

# TALLER PRÁCTICO SOBRE SOLUCIONES ANALÍTICAS PARA ENOLOGÍA



## AGENDA

09:00 Recepción de los participantes

09:30 Presentación de Hach

09:40 Parámetros de control en la elaboración y embotellado del vino:

- pH, O<sub>2</sub>, Potasio, Acidez Total, Sulfuroso libre y Total
- Color, IPT, Málico, Láctico, Ácido acético y Glucosa-Fructosa
- Turbidez

11:00 Pausa café

11:30 Control de Aguas Residuales

11:45 Práctica en equipos

13:00 Fin de la Jornada

**FECHA:** 14 DE JUNIO

**LUGAR DE CELEBRACIÓN:** La Rioja (a determinar)