

ORGANIZA:
DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA Y PESCA
DE LA EXCMA. DIPUTACION FORAL DE GIPUZCOA
COLABORAN:
ASOCIACION DE COSECHEROS DE SIDRA NATURAL
DE GIPUZCOA Y TALDEA SAGARDOGILEAK

PRIMERAS JORNADAS SOBRE LA SIDRA

Escuela Agropecuaria Zabalegui
San Sebastián, 1 y 2 de Septiembre de 1988

SAGARDOARI BURUZKO LEHEN IHARDUNALDIAK

ANTOLATZAILEA:

GIPUZKOAKO FORU DIPUTAZIO TXIT GARAIKO
NEKAZARITZA ETA ARRANTZA DEPARTAMENTUA

LANKIDEAK:

GIPUZKOAKO BEREZKO SAGARDO EGILEEN
ELKARTEA ETA TALDEA SAGARDOGILEAK

Egitaraua

IRAILAK 1 OSTEGUNA

18,00 etan: "SAGARDOGINTZA".

Muztioaren osaketa.
Sagarraren azukrea.
Fermentazio alkoholikoa eta alkohol gradua. Garraztasuna guztira, garraztasun finkoa eta garraztasun lurrinkorra.
Taninoak.
Mikroorganismoak: Lebadurak eta bakterioak.
Gaitzak eta prebentzioa.

19,00 etan: Elkarrizketa.

IRAILAK 2 OSTIRALA

18,00 etan: "SAGARDOARI BURUZKO ARAUTEGIA".

Kontzeptua (sagardoa, sagardo naturala).
Botil-Ontziak. Etiketak.
Mugak.

19,00 etan: Elkarrizketa.

Programa

JUEVES 1 DE SEPTIEMBRE

18,00 horas: "ELABORACION DE LA SIDRA".

Composición del Mosto.
Azúcar de la manzana.
Fermentación alcohólica y grado alcohólico. Acidez total, acidez fija, acidez volátil. Los Taninos.

Microorganismos: Levaduras y bacterias.
Enfermedades y prevención.

19,00 horas: Coloquio.

VIERNES 2 DE SEPTIEMBRE

18,00 horas: "REGLAMANTACION DE LA SIDRA".

Conceptos (sidra, sidra natural).

Envases. Etiquetado.
Límites.

19,00 horas: Coloquio.