

## Estado de maduración de la manzana de la cosecha 2009



El estado de maduración de la manzana es en general similar al registrado en 2008. Las diferencias se aprecian si se observan los datos variedad por variedad.

El estudio del estado de maduración ha sido realizado, como en los años anteriores, durante la

semana 37 (2ª semana de septiembre) para así poder compararlo con la misma semana de los ocho años anteriores. En este caso hemos comprobado la maduración a través del contenido en azúcar mediante el índice refractométrico (<sup>o</sup>Brix) y de la regresión del almidón que se midió por el índice del yodo, en una escala visual de 1 a 10 según la norma europea.

Para consultar los datos del índice refractométrico y de regresión del almidón por variedades, puede consultar nuestra páginas web: [www.sagardoetxea.com](http://www.sagardoetxea.com)

## Formación en Septiembre: análisis, cata y maduración de la manzana de sidra

Durante los días 21 y 22 de septiembre se impartirá en Sagardoetxea el tercer módulo del curso teórico-práctico "Seguimiento práctico y anual de un manzanal": análisis, cata y maduración de la manzana de sidra.

Entre otros, estos serán los temas a tratar: maduración de la manzana, desarrollo de la regresión, cata de manzanas, rendimiento y analítica de mostos y prácticas.

El curso será impartido por Aitor Etxeandia y Xabi Kamio.

Si quiere asistir al curso, tiene que llamar a ITSASMENDIKOI Fraisoro al teléfono: 943692166.

Para más información, consulte nuestra página web: [www.sagardoetxea.com](http://www.sagardoetxea.com).



**Sagardoetxea**  
herri basen erroak

*Sagardoetxea es un lugar donde disfrutar de la cultura de la sagardoa, seña de identidad de los vascos y de sus costumbres. Una forma de aprender en contacto con la naturaleza, viendo, tocando, y degustando... ¡Txotx!*

Subscripción

Sagardoaren museoa  
Museo de la sidra  
Kale Nagusia 48  
20115 Astigarraga · Gipuzkoa  
Tel. 00 34 943 550 575  
info@sagardoetxea.com  
www.sagardoetxea.com

**Sagardodenda**  
La tienda online de la Sidra Vasca

