



LAFFORT

l'œnologie par nature

Einladung zum Oenologieseminar am 25.06.2013 in der DLR Rheinpfalz, Neustadt an der Weinstraße, 09.30 Uhr-17.00 Uhr

Einsatz verschiedener oenologischer Produkte für die Valorisierung der weißen Trauben und der Herstellung aromatischer Weißweine.

Frau Dr. Maryam Ehsani, Laffort Oenologie, Bordeaux

Farbstabilisierung von farbschwachen Rotweinen mit Tanninen und Mikrooxygenierung.

Herr Prof.Dr. Dominik Durner, Fachgebiet Lebensmitteltechnologie und Oenologie, Weincampus Neustadt

Chemische und sensorische Charakterisierung von Pressfraktionen bei Riesling.

Herr Dr. Pascal Herr, Abt.Weinbau und Oenologie DLR Rheinpfalz, Neustadt

Die imitierte Spontangärung - Neue Möglichkeiten der Reinzuchtgärung durch selektive Wildhefen.

Herr Dipl.Ing. Achim Rosch, DLR Mosel, Bernkastel



ZYMAFLORE HEFEN



NÄHRSTOFFE



ENZYME



HEFEPRODUKTE



NOBILE®



TANNINE

Anmeldung zum Oenologieseminar am 25.06.2013 in der
DLR Rheinpfalz, Breitenweg 71, Neustadt a.d. Weinstraße,
9:30 Uhr - 17.00 Uhr.

Name

Firma

Straße, Nr.

PLZ-Ort

E-Mail

Bitte um verbindliche Anmeldung bis zum 12.06.2013.

Bitte senden Sie Ihre Anmeldung an eine der folgenden Adressen:

GS Schondelmaier: Fax 07641. 42263, E-Mail: info@gs-schondelmaier.de

Kalchschmidt: Fax 07641. 42263, E-Mail: info@kalchschmidt.de

mit KiKK: Fax 06502. 9359898, E-Mail: info@mit-kikk.de

Die Tagungsgebühr von 15,- Euro ist inklusive Tagungsunterlagen,
Mittagessen und Kaffeepause.

Wir freuen uns über Ihr Kommen.



GS Schondelmaier GmbH
Kellereibedarf & Kellereimaschinen

ka|chschmidt
Oenologie | Technik | Hygiene

