**Program semináře pro malé pivovary a minipivovary**

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

**13:30** **Akreditace účastníků**

**14:00** **Zahájen**í:

* 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.