la eliminación total de los TCA.
- La higienización del corcho a través del ozono.
- Nuevas técnicas para la conservación de la uva y el vino, basada en el ozono.
- 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.
- El ozono en la eliminación de hongos en la bodega.
- Aplicaciones en cubas de acero inoxidable o cemento.
- Tratamiento específico en barricas de roble.
- El incremento de la vida útil de las cubas de roble a través del ozono.
- Aplicaciones en el lavado, desinfección y esterilización de botellas.
- Análisis detallado de todas las aplicaciones del ozono en la industria vitivinícola.

- Análisis de los ahorros en las embotelladoras por reducción de costes en consumo de aguas, energía y productos químicos.
- Aspectos a tener en cuenta en la elaboración del vino y su relación con el ozono.

### FECHA Y LUGAR DE CELEBRACIÓN

29 de Febrero de 2012

Edifici Campus de Terrassa - UPC  
C/ Colom, 2  
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](mailto:info@cresca.upc.edu)  
Internet: [www.cresca.upc.edu](http://www.cresca.upc.edu)

### ENTIDAD COLABORADORA



**UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE CATALUNYA**  
**BARCELONATECH**

Campus de Terrassa