



Ikastaroa: "Euskal sagardoaren kataren oinarriak. Kata gunearen funtzionamendua" Fraisoron

📅 Mar 10, 2017 🗣 Formazioa, Sagardoa 💬 0 comments



Martxoaren 14tik 16ra bitartean, "Euskal sagardoaren kataren oinarriak. Kata gunearen funtzionamendua" ikastaroa ospatuko da Fraisoron (Zizurkil). Ikastaroaren helburua, sagardo sektoreari katan sakontzeko erremintak ematea eta aldi berean Fraisoro Laborategiko panel organoleptikoak nola funtzionatzen duen ikastea da.

Hemen ikastaroaren inguruko informazioa:

Hasiera-data:

2017ko Martxoak 14

Amaiera-data:

2017ko Martxoak 16

Lekua:

Fraisoro Eskola (Zizurkil)

Iraupena:

8 ordu



Nori zuzendua:

Sagardogileei, enologoei eta sagardogintzako teknikariei

Gai orokorra:

Sagardo sektorearek katan sakontzeko erremintak ematea eta aldi berean Fraisoro Laborategiko panel organoleptikoak nola funtzionatzen duen ikastea.

Egitaraua:**Martxoak 14, 15:00-19:00****Edukiak:**

- Sagardoaren dastatze-metodoa eta dastatze-panelaren funtzionamendua
- Dastaze-saioak nola egiten diren aurkeztu
- Sagardo desberdinen dastaketa

Irakaslea: Agurtzane Andueza (Fraisoro Ingurumen eta Nekazal Laborategia)

Martxoak 16, 10:00-13:30**Edukiak:****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

Irakaslea: Anna Picinelli (SERIDAKo ikertzailea)

Ikastaroaren egitaraua PDF formatuan eskuratu

Bilatzailea

Bilatu

Kategoriak

- Agenda
- Argitalpenak
- Azokak
- Berriak
- Ekitaldiak
- Erakusketak
- Esperientziak
- Formazioa
- Gastronomia
- Historia
- Kultura
- Lehiaketak
- Museoak
- Sagardoa
- Sagardotegiak
- Sagarra
- Sagastia
- Turismoa

Artxiboak

Hautatu hilabetea

▼



ZATOZ ETA GOZATU

Privacidad - Condiciones

Kale Nagusia, 48

20115



Astigarraga

Gipuzkoa

LAGUNTZA BEHAR DUZU?

📞 943 550 575

JARRAI IEZAGUZU...



ESPERIENTZIAK

Zure plana erreserbatu

Neurrira egindako esperientziak

Hautatutako ibilbideak

Beste proposamenak hemendik gertu

Nola mugitu

Non lo egin

Gidak eta informazio praktikoa

SAGARDOTEGIAK

Sagardotegia erreserbatu

Sagardotegia aukeratu

Garraioa sagardotegietara

Sagardotegiaz goatzeko gomendioak

SAGARDOETXEA

Sagardoetxea – museoa

Erakusketa eta bisita guneak

Bisita motak

Nola iritsi eta sarbideak

Tarifak eta ordutegiak

Bisita erreserbatu

Bisita birtuala

Dokumentazio Zentroa

SAGARDO FORUM

Informazio orokorra

Argazkiak

Hitzaldiak

AGENDA

BLOGA

HEDAPENA

Boletina

Buletinera harpidetza

Sare sozialak



EUSKADI
BASQUE COUNTRY



Gipuzkoako
Foru Aldundia
Diputación Foral
de Gipuzkoa



© 2019 Sagardun Partzuergo publiko-pribatua

LEGEZKO INFORMAZIOA

NOR GARA

PROIEKTUAK

AKORDIOAK

KONTRATATZAILEAREN PROFILA

