



Τμήμα Οινολογίας και
Τεχνολογίας Ποτών

website: www.teiath.gr



**Γραμματεία
Προγράμματος:**
Κα Άρτεμις Μαρκεσίνη,
Αναπληρώτρια
Προϊσταμένη,
Γραμματεία,
Σχολή Τεχνολογίας
Τροφίμων και Διατροφής,
Τ.Ε.Ι. Αθήνας
Αγίου Σπυρίδωνος,
122 43 Αιγάλεω
τηλ. 210-538501-2,
fax: 210-5907897
e- mail: stetrod@teiath.gr

ΣΧΟΛΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ
ΤΜΗΜΑ ΟΙΝΟΛΟΓΙΑΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΠΟΤΩΝ
Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών:
«Επιστήμη Οίνου και Ζύθου
Master of Science
in Wine and Beer Science»

ΠΡΟΣΚΛΗΣΗ

Έχουμε την τιμή να σας προσκαλέσουμε στο

Επιστημονικό Διήμερο

με τίτλο:

«Biotechnological Innovations in Modern Winemaking»

που πραγματοποιείται

στο πλαίσιο του Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών:

«Επιστήμη Οίνου και Ζύθου

Master of Science in Wine and Beer Science»

του Τμήματος Οινολογίας και Τεχνολογίας Ποτών

του ΤΕΙ Αθήνας,

την Τρίτη 10 και την Τετάρτη 11 Φεβρουαρίου 2015

και ώρες 16:30 - 22:00

στην Αίθουσα Κ11.124, 1^{ος} Όροφος

της Σχολής Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής
του Τ.Ε.Ι. Αθήνας, Αγίου Σπυρίδωνος, Αιγάλεω

Ο Διευθυντής

ΤΟΥ

Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών

Καθηγητής Παναγιώτης Ε. Καλδής
Αναπληρωτής Προέδρου του ΤΕΙ Αθήνας

Η παρακολούθηση είναι ελεύθερη.
Θα χορηγηθεί βεβαίωση παρακολούθησης.



Τμήμα Οινολογίας και
Τεχνολογίας Ποτών

website: www.teiath.gr



**Γραμματεία
Προγράμματος:**
Κα Άρτεμις
Μαρκεσίνη,
Αναπληρώτρια
Προϊσταμένη,
Γραμματεία,
Σχολή Τεχνολογίας
Τροφίμων και
Διατροφής,
Τ.Ε.Ι. Αθήνας
Αγίου Σπυρίδωνος,
122 43 Αιγάλεω
τηλ. 210-5385501-2,
fax: 210-5907897
e- mail:
stetrod@teiath.gr

**ΣΧΟΛΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ
ΤΜΗΜΑ ΟΙΝΟΛΟΓΙΑΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΠΟΤΩΝ
Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών:
«Επιστήμη Οίνου και Ζύθου
Master of Science
in Wine and Beer Science»**

**ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟΥ ΔΙΗΜΕΡΟΥ:
«Biotechnological Innovations in Modern Winemaking»**

Τρίτη 10 και Τετάρτη 11 Φεβρουαρίου 2015, ώρες 16:30 - 22:00
Αίθουσα Κ11.124, 1^{ος} Όροφος
Σχολή Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής
Τ.Ε.Ι. Αθήνας, Αγίου Σπυρίδωνος, 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.10th

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.

Module 2

1. New approaches in anti-*Brettanomyces* protection (the
development and use of Chitosan Derivates).
2. An effective cure for wines with Sulphur off-flavors using
inactivated mineral yeast

Day Two.

Feb.11th

Module 3

Enzymes. The complete arsenal and the optimization in its use.

Module 4

Malolactic Bacteria. An unnecessary luxury or a necessity? The role
of timing of addition, and differences between strains for sensory
security.