**Hageling nodigt u uit op een seminarie over Vinificatie**

**verzorgd door**

**2BFermControl - Labor Bohn ZELL-MOSEL**

 ** **

**Dit gaat door op het** [**"Wijndomein petrushoeve"**](1) **op 08/09/2016**

**De heer Dipl.-Ing.Carsten Heinemeyer**

**start om 18 uur en dit tot de laatste vragen**

**Mondiale trends op de wijnmarkt**

• **Kwaliteit = BIO**

**• Wat is 2B, en waar willen we naartoe?**

**• Alternatieve klaringsmiddelen voor het selectioneren en verwijderen van negatieve Fenolen en ongewenste componenten in most en wijn.**

**• VitiFerm actieve gisten en FermControl BIO- supplementen**

**• Nieuwe bevindingen over stikstof-efficiëntie en Aromavorming door gisten**

**• Aroma beïnvloeding door het gebruik van verschillende BSA-startculturen en een aromamanagement in witte en rode wijn**

Deze voordracht gaat door in het Duits, vragen in het Frans en Engels zijn mogelijk

**Degustatie met wijnen van Hageling**

Adres : Petrushoeve Halensebaan 36A, 3461 Molenbeek-Wersbeek

Prijs : 10.00€ per persoon / Inschrijven hageling.wijnbouw@telenet.be

