



# Seminario Lallemand Oenology

## NUEVAS TENDENCIAS EN EL CONSUMO DEL VINO SOLUCIONES DESDE LA BIOTECNOLOGÍA

### Cronograma

- 14:00 - 14:30 Acreditación
- 14:30 - 15:00 Nueva tendencia en el consumo del vino. Dirceu Vianna Junior
- 15:00 - 15:30 Reducción en el uso de SO<sub>2</sub> y Bioprotección. Florian Bahut
- 15:30 - 16:00 Contribución de las levaduras al perfil aromático. Dolores Pérez
- 16:00 - 16:30 Optimización del papel de la levadura. David Ferreira
- 16:30 - 17:00 Coffee break
- 17:00 - 17:30 Cata de ensayos (10 min por vino). Andrés Gómez / Dolores Pérez
- 17:30 - 18:15 Proyecto Pinot Noir. Ann Dumont / Dirceu Vianna Junior
- 18:15 Cocktail

### Disertantes



#### Ann Dumont

Tras licenciarse en Microbiología por la Universidad McGill, Ann se incorporó a Lallemand como microbióloga en el departamento de I+D. Mientras continuaba trabajando para Lallemand, asistió a la Universidad del Estado de Oregón para obtener su máster, cuyo tópico de la Tesis fue Riesling, Chardonnay y Pinot Noir de Oregón fermentados con diferentes cepas *Saccharomyces cerevisiae*. En su cargo actual de Directora de Comunicación para la División Enología, se centra en la educación sobre la microbiología del vino, organizando seminarios y catas en todo el mundo. Ann es miembro de la "Association Canadienne des Oenologues"; además también está estudiando para obtener el Diploma WSET.



#### Dirceu Vianna Junior MW

Estudió Ingeniería Forestal y Derecho antes de trasladarse al Reino Unido en 1989. Ha trabajado como director en algunas de las distribuidoras de vino más importantes del Reino Unido y en 2008 se convirtió en el primer varón sudamericano, y sigue siendo el único, en obtener el Master of Wine. Recibió el Premio Viña Errázuriz a la excelencia por la sesión Business of Wine del examen MW. Tras tres décadas de experiencia en diferentes sectores de la industria vinícola, fundó Vianna Wine Resources, para asesorar a empresas de Europa, África y Sudamérica en la mayoría de los aspectos de la industria, desde la producción a la distribución, pasando por las estrategias de marketing y ventas. Es juez en concursos de vino seleccionados, educador en materia de vino y escritor para diversas publicaciones sobre vino, tanto en el Reino Unido como en el extranjero.



#### David Ferreira

Con formación científica, obtuvo su doctorado en Microbiología y Biotecnología en 2017 mientras integraba el programa europeo Marie-Curie YEASTCELL. Posteriormente, se incorporó al equipo de Lallemand Oenology como Jefe de Proyectos de I+D y desde entonces, gestiona proyectos de I+D directamente relacionados con la nutrición y la protección de las levaduras. Combinando derivados de levadura con composiciones únicas y nuevos conocimientos sobre el metabolismo de la levadura, el objetivo es siempre mejorar el rendimiento y las aportaciones organolépticas de la levadura en fermentación.



#### Florian Bahut

Después de titularse como ingeniero agrónomo, realizó su doctorado en ciencias de la alimentación en el Instituto de la Vid y el Vino de Borgoña. Sus trabajos de investigación se centran principalmente en la caracterización de levaduras inactivadas y, en particular, en comprender mejor los mecanismos de acción de los productos reivindicados por su actividad antioxidante. Se unió a Lallemand Oenology en el 2019 en Francia como jefe de proyecto. Ahora se encarga de proyectos relacionados con la estabilidad oxidativa, que abarcan todas las etapas de la vinificación, desde el mosto hasta el vino terminado.



#### Dolores Pérez

Es Licenciada en Enología por la Universidad Juan Agustín Maza (Mendoza, Argentina) y Master en Viticultura y Enología por la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional de Cuyo (Argentina). En el año 2022 obtuvo su Doctorado en Ciencias en de los alimentos a través del programa de investigación e innovación Horizonte 2020 de la Unión Europea, denominado Aromagenesis. Desde el 2022 forma parte del equipo técnico de Lallemand Oenology dirigido por Pepe Heras, gestionando y coordinando ensayos y proyectos técnicos (en bodegas experimentales, Institutos Técnicos y bodegas comerciales), valorizando los resultados y dando soporte técnico al equipo comercial.

## Casino Monticello

San Francisco de Mostazal · Chile

03-09-2024 · 14:00 hs



# LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture