

Q-TAG 2011 FÜR SELBSTKELTERER

TIPPS ZUR OPTIMIERUNG DER WEINQUALITÄT

Wann	Donnerstag, 25. August 2011, 8.00 bis 16.00 Uhr
Wo	Weingut & Gasthaus Bad Osterfingen, Zollstrasse in Osterfingen www.badosterfingen.ch
Programm	Themenkreis Redoxpotential: Die Rolle der Kohlsäure in Pinot noir. Oxidationen durch schlechtes Sauerstoffmanagement. <ul style="list-style-type: none">- Aromaschonende Entfernung von Kohlensäure- Messung der Kohlensäure- Schonende Umzüge von Barriquen- Bewusstes Oxigenieren Themenkreis Filtration: Wie gut ist mein Wein filtrierbar? <ul style="list-style-type: none">- Welche Faktoren beeinflussen die Filtrierbarkeit- Wie sind diese Faktoren beeinflussbar- Filtrierbarkeitsindex Themenkreis Traubenverarbeitung: Schonende Förderung und Verarbeitung von Trauben <ul style="list-style-type: none">- Schonende Maischeförderung- Maischeerhitzung- Anpassung des Pressprogramms Themenkreis Weinglas: Der Einfluss des Weinglases auf den Wein <ul style="list-style-type: none">- Vergleichsdegustation
Organisation	Durchführung verschiedener Workshops durch kompetenten Referenten. Erfahrungen werden anhand ausgesuchter Weinproben degustativ vertieft. Degustationsleitung durch Hans Bättig , Weinkonzepte Luzern.
Kosten	280.- CHF exkl. MwSt. von 8% 200.- CHF exkl. MwSt. von 8% für Lehrlinge und Studenten Im Preis inbegriffen sind sämtliche Unterlagen, Mittagessen und Getränke
Anmeldung	Telefonisch oder per SMS bei Michael Hänzi, 079 371 09 27 Per Mail: haenzi@oenoservice.ch , per Fax: 032 377 11 04 Name: _____ Adresse: _____ Anzahl Pers.: _____ Unterschrift: _____