

EPS ACADEMY



Víno a kvasinky

14. 6. 2019

13:00

Národní vinařské centrum

Valtice



EPS ACADEMY

Program semináře

13:00	13:10	Úvodní slovo Ing. Miroslav Minařík
13:10	13:30	Vliv kvasinek na aromatický profil vín Ing. Vít Paulíček
13:30	13:50	Význam kvasničných kalů při stabilizaci vína doc. Ing. Mojmír Baroň, Ph.D.
13:50	14:30	Sektové kvasinky Ing. Kamil Prokeš, Ph.D.
14:30	15:10	Výběr kvasinky Ing. Roman Bílek
15:10	15:50	Management dusíku jako účinný nástroj řízení fermentace Ing. Petr Ptáček
15:50	16:30	Aplikace tuzemských lyofilizovaných preparátů vinařských kvasinek Ing. Radim Holešínký

Místo konání Národní vinařské centrum, Zámek 1, 691 42 Valtice

Odborní garanti Doc. Mojmír Baroň, Ph.D.; Prof. Ing. Fedor Malík, DrSc.; Doc. Ing. Irena Kolouchová
Ph.D., Ing. Vít Paulíček

Organizační výbor Ing. Miroslav Minařík, Ing. Vlastimil Píštěk, Ing. Richard Ježdík

Kontakty EPS biotechnology, s.r.o, V Pastouškách 205, 686 04 Kunovice

miroslav.minarik@epsbiotechnology.cz / 603 820 897
vit.paulicek@epsbiotechnology.cz / 777 743 542

Přihlášku je možné zaslat na emailovou adresu organizačního výboru.

Úhrada účastnického poplatku je možná převodem na účet 241919552/0300
var. symbol 20190614 (do poznámky k platbě uveďte jméno účastníka / účastníků).
Při platbě převodem je výše účastnického poplatku 700 Kč, v místě pořádání akce 900 Kč.

V ceně je zahrnuto občerstvení a degustační vzorky.