

Taller sobre análisis microbiológicos en la Industria del Vino 2023

27/10/2023



Mauro Silvestre, quien forma parte del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) de General Alvear, se refirió a través de FM Vos (94.5) y de Diario San Rafael, a la existencia de un taller de análisis microbiológico orientado a distintos profesionales, cuyo cupo se agotó rápidamente.

En una reunión que llevaron a cabo los integrantes del Consejo local asesor de la Agencia de Extensión del INTA General Alvear, advirtieron una demanda puntual del Centro de Enólogos de General Alvear, por una capacitación muy importante para ellos, como es la de microbiología, y que todos los años se dictan en Mendoza, lo que en muchos casos complicaba la asistencia de todos. "Hay muchas mujeres con hijos, a quienes se les dificultaba la posibilidad de ir varios días a

instalarse para hacer este curso, así que desde la Experimental del INTA Rama Caída y la agencia de Alvear, se gestionó la posibilidad de que los capacitadores pudieran venir al departamento”, dijo Silvestre y aclaró que esto no está orientado únicamente a enólogos, sino también a técnicos en Laboratorio, ingenieros agrónomos, profesionales afines a la parte de laboratorio, ya que en el taller se brindará información vinculada al análisis microbiológico en la industria del vino.

El taller se está dictando desde ayer y hasta hoy viernes, en los laboratorios de la escuela de Agricultura de General Alvear. “Seguramente va a ser de mucho interés, por lo menos eso lo han demostrado los inscriptos ya que había un cupo limitado y rápidamente se agotó. Son 25 enólogos o técnicos que van a asistir a esta capacitación”, adelantó.

El profesional destacó que los análisis microbiológicos son cruciales, ya que “todo el aspecto es lo que nos genera, a través de las levaduras y la fermentación del mosto, todo el proceso de vinificación y como en todo, siempre tenemos organismos que son benéficos, pero también tenemos algunos que pueden ser perjudiciales y transmitirle alguna cualidad negativa a los vinos, entonces es un aspecto fundamental en el cual los técnicos tienen que estar capacitados y la intención del taller está orientada fundamentalmente a eso: a que adquieran técnicas de laboratorio que les permitan identificar qué tipo de microorganismos posee el mosto, el vino, y de qué manera se puede llegar a tratar como para mantener sus mejores cualidades”.

Lógicamente los enólogos y técnicos ya tienen información de base sobre el tema, por su propia formación académica. No obstante, este tipo de talleres son importantes porque se actualiza información teniendo en cuenta el avance constante.