

EKOMONITOR
SEMINÁŘE

**ZVEME VÁS NA SEMINÁŘ SPOJENÝ
S ŘÍZENOU DEGUSTACÍ VÍN**



**Současné trendy
ve výrobě vína**



PŘEDNÁŠÍ



prof. Ing. MOJMÍR BAROŇ, Ph.D.

ÚSTAV VINOHRADNICTVÍ A VINAŘSTVÍ

ZAHRADNICKÁ FAKULTA

MENDELOVA UNIVERZITA V BRNĚ



10. října 2022

Hotel Mariel, Znojmo

PROGRAM SEMINÁŘE

❖ Historie a současnost výroby vína

Světová produkce – trendy a budoucnost udržitelného vinařství
Produkce v ČR
Rozdělení vín
Stylistika vín
Výrobní kroky

❖ Před-fermentační operace

Příprava a průběh sklizně
Šetrnost sklizňových operací
Před-fermentační operace
Odstopkování a mačkání bobulí
Macerace tuhých částí hroznů
Lisování
Metody odkalení moštu
Parametry moštu před fermentací
Funkční přípravky – taniny, enzymy, výživa, čířící přípravky

❖ Kvasinky a alkoholová fermentace

Alkoholové kvašení
Kvasinky – saccharomycétní a nesaccharomycétní a jejich využití
Možnosti zastavení fermentace

❖ Jablečno-mléčná fermentace (JMF)

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

❖ Školení a zrání vín

Stáčení a síření
Oxid siřičitý – jak správně sířit
Čiření vína
Zrání vína

❖ Finalizace vín

Čištění a filtrace
Krášlení, stabilizace a lahvování
Problematika kyslíku
Uzávěry lahví

Teoretické vyučování bude doplněno řízenou degustací vín, která jsou typická pro přednášené téma.

ORGANIZAČNÍ POKYNY

- ❖ **Datum a místo konání:** Seminář se uskuteční v pondělí **10. října 2022 v Hotelu Mariel ve Znojmě** (Mariánské nám. 10, 669 02 Znojmo, tel.: [+420 515 223 869](tel:+420515223869), e-mail: info@hotelmariel.cz, <https://www.hotelmariel.cz/cs/>).
- ❖ **Registrace** bude od 8:30, začátek semináře v 9:00 a předpokládaný konec v 15:15.
- ❖ **Vyplněnou přihlášku** prosím zašlete nejpozději do **3. října 2022** na adresu: Vodní zdroje Ekomonitor spol. s r.o., Píšťovy 820, 537 01 Chrudim III nebo na e-mail: michaela.halabrinova@ekomonitor.cz.
- ❖ **Vložené** za seminář činí **3100,- Kč s DPH na 1 osobu**. Do ceny vloženého je zahrnut vstup na seminář, pracovní materiály v el. podobě a řízená degustace vín, oběd a drobné občerstvení. Vložené laskavě poukažte na účet č. 19-5234530277/0100 u KB Chrudim **do 3. října 2022** pod variabilním symbolem **221010**. Pokud budete požadovat zálohovou fakturu, zaškrtněte příslušné políčko v přihlášce. Naše IČ: 15053695, DIČ: CZ15053695, spis. značka v obchod. rejstříku C 1036 u rejstřík. soudu v Hradci Králové.
- ❖ **Pracovní materiály v elektronické podobě budou účastníkům rozeslány na e-mail uvedený v přihlášce.** Pracovní materiály v tištěné podobě na semináři k dispozici nebudou.
- ❖ **Daňový doklad** obdrží účastníci na základě řádně vyplněné přihlášky u registrace. Přejete-li si obdržet daňový doklad o zaplacení vloženého dříve, zašleme Vám jej na vyžádání.
- ❖ **Odesláním přihlášky** účastník i vysílající organizace vyjadřují souhlas s organizačními pokyny, cenami i storno podmínkami. **Stornovat** lze odeslanou přihlášku pouze písemně, a to tak, aby bylo storno organizátorům doručeno nejpozději **3. října 2022**. **Nestornuje-li účastník přihlášku včas, uhrazené platby nevracíme a neuhrazené platby dodatečně fakturujeme.** Nahlášení náhradníka je možné.
- ❖ **Počet účastníků je omezený a bude se řídit v té době aktuálním usnesením vlády.**

INFORMACE A PŘIHLÁŠKY



MICHAELA HALABRÍNOVÁ
Vodní zdroje Ekomonitor spol. s r.o., Píšťovy 820,
537 01 Chrudim III,
mobil: 702 148 819
e-mail: michaela.halabrinova@ekomonitor.cz

ZÁVAZNÁ PŘIHLÁŠKA NA SEMINÁŘ SOUČASNÉ TRENDY VE VÝROBĚ VÍNA

Vyplněnou přihlášku odešlete laskavě **do 3. října 2022**
na adresu Vodní zdroje Ekomonitor spol. s r.o., Pišťovy 820, 537 01 Chrudim III,
e-mail: michaela.halabrinova@ekomonitor.cz

Titul, jméno a příjmení účastníka				
Titul, jméno a příjmení dalšího účastníka/ů				
Název a adresa plátce (firmy)				
Č. účtu plátce				
DIČ a IČ (u SK - IČD)				
Telefon				
E-mail kontaktní				
E-mail na účastníka/y (pokud je jiný než kontaktní)				
Vložené v Kč za	cena bez DPH	DPH	cena s DPH	počet
1 osobu	2.562,-	538,-	3.100,-	
<p>Závazně se přihlašuji/eme k účasti na semináři Současné trendy ve výrobě vína pořádaném 10. října 2022 ve Znojmě. Vložené celkem ve výši,- Kč uhradím:</p> <p><input type="checkbox"/> převodem na č. ú. 19-5234530277/0100 KB Chrudim s variabilním symbolem 221010*</p> <p><input type="checkbox"/> žádám o vystavení zálohové faktury*</p>				
<p><i>Odesláním závazné přihlášky souhlasím se storno podmínkami.</i></p>				
<p>Datum, razítko, podpis</p>				