

PROCESO DE FILTRADO EN BODEGA

04 DICIEMBRE 2025

10:00-14:00 h.

AULA FORMACIÓN-CECOGA PEÑAFIEL

AVDA. ESCALONA Nº 68 PEÑAFIEL (VALLADOLID)

ACCIÓN FORMATIVA GRATUITA

OBJETIVOS DEL CURSO

- FORMACIÓN AL SECTOR DEL VINO EN LAS NUEVAS TÉCNICAS ENOLÓGICAS.
- NUEVAS TECNOLOGÍAS EN EL FILTRADO.
- FOMENTAR LA INNOVACIÓN EN EL SECTOR DEL VINO.

CONTENIDO CURSO

1. INTRODUCCIÓN. ¿POR QUÉ FILTRAMOS?.
2. TIPOS DE FILTRACIONES Y SUS CARACTERÍSTICAS.
3. HIGIENE Y REGENERACIÓN DE LOS CARTUCHOS.
4. CONCLUSIONES Y CUESTIONES PRÁCTICAS DEL FILTRADO.

ESTA OPERACIÓN ESTÁ COFINANCIADA POR LA UNIÓN EUROPEA A TRAVÉS DEL FEADER EN UN 55%.

ORGANIZA: CECOGA SERVICIOS AGROALIMENTARIOS, S.L

FINANCIAN:



Cofinanciado por
la Unión Europea

NOS
IMPULSA

