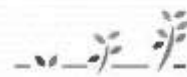




EVROPSKÁ UNIE
Evropský zemědělský fond pro rozvoj venkova
Evropa investuje do venkovských oblastí
Program rozvoje venkova



PROGRAM ROZVOJE VENKOVA

ZVEME VÁS NA SEMINÁŘE SPOJENÉ
S ŘÍZENOU DEGUSTACÍ VÍN

INOVACE VE VÝROBĚ VÍNA 2
Udržitelné postupy
při produkci vína

PŘEDNÁŠÍ

doc. Ing. MOJMÍR BAROŇ, Ph.D.

ÚSTAV VINOHRADNICTVÍ A VINAŘSTVÍ

ZAHRADNICKÁ FAKULTA

MENDELOVA UNIVERZITA V BRNĚ

PROGRAM SEMINÁŘE

Historie a současnost výroby vína

- Světová produkce
- 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 hroznu
- Lisování
- Metody odkalení moštu
- Parametry moštu před fermentací

Kvasinky a alkoholová fermentace

- Alkoholové kvašení
- Kvasinky
- 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 šíření
- Oxid siřičitý
- Čiření vína
- Zrání vína

Finalizace vín

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

Speciální technologie

- Školení 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 řízenou degustací vín, která jsou typická pro přednášené téma.

ORGANIZAČNÍ POKYNY

1. Termíny a místa konání seminářů

Seminář	Termín konání	Místo konání	Adresa
Seminář 1	26. ledna 2022	Hotel Olympionik	Bezručova 3819, 276 01 Mělník
Seminář 2	8. března 2022	Hotel Mariel ***	Mariánské nám. 10, 669 02 Znojmo
Seminář 3	26. dubna 2022	Hotel Skanzen	ul. Modrá 227, 687 06 Velehrad
Seminář 4	6. října 2022	Žernosecké vinařství s.r.o.	Velké Žernoseky 1, 412 01 Litoměřice
Seminář 5	20. října 2022	Hotel Atom	Velkomeziříčská 640/45, 674 01 Třebíč

- 2. 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.
- 3. 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.
- 4. Vložné na semináře se nehradí.**
- 5. Na dvou místech** proběhne **exkurze** ve vinařských provozech po ukončení teoretické části semináře. Doprava na a z exkurze bude zajištěna.
- 6. Drobné občerstvení** pro účastníky bude zajištěno.
- 7. Řízená degustace vín bude součástí každého semináře. Degustace bude zpoplatněna částkou 1.000,- Kč vč. 21 % DPH (bez DPH 826,40). Bez úhrady degustace, není možné se semináře zúčastnit. Částku za řízenou degustaci uhradte nejpozději 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 degustaci uhradit.**

Seminář	Variabilní symbol	Seminář	Variabilní symbol
Seminář 1	220126	Seminář 4	221006
Seminář 2	220308	Seminář 5	221020
Seminář 3	220426		

- 8. Účast na akci** Vám budeme **potvrzovat**.
- 9. Stornovat** lze odeslanou přihlášku pouze písemně, a to nejpozději týden 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; +420 606 730 325

Závaznou přihlášku na semináře INOVACE VE VÝROBĚ VÍNA II

odešlete laskavě na adresu: Vodní zdroje Ekomonitor spol. s r.o.,
Píšťovy 820, 537 01 Chrudim III nebo na 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 – Mělník	220126				26. ledna 2022			<input type="checkbox"/>
Seminář 2 – Znojmo	220308				8. března 2022			<input type="checkbox"/>
Seminář 3 – Velehrad	220426				26. dubna 2022			<input type="checkbox"/>
Seminář 4 – Velké Žernoseky	221006				6. října 2022			<input type="checkbox"/>
Seminář 5 – Třebíč	221020				20. října 2022			<input type="checkbox"/>
<i>Odesláním závazné přihlášky souhlasím se storno podmínkami.</i>								
Přihlašuji se k účasti na semináři INOVACE VE VÝROBĚ VÍNA II								
v termínu								
Částku za degustaci 1.000,- Kč uhradím:								
<input type="checkbox"/> převodem na č. ú. 19-5234530277/0100 KB Chrudim s VS viz tabulka <input type="checkbox"/> v hotovosti u registrace <input type="checkbox"/> žádám o vystavení zálohové faktury (nejpozději týden před konáním semináře)								
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.