



Винарија Гама, Демир Капија  26.04.2017 (Среда)  почеток 09:00 h

ПРОГРАМА за еднодневен енолошки семинар

- 09:00 – 09:30 – Регистрација на учесници
- 09:30 – Поздравен говор
- 09:45 – **Преглед на продуктите за бистрење и сензорска корекција од ERBSLÖH AG**
 - Предавач – Г-дин Tom Woytek, Erbslöh AG, Германија
- 10:30 – **Растителни (вегански) продукти**, испитувања и резултати за нивна примена во флотацијата добиени од Федералните вински истражувачки институти Veitshöchheim и Фрајбург, Германија
 - Предавач – Г-дин Tom Woytek, Erbslöh AG, Германија
- 11:00 – **Кафе пауза**
- 11:15 – **Развој на нов квасец за производство на вина со намалена содржина на етанол а зголемена содржина на глицерол, Oenoferm LA-HOG и Erbslöh LA-C.**
 - Предавач – Г-дин м-р Игно Тасев, Тохем Дооел
- 11:45 – **CarboTec GE ефикасен третман на шира**
 - Предавач – Г-дин Tom Woytek, Erbslöh AG, Германија
- 12:00 – **Нови трендови во Oenoferm фамилијата на квасци: X-thiol, X-treme**
 - Предавач – Г-дин Tom Woytek, Erbslöh AG, Германија
- 12:30 – Предавање на **Проф.д-р Helmut König** од Универзитетот Јохан Гутенбер - Мајнц, Германија
- 13:15 – **Кафе пауза**
- 13:30 - **Фенолна карактеризација на црвени вина во различни фази на производството**
 - Предавач - Проф.д-р Виолета Иванова – Петропулос, Земјоделски факултет, Универзитет “Гоце Делчев”-Штип
- 14:00 – **Застапени вински сорти грозје во РМ и мерки за негово квалитетно производство**
 - Предавач - Проф.д-р Виолета Димовска, Земјоделски факултет, Универзитет “Гоце Делчев”-Штип
- 14:30 – Дегустација на вина добиени со примена на енолошки средства од програмата на ERBSLÖH AG.
- 15:00 - Коктел