

**NÁRODNÍ
VINAŘSKÉ
CENTRUM**
obecně prospěšná společnost



proneco
Šestý smysl Vašich nápojů



Aktuální trendy výroby vína

technologické školení pro vinaře před vinobraním v roce 2010

Místo:

Národní vinařské centrum, o.p.s., přednáškový sál
Zámek 1, 691 42 Valtice

Termín:

Středa, 18. srpna 2010

Program:

11.30 – 12.00 *prezence*

12.00 – 13.00 ing. Martin Půček, Svaz vinařů ČR

- *Změny v legislativě s vínem, základní hygienické minimum dle nařízení EP a Rady (ES) 852/2004*

13.00 - 14.00 ing. Miloš Vidlář, BS vinařské potřeby

- *management výživy kvasinek*
- *doporučení pro výrobu červených a bílých vín s ovocným charakterem*
- *doporučení pro výrobu červených a bílých vín s důrazem na odrůdovost*

14.15 – 14.30 *přestávka*

- 14.30 – 15.45 David Ochman, Proneco
- *Odkalení moštů – klasické a bezalergenní přípravky*
 - *F3 – nový koncept u ERBSLÖHU (kvašení, výživa, fermentace, přehled kvasinek)*
 - *Novinky pro nastávající kampaň + biopřípravky*
-
- 15.45 – 16.15 ing. Lada Kománková – Bricol-M – Současné trendy láhví na víno
- *Tvary lahví na Víno*
 - *Novinky + trendy*
 - *Vlastní láhev*
-
- 16.15 – 17.00 Jaroslav Dostál, Hobra – Školník
- řešení filtrace vína (produkty a nasazení jedn. druhů v dané části procesu)
 - filtrace přes filtrační desky v uzavřeném systému (filtrační moduly).

Cena: 100 Kč vč. DPH (určeno na občerstvení a pokrytí nezbytných nákladů).

Počet míst je omezen. Přihláška: je nutno přihlásit se on-line na stránce

<http://www.vinarskecentrum.cz/kurzy-a-seminare.html>

Více o NVC a Salonu vín ČR: www.vinarskecentrum.cz / www.salonvin.cz

Stáňte se našimi fanoušky na Facebooku: www.facebook.com/NVC.SalonVin

Více o vínech z Moravy a vínech z Čech: www.vinazmoravy.cz / www.vinazcech.cz