

INOVAČE VE VÝROBĚ VÍNA

***ZVEME VÁS
NA SEMINÁŘE SPOJENÉ
S DEGUSTACÍ VÍN***

PŘEDNÁŠÍ
DOC. ING. MOJMÍR BAROŇ, Ph.D.
ÚSTAV VINOHRADNICTVÍ A VINAŘSTVÍ
ZAHRADNICKÁ FAKULTA
MENDELOVA UNIVERZITA V BRNĚ

PROGRAM SEMINÁŘE

Úvod do problematiky vína

- Světová produkce
- Možnosti přístupu - Terroir
- Výrobní filozofie
- Stylistika vín
- Výrobní kroky

Vinifikace hroznů, výroba bílých vín vs výroba červených vín

- Příprava a průběh sklizně
- Šetrnost sklizňových operací
- Před-fermentační operace
- Odstopkování a drcení bobulí
- Ležení rmutu před lisováním; Lisování
- Odkalování moštu a použití čiřidel
- Regulace obsahu kyselin
- Měření a zvyšování cukernatosti moštu

Kvasinky a řízení alkoholové fermentace

- Alkoholové kvašení
- Kvasinky
- Nástroje řízení alkoholového kvašení

Jablečno-mléčná fermentace (JMF)

- Význam a použití JMF
- Mléčné bakterie
- Parametry ovlivňující průběh JMF
- Management JMF

Školící operace a zrání vín

- Stáčení a síření
- Oxid siřičitý
- Chemické postupy odkyselování
- Čiření vína; Zrání vína

Finalizace

- Filtrace
- Krášlení, stabilizace a lahvování
- Problematika kyslíku
- Uzávěry lahví

Speciální technologie

- Zrání vín na kvasnicích – metoda sur-lie
- Výroba rosé vín
- Výroba sladkých vín (Ledové víno, Slámové víno, Botrytické výběry)
- Teplá cesta u červených vín, karbonická macerace
- Šumivá vína
- Oranžová vína

Teoretické vyučování bude doplněno o vzorky vín, které jsou typické pro přednášené téma. Na teoretickou část bude navazovat exkurze do vinařského provozu.

ORGANIZAČNÍ POKYNY

1. Termíny a místa konání seminářů

Seminář	Termín konání	Místo konání	Adresa
Seminář 1	3. prosince 2019	hotel U Kata	Uhelná 596, 284 01 Kutná Hora
Seminář 2	10. prosince 2019	hotel Rustikal	Na Hradbách 23/5, 693 01 Hustopeče
Seminář 3	30. ledna 2020	hotel Grand	Palackého náměstí 349, 686 01 Uherské Hradiště
Seminář 4	12. února 2020	Vinařství, penzion Vřesoviště	Havraníky 119, 669 02 Znojmo
Seminář 5	19. února 2020	hotel Olympionik	Bezručova 3819, 276 01 Mělník
Seminář 6	4. března 2020	Žernosecké vinařství s.r.o.	Velké Žernoseky 1, 412 01 Litoměřice

- Registrace účastníků** bude probíhat od 8,30 do 9,00 hod. Odborný program započne v 9,00 hod. a předpokládané ukončení jednotlivých seminářů bude v 17,00 hod.
- Vyplněnou přihlášku** zašlete laskavě na adresu Vodní zdroje Ekomonitor spol. s r.o., Píšťovy 820, 537 01 Chrudim III, e-mail: alena.pecinova@ekomonitor.cz nejpozději jeden týden před termínem konání semináře.
- Částka za vložné** na seminář činí **350,- Kč vč. 21 % DPH (bez DPH 289,30)**. Ve vložném je zahrnuta účast na semináři, občerstvení, pracovní materiály, degustace vín a exkurze. Vložné uhraďte týden před konáním akce na č. ú. 19-5234530277/0100 KB Chrudim, variabilní symbol viz tabulka níže DIČ: CZ15053695, IČO: 15053695, spis. značka v obch. rejstříku: C 1036 u rejstříkového soudu v Hradci Králové SWIFT CODE – KOMBCZPP, IBAN – CZ 0801000000195234530277. **Platba kartou a v eurech není u registrace možná. V přihlášce zaškrtněte, jak si přejete hradit vložné.**

Seminář	Variabilní symbol	Seminář	Variabilní symbol
Seminář 1	191203	Seminář 4	200212
Seminář 2	191210	Seminář 5	200219
Seminář 3	200130	Seminář 6	200304

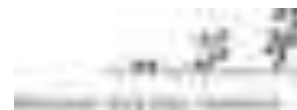
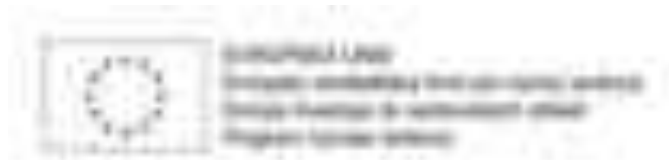
- Exkurze** proběhnou ve vinařských provozech po ukončení teoretické části semináře. Doprava na a z exkurze bude zajištěna.
- Řízená degustace** se uskuteční v rámci semináře.
- Občerstvení** pro účastníky bude zajištěno. **Účast na akci** Vám budeme **potvrzovat**.
- Stornovat** lze odeslanou přihlášku pouze písemně, a to nejpozději 4 dny před konáním semináře. Nestornuje-li účastník přihlášku včas, neuhrazené částky dodatečně fakturujeme. Na akci je možné vyslat náhradníka.

INFORMACE A PŘIHLÁŠKY

VODNÍ ZDROJE EKOMONITOR SPOL. S R.O.

PÍŠŤOVY 820, 537 01 CHRUDIM III

alena.pecinova@ekomonitor.cz; +420 606 730 32



Závaznou přihlášku na semináře

INOVACE VE VÝROBĚ VÍNA

odešlete laskavě na adresu: Vodní zdroje Ekomonitor spol. s r.o.,
Píšťovy 820, 537 01 Chrudim III, e-mail: alena.pecinova@ekomonitor.cz

Titul, jméno a příjmení								
Název a adresa (firmy)								
IČ, DIČ								
Věk účastníka	Věk > 40				věk < 40			
Typ účastníka*	1	2	3	4	5	6	7	8
Telefon								
E-mail								
Zaškrtněte, na který seminář se závazně přihlašujete.								
SEMINÁŘ	VARIABILNÍ SYMBOL				DATUM KONÁNÍ			
Seminář 1 – Kutná Hora	191203				3. prosince 2019		☐	
Seminář 2 – Hustopeče	191210				10. prosince 2019		☐	
Seminář 3 – Uherské Hradiště	200130				30. ledna 2020		☐	
Seminář 4 – Havraníky	200212				12. února 2020		☐	
Seminář 5 – Mělník	200219				19. února 2020		☐	
Seminář 6 – Litoměřice	200304				4. března 2020		☐	
Přihlašuji se k účasti na semináři INOVACE VE VÝROBĚ VÍNA v termínu								
Vložené 350,- Kč uhradím:								
☐ převodem na č. ú. 19-5234530277/0100 KB Chrudim s VS viz tabulka								
☐ v hotovosti u registrace								
☐ žádám o vystavení zálohové faktury								
datum, razítko, podpis								

*1) zemědělský podnikatel, 2) výrobce potravin zpracovávající zemědělské produkty, 3) vlastník zemědělské půdy, 4) vlastník lesní půdy, 5) osoba hospodařící v lesích, 6) zaměstnanec, 7) osoba pracující pro hospodářský subjekt, jež je MSP působícím ve venkovských oblastech, 8) osoba, která se podílí na hospodaření zemědělského podnikatele.