



INVITATION

WINE YEAST NUTRITION SCHOOL™ SUISSE

21 JUIN 2018

LIEU :
LES FILS MAYE SA
RUE DES CAVES 12
CH-1908 RIDDES

La société Lallemand en partenariat avec la société Max Baldinger AG
vous invite à la 1^{ère} WINE YEAST NUTRITION SCHOOL™ SUISSE.

Venez découvrir l'importance de la nutrition des levures pour optimiser la fermentation alcoolique et la qualité des vins.

PROGRAMME

- 8h30 Café d'accueil
- Gestion de la nutrition levurienne pour sécuriser la fermentation alcoolique
Anne Ortiz-Julien - Responsable R&D Levures et Nutrition - Lallemand SAS – Blagnac
- Impact des paramètres fermentaires sur la biosynthèse des arômes Fermentaires
Jean-Roch Mouret - Co-animateur Microbiologie - INRA - Sciences Pour l'œnologie – Montpellier
- Les équilibres nutritionnels, une nouvelle clé pour la révélation aromatique et la sécurité fermentaire
Anne Ortiz-Julien - Responsable R&D Levures et Nutrition - Lallemand SAS – Blagnac
- 11h30 : Dégustation de vins d'essai
- 12h00 : Apéritif avec les vins de la maison
- 12h30 : Dîner sur place pour ceux qui le souhaitent

COUPON-RÉPONSE

Contact :

Xavier Grivel
Baldinger - Elvamac SA
Route de Préverenges 10
CH-1026 DENGES
Tel: +41/21 801 21 77
mob: +41/79 590 26 71
xavier.grivel@elvamac.ch

Société :

Nom :

Prénom :

Code Postal :

E-Mail :

Souhaite participer au déjeuner : OUI NON

Nombre de places limitées, réponse souhaitée avant le 15 juin par courrier ou par E-Mail en mentionnant les informations ci-dessus.

Pour plusieurs participants, merci de retourner par e-mail la liste avec prénoms et adresses mail. Merci de remplir lisiblement tous les champs afin que nous puissions vous faire parvenir d'éventuelles modifications et informations supplémentaires (horaires, lieux...).