

Από το στάδιο της ωρίμανσης των σταφυλιών μέχρι την ωρίμανση των οίνων!

Εφαρμόστε άριστες πρακτικές βελτίωσης της ποιότητας των οίνων σας με βάση τα πλέον πρόσφατα αποτελέσματα οινικής έρευνας και την πλέον σύγχρονη οινική τεχνολογία.

Διήμερο πρόγραμμα ζωτικής σημασίας με επισκέψεις στα οινοποιεία και στους αμπελώνες σας!

**29 & 30 Ιανουαρίου 2018
08:30-17:15**

Δικαίωμα Συμμετοχής⁽¹⁾

Δικαιούχοι ΑνΑΔ:

€120 Πλέον ΦΠΑ ⁽²⁾

Μη δικαιούχοι ΑνΑΔ⁽³⁾:

€600 Πλέον ΦΠΑ



Dominique Delteil
International Wine Consultant
LALLEMAND ŒNOLOGIE

Quintessence Social Networking:



- (1) Up to 3 participants per company
- (2) The VAT is calculated over the amount of the total fee (including the subsidy (€1530.00)), due to be attributed by the participating company
- (3) On-site visit not included

Quintessence Enterprises Ltd
Kennedy Business Center,
12 -14 Kennedy Avenue, Office 208,
1087 Nicosia, Cyprus
Tel.:+357 22466500, Fax:+357 2560260
E:mail: info@quintessence.com.cy
website: www.quintessence.com.cy
eLearning: www.quintessenceLMS.org

New International Good Practices Winemaking and Ageing of Wine in Mediterranean Conditions

Course Content

- Treatment of wine at the beginning of veraison to improve wine quality (LalVigne®)
- Juice clarification and extraction of quality components by specific enzymes (Lalzyme™ range and applications). Chitosan derivatives to reduce bacteria count in juice and wines (innovation to reduce SO₂ in wines).
- Improving yeast viability to secure fermentation results. Yeast nutrient concepts to improve wine quality.
- Reductive glutathione and yeast 3-peptides to protect flavour and prevent from browning of white/rose wines.
- Selection and research projects of specific yeast for specific wine styles. Avoiding increased volatile acidity in juices with high osmotic pressure by *Torulaspota delbrueckii*
- Malolactic fermentation, several detailed concepts developed by Lallemand, various types of bacteria, various and inoculation+ nutrition concepts various wine styles and tannic intensity
- Protecting wine by organic application (Chitosan derivative) from *bretanomyces*
- Reducing content of dissolved oxygen in wine by specific inactivated yeast (Pure lees longevity™)

Με το πέρας του ιδρυματικού μέρους του προγράμματος οι καταρτιζόμενοι θα είναι σε θέση:

- Να παρεμβαίνουν στα κρίσιμα στάδια της ωρίμανσης του σταφυλιού προς βελτίωση της ποιότητας του οίνου
- Να επιτυγχάνουν άριστη διαύγηση του χυμού και εκχύλιση ποιοτικών συστατικών στον οίνο με εξειδικευμένα ένζυμα
- Να επιτυγχάνουν βέλτιστη βιωσιμότητα των ζυμών προς διασφάλιση άριστων αποτελεσμάτων ζύμωσης.
- Να επιτυγχάνουν προστασία των αρωμάτων των οίνων και να αποτρέπουν την αλλοίωση του χρώματος των λευκών και ερυθρών οίνων.
- Να εφαρμόζουν τα αποτελέσματα των ερευνητικών εργασιών επί εξειδικευμένων ζυμών για συγκεκριμένους τύπους οίνων
- Να αποτρέπουν αύξηση της πτητικής οξύτητας στον χυμό
- Να εφαρμόζουν επιτυχημένες πρακτικές που αναπτύχθηκαν κατά τις τελευταίες έρευνες για την μηλογαλακτική ζύμωση.
- Να προστατεύουν τους οίνους με βιολογικές εφαρμογές από τον βρετανομύκητα.
- Να επιφέρουν μείωση της περιεκτικότητας διαλυμένου οξυγόνου με συγκεκριμένη αδρανοποιημένη ζύμη.



ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗΣ

Οργανισμός: μΜ* Μ*

Οικονομική Δραστηριότητα Κίνητρα Συμμετοχής:** 1 2 3

Τηλ:..... Φαξ:..... Email:.....
Άτομο Επικοινωνίας: email: Τηλ:

Επώνυμο και Όνομα Συμμετεχόντων: email: Κιν. Τηλ.:***

*μΜ: Μικρομεσαία Επιχείρηση. Μ: Μεγάλη Επιχείρηση.

** Κυκλώστε: 1. Προσωπική Ανάπτυξη, 2. Νομοθετική Συμμόρφωση, 3. Επιχειρηματική Αριστεία

***Για σκοπούς άμεσης επικοινωνίας, αποστολής μηνυμάτων SMS κτλ. σχετικά με το σεμινάριο

Τα προγράμματα εγκρίθηκαν από την ΑνΑΔ. Οι επιχειρήσεις που συμμετέχουν με εργοδοτούμενούς τους, οι οποίοι ικανοποιούν τα κριτήρια της ΑνΑΔ, θα τύχουν της σχετικής επιχορήγησης.

