

Od sklizně k hotovému vínu

Semináře pro vinaře

20.8.2025 v 17:00 sokolovna Bukovany

PROGRAM SEMINÁŘE:

Sběr hroznů

- Určení optimálního termínu sklizně
- Využití laboratorních analýz při rozhodování

Zpracování bílých hroznů

- Ošetření hroznů a moštu
- Lisování, odkalení, stabulace
- Fermentace a různé styly bílých vín

Zpracování modrých hroznů

- Ošetření hroznů a rmutu
- Alkoholová a jablečno-mléčná fermentace (JMF)
- Použití dubových alternativ
- Výběr kvasinek a výživ

Novinky v enologii - kvasinky Enartis

- EnartisFerm Q MCK – Metschnikowia pulcherrima: kvasinka pro kontrolu mikrobiálního prostředí
- EnartisFerm Q GRACE – ideální volba pro odrůdy Chardonnay a Pinot Noir

Sentia – ruční analyzátor pro víno

- Rychlá a efektivní analýza v reálném čase
- Praktické využití přímo ve sklepi

Degustace vín

Ochutnávka vín vyrobených různými technologickými postupy.

Vstupné 290 Kč

Těšíme se na vaši účast.