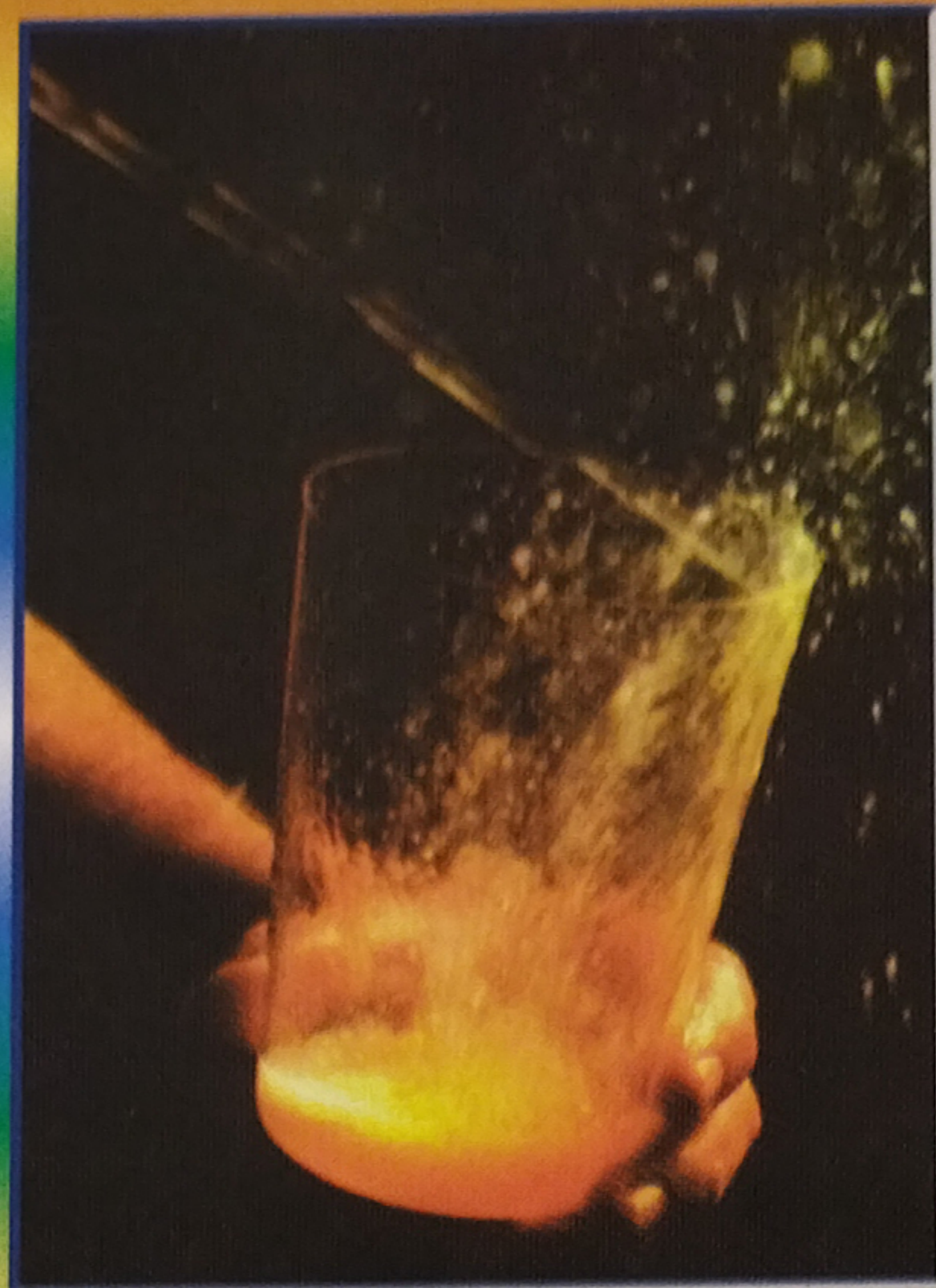


ELABORACION DE SIDRA



(horas **120** ordu)

SAGARDOGINTZA

OBJETIVOS

Introducir las técnicas modernas de elaboración de sidra entre los sidreros. Este Curso pretende formar a los asistentes con las técnicas que permiten obtener sidra natural de calidad, estable y homogénea.

COLECTIVO AL QUE VA DIRIGIDO

Está dirigido a los elaboradores de sidra de Gipuzkoa sin tener en cuenta el volumen de líquido elaborado

PROGRAMA DEL CURSO

* Parte Teórica

- Recolección de la manzana, prensado, travase del mosto a la kupela.
- Incidencia de la temperatura en el proceso de elaboración de la sidra.
- Control de fermentación del mosto y sus problemas.
- Acidez: su importancia y su control.
- Consumo de la sidra por el "xiri".
- Momento de embotellado de la sidra para obtener estabilidad y homogeneidad adecuada.

* Parte Práctica

Cada uno de estos apartados se verán en la práctica, bien en la Sidrería de la Escuela, bien en las instalaciones de las instalaciones de la Diputación en Zubietan, o bien en Sidrerías privadas.

HELBURUAK

Sagardogintzako teknika modernoen berri eman sagardogileei. Ikastaro honen helburua da sagardo natural kalitatezkoa, egonkorra eta homogeneoa egiteko teknikak irakastea parte hartzaileei.

NORI ZUZENDUA

Gipuzkoako sagardogileak, edozein dela ere ekoizten duten sagardo kopurua.

EGITARAUA

Atal teorikoa

- Sagar bilketa, sagarra sakatzea, muztioa kupeletan sartzea.
- Temperaturak sagardoaren ekoizpen prozesuan duen eragina.
- Muztioaren hartxiduraren kontrola eta hortik sortu ohi diren arazoak.
- Azidotasuna: zenbateko garrantzia duen eta nola kontrola daitekeen.
- Sagardo kontsumoa xiritik.
- Sagardoa noiz sartu botilan, egonkortasun eta homogeneotasun maila egokia lortzeko.

Atal praktikoa

Atal teorikoan ikasitako gai guztiak sagardotegiko praktikan ikusi ahal izango dira. Eskolaren Sagardotegian, Aldundiak Zubietan dituen instalazioetan edo sagardotegi pribatuetan izango dira praktikak.

NOIZ ETA NON

DURACION: 120 horas
INICIO: 20 de Abril
HORARIO: A convenir
LUGAR: Fraisoro

IRAUPENA: 120 ordu
HASIERA: Apirilaren 20a
ORDUTEGIA: Parte hartzaileekin erabakitzeko
NON: Fraisoro