

VII JORNADAS DEL ICVV

FECHA

18 DE DICIEMBRE 2014

LUGAR

FINCA LA GRAJERA

(Salón de Actos)

Ctra. de Burgos, km. 6

26071 LOGROÑO

PROGRAMA

9:30 Apertura de las Jornadas

Dña. María Martín Díez de Baldeón
Directora General de Investigación y Desarrollo Rural

Conferencia

Polifenoles y salud ¿mito o realidad?

María-José Motilva
Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agraria
Universitat de Lleida (Campus Iberus)

10:15 Presentación de la actividad científica del ICVV

Bases químicas del sabor amargo del vino.

Purificación Fernández

El complejo enzimático Poligalacturonasa (PGSYS) de *A. sojae* y su aplicabilidad enológica.

Fernanda Ruíz-Larrea

Aplicación de la tecnología de pulsos eléctricos (PEAV) en la elaboración de vinos.

Rosa López

Presencia de levaduras *Brettanomyces* en vinos.

Ana Rosa Gutierrez

11:45 Pausa-café

12:15 Presentación de la actividad científica del ICVV

Aromas de reducción y oxidación en el envejecimiento del vino. Nuevos datos muestran una historia totalmente distinta a la que nos habían contado.

Vicente Ferreira

Unidad Asociada, Universidad de Zaragoza

Manejo del riego en viñedo con cubierta vegetal.

Sergio Ibáñez

Estudio genómico de la compacidad del racimo.

Jerome Grimplet

Parámetros de calidad de la uva: análisis genético en Graciano x Tempranillo.

Cristina Menéndez

Tecnologías emergentes para la monitorización del viñedo.

Javier Tardáguila

14:00 Degustación de vinos de La Grajera



Instituto de
Ciencias de la
Vid y del Vino



UNIVERSIDAD
DE LA RIOJA

75
AÑOS

