

Výskumný ústav vinohradnícky a vinársky – CVRV Piešťany

v rámci projektu „Vinič a víno konkurencieschopne“

Kód projektu: 160TT1001323

organizuje

odbornú vzdelávaciu aktivitu

12-13.marca 2013 Piešťany

„metódy analýzy vín“

Teoretická časť

9,00-9,20 Otvorenie seminára

9,20 – 10,00 *Vinohradníctvo a vinárstvo v rámci spoločnej organizácie trhu s vínom*

10,00-10,30 *Technický izolát viniča*

Vinárska analytika – čo vieme stanoviť

10,30-11,00 *Čo ukáže kvapalin(k)a*

11,00- 11,30 *Alergény – odkiaľ sa vzali a ako ich stanoviť*

11,30 – 12,00 *Senzoricky aktívne metabolity – (aromatické látky vo víne , čo sú, aký je ich význam a ako ich stanoviť)*

12,00-12,30 *Zdraviu prospešné látky*

12,30 – 13,00 *Ťažké kovy a minerálne látky*

13,00 – 14,00 – Obed

14,00-15,00 Diskusia

Praktické ukážky

15,00-16,00 Exkurzia v Technickom izoláte