

AVALIAÇÃO SENSORIAL DE DEFEITOS EM VINHOS

Nº de Módulos: 1

Duração (min): 150

Programa de formação:

1.1. Resumo.

- Avaliação sensorial de defeitos em vinhos

1.2. Destinatários.

A todas as pessoas que já frequentaram um curso de Iniciação à Prova e que desejam aprofundar os seus conhecimentos sobre este tema.

1.3. Principais objectivos da formação.

- Aprendizagem e reconhecimento de diversos defeitos (visuais, olfactivos e gustativos) que podem ocorrer em vinhos.
- Identificação da origem, características e resolução dos diversos defeitos

Prova de vinhos

Os participantes serão guiados através de várias provas de vinhos em que aprenderão a identificar e reconhecer os principais defeitos que ocorrem em vinhos.

