

AGENDAMENTO DAS DEFESAS DA ENOLOGIA - UNIPAMPA

Discente	Título	dia	horário	Sala
ALEXANDRA VIGIL NUNES	UTILIZAÇÃO DA FARINHA DO BAGAÇO DE UVA PROVENIENTE DA VINIFICAÇÃO NA ELABORAÇÃO DE PÃES	02/dez	19:00	Lab info
LUCIANA DA CRUZ RIBEIRO SOARES	IDENTIDADE DE SUCOS DE UVA PRODUZIDOS POR VITICULTORES FAMILIARES DOS MUNICÍPIOS DE DOM PEDRITO E SANTANA DO LIVRAMENTO.	02/dez	16:00	06B
GRACI KELLY MENEZES	CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E SENSORIAIS DE VINHOS cv. TANNAT EM DIFERENTES TEMPERATURAS DE FERMENTAÇÃO	03/dez	17:00	3
MARIA ROSA DOS SANTOS COSTELLA	DIFERENTES LEVEDURAS NA ELABORAÇÃO DE VINHOS "PALAVA" EM BENTO GONÇALVES	03/dez	15:00	3
ADRIANA RODRIGUES LOPES	PÓ DE ROCHA VIA FOLIAR EM PORTA ENXERTO DE VIDEIRA SO4	04/dez	15:30	06A
BRUNA CORREA SILVA	AVALIAÇÃO QUALITATIVA DO VINHO 'BORDÔ' ORGÂNICO DE FERMENTAÇÃO ESPONTÂNEA COM MÍNIMA INTERVENÇÃO E USO DE LEVEDURAS COMERCIAIS	04/dez	17:00	5
FILIPPE REZENDE DE SOUZA	ELABORAÇÃO DE VINHOS ROSES NA CAMPANHA	04/dez	15:00	5
DANIEL ERNESTO TRUJILLO MANRIQUEZ	RELAÇÃO SOLO E ATRIBUTOS DE MOSTO E VINHO: UM ESTUDO EM TOPOSSEQUÊNCIA NA CAMPANHA GAÚCHA	13/dez	15:00	A DEFINIR