

MICROORGANISMOS NATURALES LA SOLUCIÓN MÁS SOSTENIBLE PARA TODO.

PROGRAMA

09:00 h – Recepción de asistentes.

09:15 h – Ponencia CHR HANSEN. Bioprotección con bacterias y levaduras. Ayuda microbiológica en clima cálido.

11:00 h – Cata de vinos CHR HANSEN: NOTA LAS DIFERENCIAS

12:00 h – Pausa Café

12:30 h – Ponencia FERMENTIS. Selección y producción de levaduras. Sistema E2U(fácil de usar) Claves de la Nutrición.

14:30 h – Cata de Cervezas FERMENTIS. Tipos según su elaboración.

15:00 h – Bocadillitos y tapas con Quesos, embutidos, ...elaborados con microorganismos de CHR HANSEN con vino de Campo Viejo en la terraza de la bodega, si el clima acompaña.

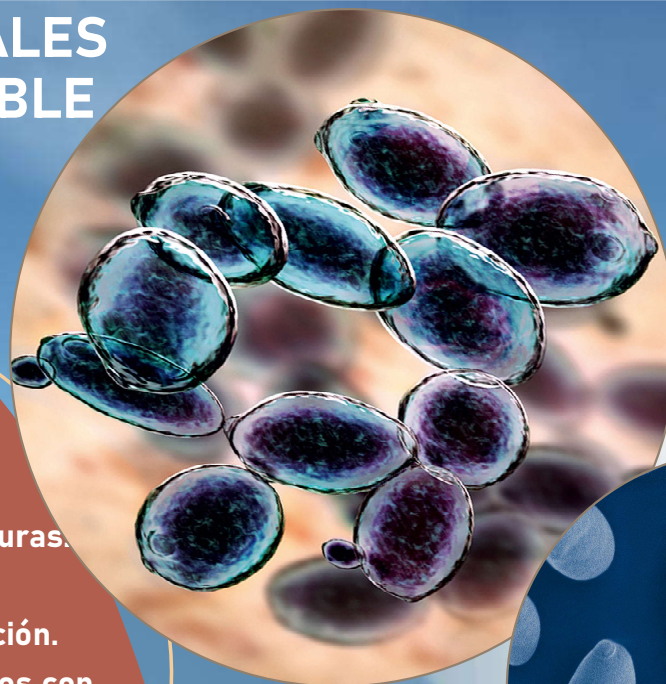
16:00 h – Visita a BODEGAS CAMPO VIEJO. Logroño. Cam. de Lapuebla de Labarca, 50, 26007 Logroño, La Rioja

SI TE APUNTAS: Antes del 19 de Mayo...envíanos un email a redes@enolviz.es indicando; Nombre, Empresa, Picoteo tapas(me quedará: Si o No), Visita a bodega(me interesa: Si o No).

Te esperamos!

 Plazas limitadas

Ponencias por: Bernardo Muñoz, Marian Eshani y David Carriba .



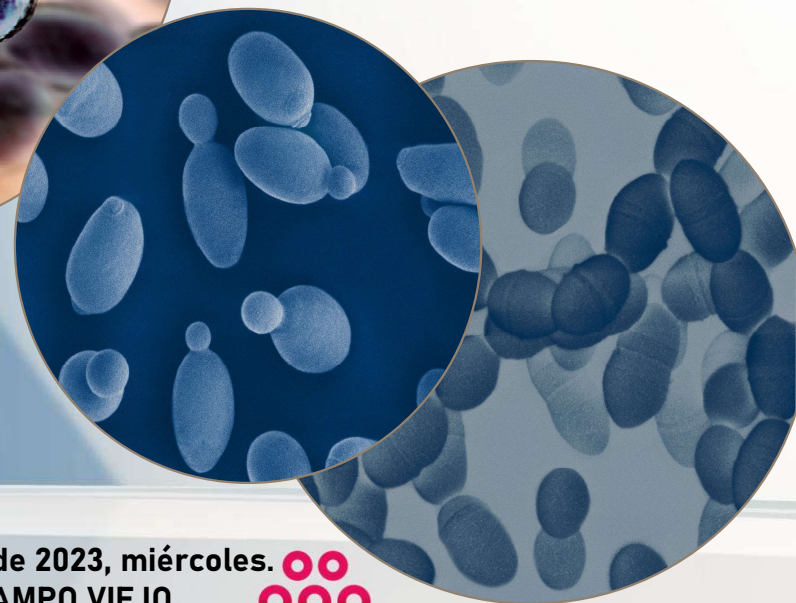
CHR HANSEN

Improving food & health



Fermentis

LESAFFRE FOR BEVERAGES



Fecha: 24 de Mayo de 2023, miércoles.

Lugar: BODEGAS CAMPO VIEJO

Nuestros contactos para dudas:

celestejodra@enolviz.es

anamoreno@enolviz.es

inigoateka@enolviz.es

pedrogutierrez@enolviz.es



enolviz
productos enológicos