



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”
„Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej „Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020”
„Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi”

PROGRAM SZKOLENIA

„Podnoszenie jakości produktów winiarskich i enologicznych”

Termin: 11-12.10.2019r.

Dzień 1

- 10.00-10.15 Powitanie uczestników
 - 10.15-11.45 Problemy przy fermentacji. – cz. 1
 - 11.45 12.00 Przerwa kawowa
 - 12.00-13.30 Problemy przy fermentacji. – cz. 2
 - 13.30-14.30 Obiad
 - 14.30-15.15 Problemy przy fermentacji. – cz. 3
 - 15.15-15.30 Przerwa kawowa
 - 15.30-16.15 Specyfikacje drożdży, pożywek i preparatów drożdżowych.
- ok 18.00 kolacja w hotelu dla osób korzystających z noclegu

Dzień 2

- ok. 7.30 śniadanie w hotelu dla osób korzystających z noclegu
- 9.00-10.30 Enoturystyka w gospodarstwie winiarskim. Enoturystyka jako ważna część enobiznesu. Marketing gospodarstwa winiarskiego, strategie cenowe. - cz. 1
- 10.30-10.45 Przerwa kawowa
- 10.45-12.15 Enoturystyka w gospodarstwie winiarskim. Enoturystyka jako ważna część enobiznesu. Marketing gospodarstwa winiarskiego, strategie cenowe. – cz. 2
- 12.15-13.15 Obiad
- 13.15-14.45 Jak zrobić dobre zdjęcia winnicy/wina/winorośli? Jak je edytować w warunkach gospodarstwa winiarskiego? Jak korzystać z fotografii w mediach społecznościowych?