

**SAGARDOETXEA FORMAKUNTZA
IRAILA-AZAROA 2007**

**Tolareko sagarraren heltzea dastatzea eta analitika
Muztioaren eta sagardoearen astezketa kurtso praktikoa**

Kontaktua

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

TOLAREKO SAGARRAREN HELTZEA DASTATZEA ETA ANALITIKA

Nori zuzendua: sagar produktoreentzat eta sagardo eta deribatuen (muztio, sagar dultzea...) produktoreentzat

Noiz

Irailak 27 eta 28

Ordutegia

10.00etatik 13.30etara

Iraupena

7 ordu

Nork emango du

Xabi Kamio eta Aitor Etxeandia

Non izango da

Sagardoetxea Astigarragan

Programa

Sagarraren heltzeari buruzko teoria

Azukrearen eta almidoi regresioaren garapena

Taninoen garapena

Azidotasun osoaren garapena

Gogortasunaren garapena

Sagar dastatzea

Heltze puntu teknologikoaren apreziazioa

Sagarraren joera bilketan, garraioan, garbitasunean, jotzean, eta zanpatzean.

Muztio desberdinen errendimendu eta analitika zanpatzean.

Egingo diren praktikak

- Almidoiaren regresioa

- ° Brix-ak neurtu

- Sagarraren mikroprentsatuak

- Dentsitatea neurtu

- Azidotasun osoa neurtu

- Dastatze barietala



MUZTIOAREN ETA SAGARDOAREN AZTERKETA KURTSO PRAKTIKOA

Nori zuzendua: sagar produktoreentzat eta sagardo eta deribatuen (muztio, sagar dultzea...) produktoreentzat

Noiz

Azaroak 19 eta 20

Ordutegia

10.00etatik 13.30etara

Iraupena

7 ordu

Nork emango du

Xabi Kamio

Non izango da

Sagardoetxea Astigarragan

Programa

Muztioa eta sagardoa analitikoki ezagutzearen garrantzia, upeltegiko erabakietan

Muztioaren osaketa analitikoa

Sagardoaren osaketa analitikoa

Egingo diren praktikak

- Dentsitate neurketa

- Azidotasun osoaren neurketa

- pH neurketa

- Azidotasun bolatilaren neurketa

- Aterakin lehorraren neurketa

- Gardentasun neurketa

- TML neurketa

- Alkohol graduaren neurketa

- Sulfuroso neurketa

- Metanol neurketa

- Burdin neurketa