



LA INNOVACIÓN EN ENOFORUM: AROMA RETRONASAL, ELECTROPORACIÓN, CALENTAMIENTO CLIMÁTICO Y SOLUCIONES IOT

MARTES 26 FEBRERO



12:00 h.
Bienvenida



12:15 h.
Liberación retronasal del aroma durante el consumo de vino: métodos de análisis y factores implicados
María Ángeles del Pozo Bayón, Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL) CSIC-UAM (ganador 2018)



12:45 h.
Reducción del tiempo de crianza sobre lías de vino Chardonnay mediante electroporación
Javier Raso, Universidad de Zaragoza (finalista 2018)



13:15 h.
Técnicas vitícolas de manejo de la vegetación para mitigar los efectos del calentamiento climático
Fernando Martínez de Toda, ICVV, Universidad de La Rioja (finalista 2018)



13:45 h.
Soluciones IoT para el futuro de la vitivinicultura y el proyecto IoF2020
Gianni Trioli, Vinidea srl



14:15 h.
Clausura

ORGANIZA



INFORMACIÓN

PONENTES

María Ángeles del Pozo Bayón

Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL)
CSIC-UAM (ganador 2018)

Javier Raso

Universidad de Zaragoza (finalista 2018)

Fernando Martínez de Toda

ICVV, Universidad de La Rioja (finalista 2018)

Gianni Trioli

Vinidea srl

PRECIOS

Acceso gratuito hasta completar aforo.

LUGAR

