



NutriVet s.r.o., Pohořelice
Výzkumný ústav živočišné výroby, v.v.i., Praha-Uhřetěves

Vás srdečně zve na odborné setkání

**Workshop k aktuálním otázkám ve výživě skotu, zejména konzervace
objemných krmiv v návaznosti na precizní zemědělství**

Ve čtvrtek 31. 3. 2022, Hotel Termal Mušov
www.hoteltermal.cz

Program: Prezence 12:00
 Zahájení 13:00

- ❖ **Nová sezóna výroby konzervovaných krmiv 2022, včetně představení sortimentu konzervačních přípravků firmy Salinity**
Matilda Johansson, Jonas Carlberg, SALINITY Václav Jambor, NUTRIVET, s.r.o. Pohořelice
- ❖ **Výsledky řešení projektu NAZV QK181137 v roce 2021**
Radko Loučka, VÚŽV Praha -Uhřetěves
- ❖ **Sortiment produktů firmy NOURIVIT GmbH. k ošetření pro udržitelné a integrativní zemědělství on line**
Wolfgang Harreither Nourivit GmbH. Eva Farkačová Evexim Praha
- ❖ **Praktická aplikace použití teplotního čidla s SD kartou pro sledování aerobní stability konzervovaných krmiv**
Soňa Malá, Hana Synková, NUTRIVET, s.r.o., Pohořelice
- ❖ **Hodnocení kukuřičné siláže – metoda CSPS, narušení zrna, stanovení klostridií a obsahu škrobu ve výkalech**
Blažena Vosynková, Věra Stoudková, NUTRIVET, s.r.o. Pohořelice

Po ukončení odborného programu řízená degustace Moravských vín.

Na základě této přihlášky, zajistíme občerstvení. Přihlášku pošlete e-mailem.

Přihláška na workshop: do 28.března, 2022, Pohořelice, e-mail: nutrivet@nutrivet.cz

Firma: IČO: DIČ:
Adresa, ulice:
PSČ Místo:

Osoba	ubytování	
1.	ano ne	
2.	ano ne	razítko organizace
3.	ano ne	

Tel.: Fax: Mobil: E-mail:

Adresa: **NutriVet, s.r.o.**, Vídeňská 1023, 691 23 Pohořelice, mobil: +420 606 764 260, fax: +420 519 424 247, e-mail: nutrivet@nutrivet.cz