



Sagardoetxea

herri baten erroak

**SAGARDOETXEA FORMAKUNTZA
IRAILA-URRIA 2007**

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

Kontaktua

Euskeraz eta erderaz: José Mari ALBERRO 943 550 575 6 00 34 650 94 77 04
Castellano y Français: Dominic LAGADEC 943 550 575 6 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 mikroprintsatuak

Dentsitatea neurtu

Azidotasun osoa neurtu

Dastatze barietala

MUZTIOAREN ETA SAGARDOAREN AZTERKETA KURTZO PRAKTIKOA

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

Noiz

Irailak 25 eta 26

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 analitikoak

Sagardoaren osaketa analitikoak

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

MADURACIÓN, CATA Y ANALITICA 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

25 y 26 de Octubre

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