# Program semináře pro malé pivovary a minipivovary

**15. 10. 2015, Hotel Prestige – Zelený sál**

**13:30 Akreditace účastníků**

**14:00 Zahájení**:

- úvodní slovo za festival Znojemský hrozen: **PhDr. Adolf Boháček,** ředitel festivalu

**14:05 Prezentace**

- **Jan Šuráň, Jan Kočka** (Českomoravský svaz minipivovarů)**: Nové techniky studeného chmelení**
  Posluchači budou seznámeni a novými druhy chmelů na trhu v ČR, způsoby jejich použití, dávkování a dobou působení.

- **Dagmar Matoulková, Martin Slabý** (Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, a.s.)**: Kvasinky pro různé typy piva – jaké kvasinky vybrat?**
  V přednášce budou popsány různé typy kvasinek a jejich využití pro výrobu různých typů piva a základy technologií pro výrobu různých typů piv.

- **Jana Olšovská, Martin Slabý** (Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, a.s.): **Senzorický profil různých typů piva - jak má pivo správně chutnat?**
  Posluchači budou seznámeni se senzorickými atributy různých typů piva a s nejčastějšími vadami a chybami při výrobě

**15:15 Panelová diskuse za účasti přednášejících a dále Mgr. Františka Frantíka,** šéfredaktora časopisu Kvasný průmysl

**16:00 Závěr.**

Seminář moderuje: **Ing. Josef Vacl, CSc**., PORT spol. s r. o.

**Seminář připravili partneři festivalu Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, a.s. a Českomoravský svaz minipivovarů.**

V průběhu semináře bude pro jeho účastníky k dispozici občerstvení

Účastníci semináře jsou pozváni i **na slavnostním zahájení festivalu dne 15. 10. 2015 v 19.00 v Kině SVĚT,** Havlíčkova 968/7, Znojmo.

Festival Znojemský hrozen.
Kancelář:
U Libeňského pivovaru 1027/31, 180 00 Praha 8
Tel.: 272 910 248 e-mail: festival@znojemsky-hrozen.cz