



## Curso: "Bases de la cata de sidra vasca. Funcionamiento de los paneles de cata" en Fraisoro

📅 Mar 10, 2017 📍 Formación, Sidra 💬 0 Comentarios



Entre el 14-16 de marzo se celebrará el curso «Bases de la cata de sidra vasca. Funcionamiento de los paneles de cata» en Fraisoro (Zizurkil). El objetivo del curso es dar herramientas al sector para que profundice en la cata de sidra y al mismo tiempo aprender cómo funciona el panel organoléptico de cata del Laboratorio de Fraisoro.

Información del curso:

**Fecha de inicio:**

14 de marzo del 2017

**Fecha de finalización:**

16 de marzo del 2017

**Lugar:**

Fraisoro Eskola (Zizurkil)

**Duración:**

8 horas

**Dirigido a:**

Sidreros, enólogos y técnicos del mundo de la sidra.

**Tema principal:**

Dar herramientas al sector para que profundice en la cata de sidra y al mismo tiempo aprender cómo funciona el panel organoléptico de cata del Laboratorio de Fraisoro.

**Programa:****14 de marzo, 15:00-19:00**

## Contenidos:

- Método de cata de sidra y funcionamiento del panel de cata
- Presentar cómo se hacen las sesiones de cata
- Cata de diferentes sidras.

Profesora: Agurtzane Andueza (Laboratorio de Fraisoro)

**16 de marzo, 10:00-13:30**

## Contenidos:

## LOS AROMAS DE LA SIDRA

## 1. LA SIDRA: ALGUNAS PECULIARIDADES FÍSICO-QUÍMICAS:

- Parámetros enológicos típicos
- Ácidos orgánicos
- Azúcares residuales y polialcoholes
- Perfiles fenólicos

## 2. EL ANÁLISIS DEL AROMA:

## a. Análisis QUÍMICO

- Aislamiento y pre-concentración de los compuestos volátiles
- Identificación y cuantificación

## b. Análisis OLFATOMÉTRICO:

- Descripción de la técnica
- Aromas activos e impacto

## c. Análisis SENSORIAL:

- Percepción sensorial
- Atributos sensoriales y composición físico-química

## 3. COMPUESTOS VOLÁTILES RESPONSABLES DEL AROMA:

## a. Primarios o VARIETALES

## b. Secundarios o de FERMENTACIÓN:

- Influencia de la etapa pre-fermentativa
- Influencia del prensado
- Levaduras y bacterias

## c. Terciarios o de CONSERVACIÓN:

- Conservación sobre lías
- Conservación en botella

#### 4. DEFECTOS SENSORIALES

Profesora: Anna Picinelli (investigadora de SERIDA)

Descargar el programa del curso en formato PDF

Fuente: HAZI

### Búsqueda

---

<input type="text"/>	Buscar
----------------------	--------

### Categorías

---

Agenda

Concursos

Cultura

Eventos

Experiencias

Exposiciones

Ferias

Formación

Gastronomía

Historia

Manzana

Manzanal

Museos

Prensa

Publicaciones

Recetas

Sidra

Sidrerías

Sin categorizar

Turismo

### Archivos

---

Elegir mes 
--

Privacidad - Condiciones

## VEN Y DESCUBRE

**SAGARDOAREN  
LURRALDEA**  
el territorio de la sidra

Kale Nagusia, 48

20115

Astigarraga

Gipuzkoa

¿NECESITAS AYUDA?

📞 943 550 575

SÍGUENOS EN...



### EXPERIENCIAS

Reservar tu plan

Experiencias a la carta

Rutas seleccionadas

Otras propuestas cerca de aquí

Cómo moverse

Donde dormir

Guías e información práctica

### SIDRERÍAS

Reservar sidrería

Elige tu sidrería

Transporte a sidrerías

Consejos útiles para ir de sidrería

### MUSEO DE LA SIDRA

Sagardoetxea – el museo

Exposición y espacios

Tipos de visita

Cómo llegar y accesos

Tarifas y horarios

Reservar visitas

Visita virtual

Centro de documentación

### SAGARDO FORUM

Información general

Fotografías

Ponencias

### AGENDA

### BLOG

### DIFUSIÓN

Boletín

Suscripción newsletter

Social media



**EUSKADI**  
BASQUE COUNTRY



Gipuzkoako  
Foru Aldundia  
Diputación Foral  
de Gipuzkoa



© 2019 Consorcio público privado Sagardun  
INFORMACIÓN LEGAL

[QUIENES SOMOS](#)   [PROYECTOS](#)   [ALIANZAS](#)   [PERFIL DEL CONTRATANTE](#)