

## “TECNOLOGIA DE SEPARAÇÃO POR MEMBRANAS: A realidade de produção dos vinhos. Novas tendências de inovação”

**Demonstração Tecnológica:** 11 de janeiro de 2017, 15h00, Laboratórios CEBAL, Beja

**Seminário:** 18 de janeiro de 2017, 14h00, CCDR Alentejo, Évora

### PROGRAMA DEMONSTRAÇÃO TECNOLÓGICA – 11 de janeiro

15:00h – **Receção dos participantes** nos Laboratórios do Centro de Biotecnologia Agrícola e Agro-Alimentar do Alentejo (CEBAL) em Beja

15:15h – **Sessão de Boas-Vindas** com a presença de Luís Amorim, Diretor do Laboratório e da Câmara de Provedores da Comissão Vitivinícola Regional Alentejana (CVRA); e Fátima Duarte, Investigadora do CEBAL e responsável do Projeto TeCMem - *TeCnologia de Membranas em Movimento*

15:30h – **Curso Prático:**

- ⚙ Conhecer a tecnologia de separação por membranas
- ⚙ Aplicação da tecnologia de membranas no tratamento de efluente das adegas

Teresa Brás – CEBAL

### PROGRAMA SEMINÁRIO – 18 de janeiro

14:00h – **Receção dos participantes** na Comissão de Coordenação e Desenvolvimento Regional (CCDR) do Alentejo em Évora

14:15h – **Sessão de Boas-Vindas** com a presença de Francisco Mateus, Presidente da Comissão Vitivinícola Regional Alentejana (CVRA); e Fátima Duarte, Investigadora do Centro de Biotecnologia Agrícola e Agro-Alimentar do Alentejo (CEBAL) e responsável do Projeto TeCMem - *TeCnologia de Membranas em Movimento*

14:30h – **Apresentação do Projeto TeCMem – TeCnologia de Membranas em Movimento**  
Rita Martins – CEBAL

14:45h – **Sessão Plenária** pelo *Instituto da Vinha e do Vinho, I.P.*

#### ORGANIZAÇÃO:

CENTRO DE BIOTECNOLOGIA AGRÍCOLA E  
AGRO-ALIMENTAR DO ALENTEJO (CEBAL)

RUA PEDRO SOARES, APARTADO 6158  
7801-908 BEJA  
TELF. + 351 284 314399

FATIMA.DUARTE@CEBAL.PT  
RITA.MARTINS@CEBAL.PT

Cofinanciado por:





15:15h – **Sessão I - Práticas Enológicas**

Moderadora: Maria João Cabrita

*Dep. Fitotecnia, Escola de Ciências e Tecnologia, Instituto de Ciências Agrárias e Ambientais Mediterrânicas (ICAAM), Universidade de Évora*

⚙️ **Processos de Membranas em Enologia: Mosto, Vinho e Valorização de Sub-produtos**

*Maria Norberta de Pinho – Departamento de Engenharia Química e Biológica, Instituto Superior Técnico*

⚙️ Casos de Sucesso no uso da Tecnologia de Separação por Membranas

**O filtro tangencial na adegas** – Enólogo Nelson Rolo, *Adegas Ervideira*

⚙️ Inovação enológica com Técnicas de Separação por Membranas

**Desalcoolização de vinhos por processos de membrana: Nanofiltração e Osmose Inversa**

*Fernando Gonçalves – Investigador de adegas*

16:15h – **Pausa para café e convívio**

16:30h – **Sessão II - Práticas ambientais**

Moderador: João Barroso

*Plano de Sustentabilidade dos Vinhos do Alentejo, CVRA*

⚙️ **Tratamento de Águas Residuais de Adegas – Situação na área de jurisdição da APA/ARH do Alentejo**

*Maria do Rosário Forra e Ana Sofia Rodrigues – AHR Alentejo, Agência Portuguesa do Ambiente (APA)*

⚙️ **Recuperação de aromas com processos de membranas: sucessos, desilusões e esperanças**

*João G. Crespo – Departamento de Química, Faculdade de Ciências e Tecnologia, Universidade Nova de Lisboa*

17:30 – **Encerramento e Conclusões Finais**

*Fátima Duarte – CEBAL*



**ORGANIZAÇÃO:**

CENTRO DE BIOTECNOLOGIA AGRÍCOLA E  
AGRO-ALIMENTAR DO ALENTEJO (CEBAL)

RUA PEDRO SOARES, APARTADO 6158  
7801-908 BEJA  
TELF. + 351 284 314399

FATIMA.DUARTE@CEBAL.PT  
RITA.MARTINS@CEBAL.PT

Cofinanciado por:

