

9 Φεβρουαρίου 2015

ΤΕΙ ΑΘΗΝΑΣ: ΣΧΟΛΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΤΜΗΜΑ ΟΙΝΟΛΟΓΙΑΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΠΟΤΩΝ Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών: Επιστημονικό Διήμερο με τίτλο: **"Biotechnological Innovations in Modern Winemaking"**

Επιστημονικό Διήμερο με τίτλο: **"Biotechnological Innovations in Modern Winemaking"** πραγματοποιείται στο πλαίσιο του Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών: «Επιστήμη Οίνου και Ζύθου Master of Science in Wine and Beer Science» από το Τμήμα Οινολογίας και Τεχνολογίας Ποτών

του ΤΕΙ Αθήνας, την Τρίτη 10 και την Τετάρτη 11 Φεβρουαρίου 2015 από τις **16:30 έως τις 22:00 στην Αίθουσα Κ11.124, 1ος Όροφος** της Σχολής Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής του Τ.Ε.Ι. Αθήνας, Αγίου Σπυριδωνος, Αιγάλεω

Διευθυντής του Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών είναι ο Καθηγητής Παναγιώτης Ε. Καλδής Αναπληρωτής Προέδρου του ΤΕΙ Αθήνας

Η παρακολούθηση είναι ελεύθερη. Θα χορηγηθεί βεβαίωση παρακολούθησης.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟΥ ΔΙΗΜΕΡΟΥ:

«Biotechnological Innovations in Modern Winemaking»

Τρίτη 10 και Τετάρτη 11 Φεβρουαρίου 2015, ώρες 16:30 - 22:00

Αίθουσα Κ11.124, 1ος Όροφος

Σχολή Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής

Τ.Ε.Ι. Αθήνας, Αγίου Σπυριδωνος, Αιγάλεω

Εισηγήτρια (στην Αγγλική):

Κα Sigrid Gertsen-Schibbye (B.Sc., McGill University), Technical

Support Manager in North America for Lallemand Inc., Canada

Συντονισμός- Απόδοση στην Ελληνική:

Αναπληρωτής Καθηγητής Ιωάννης Παρασκευόπουλος,

Τμήμα Οινολογίας και Τεχνολογίας Ποτών, Τ.Ε.Ι. Αθήνας

Θεματολογία:

Day One □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ **Feb.10**

Module 1

1. Rationalization in the use of selected yeast in Winemaking.

New approaches & tendencies.

2. Yeast protection and nutrition. What is the difference and

what are the benefits.

Malolactic Bacteria. An unnecessary luxury or a necessity? The role

of timing of addition, and differences between strains for sensory

security.