



SAGARDOETXEA FORMACION
SEPTIEMBRE-NOVIEMBRE 2007
Maduración, cata y analítica de la manzana
Curso práctico de análisis de mostos y sagardoa

Contacto

Euskeraz eta erderaz: José Mari ALBERRO 943 550 575 ó 00 34 650 94 77 04
Castellano y Français: Dominic LAGADEC 943 550 575 ó 00 33 680 01 48 12

MADURACIÓN, CATA Y ANALÍTICA DE LA MANZANA DE TOLARE

Dirigido a productores de manzana y productores de sidra y derivados, mosto , sagar dultzea etc.

Fechas

27 y 28 de septiembre.
Horario: 10:00 a 13:30

Duración

7 horas

Impartidores

Xabi Kamio y Aitor Etxeandia

Lugar de impartición

Sagardoetxea Astigarraga

Programa

Teoría de la maduración de la manzana
Evolución de azúcares y regresión del almidón
Evolución de taninos
Evolución de la acidez total
Evolución de la dureza
Cata de manzana
Apreciación del grado de madurez tecnológico
Comportamiento de la manzana en la recogida, transporte, limpieza, triturado y en el prensado.
Rendimiento y analítica de los diferentes mostos en el prensado.
Prácticas a realizar
 Regresión de almidón
 Medición de ° Brix
 Microprensados de manzana
 Medición de densidad
 Medición de la acidez total
 Cata varietal



CURSO PRACTICO DE ANALISIS DE MOSTOS Y SAGARDOA

Dirigido a productores de manzana y productores de sidra y derivados, mosto, sagar dultzea etc.

Fechas

19 y 20 Noviembre

Horario: 10:00 a 13:30

Duración

7 horas

Impartidor

Xabi Kamio

Lugar de impartición

Sagardoetxea Astigarraga

Programa

Importancia del conocimiento analítico del mosto y sagardoa en las decisiones de bodega.

Composición analítica del mosto

Composición analítica de la sagardoa

Prácticas a realizar

- Medición de densidad

- Medición de la acidez total

- Medición del pH

- Medición de la acidez volátil

- Medición de la extracto seco

- Medición de la turbidez

- Medición de la TML

- Medición del grado alcohólico

- Medición del sulfuroso

- Medición del metanol

- Medición del hierro