

|       |   |                                 |
|-------|---|---------------------------------|
| 9.00  | Saludos de Bienvenida   | Colaboran                       |
| 10.00 | <b>Innovación en la Organización Internacional de la Viña y el Vino - Nuevas prácticas enológicas y evolución de los servicios de la OIV para el mundo del vino</b><br><i>Guido BALDESCHI, Jefe de la Unidad de Enología OIV</i>  | OIV                             |
| 10.20 | <b>Aplicación de agua electrolizada en el viñedo como tratamiento alternativo y efecto sobre la calidad de la uva y del vino;</b> <i>Chantal MAURY, INRAE, Ecole Supérieure d'Agricultures, Angers, Francia</i>   | MACROWINE                       |
| 10.40 | <b>Gestión de la variabilidad en campo mediante viticultura de precisión: casos de estudio en pequeños viñedos;</b> <i>Matteo GATTI, DIPROVES Università Cattolica S.C. di Piacenza, Italia</i>   | RIPRESO                         |
| 11.00 | <b>Preferencia de los consumidores europeos por los vinos elaborados con variedades de uva resistentes a los hongos;</b> <i>Marc WEBER, DLR Rheinpfalz, Neustadt, Alemania</i>  | MACROWINE                       |
| 11.30 | <b>Mesa redonda: Factores en campo que afectan a la calidad del vino</b><br><i>Moderador: Julio APARICIO, Crop Manager Suterra</i><br><i>Intervienen: Marco PIERUCCI, Agrónomo y CEO Agronominvigna, Italia; Antoni CANTOS LLOPART, Enólogo Juvé i Camps; José SERRANO, Director compras Peter Riegel Weinimport GmbH, Alemania</i>   | SUTERRA                         |
| 12.20 | <b>VINIoT, Servicio de viticultura de precisión para la transformación digital de PYMES en el espacio SUDOE;</b> <i>Javier PORTU REINARES, ICVV, Logroño, España</i>  |                                 |
| 12.30 | <b>El arte de la fermentación maloláctica: consideraciones para una FML exitosa</b><br><i>Maret DU TOIT, Stellenbosch University, Sudáfrica; Elda LERM, Anchor Yeast, Sudáfrica</i>   | ANCHOR                          |
| 13.20 | Audiovisual Sysmex  |                                 |
| 13.30 | <b>Inestabilidad proteica de los vinos blancos y taninos enológicos</b><br>Origen y estrategias de prevención- <i>Fernanda COSME, Univ. de Trás-os-Montes e Alto Douro, Portugal</i><br>Taninos enológicos: origen, propiedades y su aplicabilidad enológica - <i>Filipe RIBEIRO; SAI Enology</i>   | SAI<br>ENOLOGY                  |
| 14.20 | Audiovisual Biosystem   |                                 |
| 14.30 | <b>Experiencias alternativas al frío para la estabilización del color de los vinos tintos</b><br>Efecto sobre el color de los vinos tintos de diferentes tratamientos sustractivos y aditivos - <i>Antonella BOSSO, CRA-Centro di Ricerca per l'Enologia, Asti, Italia</i><br>Propuestas prácticas para conservar el color y obtener vinos tintos estables - <i>Maria MANARA, Responsable I+D, Dal Cin Spa, Italia</i>  | DAL CIN                         |
| 15.20 | <b>¿Cómo podemos reducir el uso de anhídrido sulfuroso durante la vinificación sin comprometer su calidad?</b> <i>Fernando ZAMORA – Universitat Rovira i Virgili, Tarragona, España</i>   | MACROWINE                       |
| 16.00 | <b>Más allá del cobre. Seis estrategias alternativas de remediación del defecto de reducción en el vino: resultados y perspectivas;</b> <i>Diego SÁNCHEZ-GIMENO, LAAE, Universidad de Zaragoza, España</i>  | MACROWINE                       |
| 16.30 | <b>Ventajas para la vinificación de la selección de una levadura aromática funcional, su producción E2U™ y la importancia del seguimiento de la inoculación mediante citometría de flujo</b><br>La citometría de flujo aplicada a la enología: una técnica para un seguimiento dinámico de los vinos<br><i>Matthieu DUBERNET, Presidente Director General – Laboratoires Dubernet Oenologie</i><br>Interés enológico de la selección, del modo de producción E2U™ y del momento de inoculación de una levadura aromática funcional - <i>Arnaud DELAHERCHE, Responsable técnico – Enología – Fermentis</i> | Fermentis<br>div SI<br>Lesaffre |
| 17.20 | <b>Bio-protección 2.0: Bacterias para la bioprotección del vino. Inhibir los microorganismos contaminantes mediante el uso de <i>Lactiplantibacillus plantarum</i></b><br><i>Luca COCOLIN, Profesor de Microbiología de los Alimentos, Univ. Turín, Italia</i><br><i>Duncan HAMM, Senior Application Specialist, Chr. Hansen, Dinamarca</i>   | CHR.<br>HANSEN                  |
| 18.10 | <b>Predicción del rendimiento de la vendimia mediante aprendizaje automático (machine learning) a partir de imágenes de satélite.</b> <i>Eva NAVASCUES, Directora I+D+i de Pago de Carraovejas; David DE LA FUENTE BLANCO, Technical manager for geospatial analytics and services, España</i>  |                                 |
| 18.20 | <b>El servicio DIGIWINE en apoyo de la innovación digital</b><br>Las tecnologías digitales emergentes en la viticultura europea: una revisión - <i>Javier TARDAGUILA, Teletvis Research Group, Universidad de La Rioja, España</i>  | DIGIWINE                        |

|       |  |  |
|-------|--|--|
| 8.45  | Introducción   | Colaboran                                    |
| 9.00  | <b>Conoce a tu enemigo: ¿Oxígeno o temperatura de conservación?</b><br><i>Wessel DU TOIT – SAGWRI, Stellenbosch University, Sudáfrica</i>  | MACROWINE                                    |
| 9.30  | <b>Adaptación de Lactobacilli a bajos pH y SO<sub>2</sub> para desarrollar la FML en mostos base</b><br><i>Sergi FERRER – Enolab, Universitat de València, España</i>  | ENOFORUM<br>WEB                              |
| 10.00 | <b>Tecnologías emergentes no-térmicas aplicadas a vinificación</b><br><i>Antonio MORATA, Universidad Politécnica de Madrid, España</i>   | ENOFORUM<br>WEB                              |
| 10.30 | <b>Generación de levaduras que intensifican los aromas florales en el vino</b><br><i>Toni CORDENTE, Australian Wine Research Association (AWRI), Australia</i><br><i>Attilio BELLACHIOMA, Gianpaolo BENEVENTO, AB Biotek - Miquel IRIBARREN, Ravago Chemicals</i>  | AB BIOTEK                                    |
| 11.20 | Audiovisual Sysmex   |  |
| 11.30 | <b>Hanseniaspora vineae, una levadura no Saccharomyces única para la mejora y diversificación de los perfiles sensoriales del vino</b><br><i>Hanseniaspora vineae: un nuevo mundo por descubrir - Francisco CARRAU, Universidad de la Republica, Uruguay</i><br><i>Uso de Hanseniaspora vineae para la producción de vinos blancos, rosados y espumosos - Rémi SCHNEIDER, Product and application manager en Oenobrand, Francia</i>  | VASON-<br>OENOBANDS                          |
| 12.20 | Audiovisual Fermentis  |  |
| 12.30 | <b>Ultrasonido y enzima, ¿perfecta combinación?</b><br><i>Ricardo JURADO, Director Técnico y de I+D+i Agrovín, España</i><br><i>Belén Bautista Ortín, Universidad de Murcia, España</i>  | AGROVIN<br>(G- MLC)                          |
| 13.20 | <b>Proyecto Black to the Future – biocarbón y compost como enmiendas del suelo. Hacia un suelo más saludable aumentando la materia orgánica del suelo y almacenando CO<sub>2</sub></b><br><i>Rosa PRATI, Caviro S.c.a., Italia</i>   |  |
| 13.30 | <b>Cómo el método Airmixing M.I. de remontado con aire comprimido a inyección modulada ha cambiado la vinificación de los tintos</b><br><i>Principios de funcionamiento e impacto en la maceración - Fabio MENCARELLI, Docente Enología e Innovación de Sensores DAFE, Universidad de Pisa, Italia</i><br><i>Ventajas y Resultados en bodega - Beatriz PANIAGUA ORTÍZ, Gerente y enólogo de bodegas Finca Constancia, Grupo González Byass, España</i>   | PARSEC                                       |
| 14.25 | <b>La Gelatina de Levadura: cómo los Extractos Proteicos de Levadura actúan durante la clarificación de mostos y vinos de calidad</b><br><i>Extractos Proteicos de Levadura (EPL), para el tratamiento de mostos y vinos, Emilio CELOTTI, Università degli Studi di Udine, Italia</i><br><i>Gama CYTO: nuevas soluciones para los enólogos, Andrea MONTAGNER, EVER, Italia</i>   | EVER   |
| 15.15 | <b>El proyecto EPAWI – una alianza para la innovación.</b><br><i>Retos en el sector vitivinícola y el rol de la industria auxiliar: resultados preliminares de una encuesta europea sobre las necesidades de producción de vino</i><br><i>Eloi MONTCADA, INNOVI Cluster Vitivinícola Català, España</i>  | EPAWI  |
| 15.35 | <b>Herramienta innovadora para la gestión automática de la nutrición de la levadura durante la fermentación</b><br><i>You think, I do - Herramienta innovadora para la gestión automática de la nutrición de la levadura durante la fermentación Diego DE FILIPPI, Responsable Técnico, HTS Enología, Italia</i><br><i>Impacto ambiental, en la gestión y económico del sistema Avaferm®: automatización durante la fermentación enológica, Riccardo GUIDETTI, Univ. degli Studi di Milano, Italia</i>   | HTS  |
| 16.25 | Presentación de la PTV y el avance del proyecto COPPEREPLACE, Ariana PORTELLA, PTV   |  |
| 16.35 | <b>Soluciones analíticas innovadoras para el control de autenticidad y calidad de los vinos, mediante técnicas de Espectrometría Molecular</b><br><i>Innovación en el control de los canales de distribución del vino mediante la Resonancia Magnética Nuclear: Protección del consumidor y el sector, frente a fraudes y sabotajes - Eva LÓPEZ, Estación Enológica de Haro, La Rioja (EEH), España</i><br><i>La Resonancia Magnética una solución ortogonal a la determinación de autenticidad y calidad en vinos - Victor G. PIDAL, Bruker Española S.A., Madrid, España</i><br><i>La Espectrometría Molecular Vibracional para un control rápido de calidad de mostos y vinos - Irene IZQUIERDO – Bruker Optics, Madrid, España</i> | ESTACIÓN<br>ENOLÓGICA<br>DE HARO -<br>BRUKER |
| 17.30 | <b>Efecto del cambio climático en el aroma de los vinos tintos: foco sobre los aromas a frutos secos</b><br><i>Alexandre PONS, Université Bordeaux, ISVV, Francia</i>  | ENOFORUM<br>WEB                              |
| 18.00 | <b>Evolución del vino durante su vida útil: Temperatura, Luz y Oxígeno</b><br><i>Panagiotis ARAPITSAS, FEM San Michele all'Adige, Italia, Università dell'Attica Occidentale, Grecia</i>   | MACROWINE                                    |

## SALA DE CATA

### MIÉRCOLES 20 ABRIL

|       |   |                                   |
|-------|---|-----------------------------------|
| 12.00 | Impacto de la selección, modo de inoculación, temperatura y nutrición en el perfil aromático de la levadura | FERMENTIS - ENOLVIZ - ANFIQUIMICA |
| 14.00 | Levaduras y bacterias Anchor y la modulación del perfil aromático del vino                                  | ERBSLÖH /ANCHOR OENOLOGY          |
| 17.00 | Paseo por España con Grandes Pagos de España  | GRANDES PAGOS DE ESPAÑA           |

### JUEVES 21 ABRIL

|       |   |                                |
|-------|---|--------------------------------|
| 13.00 | Biotecnología y su impacto en la calidad sensorial del vino               | VASON/OENOBANDS                |
| 15.00 | Vinos con y sin ultrasonidos  | AGROVIN                        |
| 17.00 | Cata de los defectos de moda: el gusto de luz y de ratón, alguien da más? | LABORATORIOS EXCELL IBERICA SL |

Para participar en las sesiones de cata es necesario inscribirse previamente en la Secretaría. Plazas limitadas

## SALA DEMO

### JUEVES 21 ABRIL

|       |  |   |
|-------|--|---|
| 12.00 | Monitorización eficaz de <i>Brettanomyces bruxellensis</i> – biología molecular al alcance de todas las bodegas<br><i>Marcia TORRES FORNO, Jackson Family Wines</i><br><i>Julieta ARÉVALO NONCLERCQ, BioMérieux España S.A</i> | Organizado por<br>BIOMÉRIEUX ESPAÑA S.A |
|-------|--|---|

### ENOFORUM en INFOWINE

# infowine

Todas las ponencias de Enoforum se grabarán, incluida la traducción simultánea, y se reproducirán a través de vídeos digitales. Los vídeos de las ponencias se publicarán durante los próximos meses en la [Revista Internet de Viticultura y Enología www.infowine.com](#). Pasa por la Secretaría para pedir información.

### SLIDO – Interactuar a través del smartphone

Enoforum 2022 es un evento activo en SLI.DO, una plataforma web a la que pueden acceder los participantes con su propio smartphone y que permite:

Formular PREGUNTAS a los ponentes y/o votar las de los demás para dar prioridad a las consideradas más importantes;  
Participar en las ENCUESTAS.

Para usar SLI.DO:

- Conectarse a internet, entrar en la página web [www.slido.com](http://www.slido.com)
- acceder al evento Enoforum 2022 con el código evento que se comunicará durante el congreso y seleccionar JOIN;
- En la primera pantalla que aparece introducir Nombre y Apellidos, y luego <Entra>;
- Escribir y enviar las propias preguntas, si se quiere de forma anónima;
- Leer las preguntas de los demás participantes y votar las que se consideren más interesantes.

### Proyectos de investigación presentados En Enoforum

Enoforum representa cada vez más una ocasión para la presentación ante un amplio y cualificado público de técnicos de los resultados de proyectos de investigación y transferencia de la innovación en vitivinicultura. El programa del evento incluye varias sesiones dedicadas.

# Eno<sup>2022</sup> forum

INNOVACIÓN | ZARAGOZA  
Y EXCELENCIA | 20 - 21 ABRIL

Organizado por:



Con el patrocinio de:



En colaboración con:



Media partners:

