



Formació

Escoles Agràries

Elaboració de vins de mel

Gandesa, de l'1 al 12 d'abril de 2019

Presentació i objectius

Aquest curs forma part del programa d'activitats de formació contínua per al sector apícola en l'àmbit de les begudes de mel. Una de les més conegudes és l'hidromel, un producte natural i elaborat de forma artesanal durant segles.

Aquesta formació s'adreça a principiants interessats en adquirir els conceptes bàsics per iniciar-se en la seva elaboració.

Programa

- 1. QUÈ ÉS L'HIDROMEL?**
 - 1.1. Història
 - 1.2. Origen
- 2. RECEPTES I TIPUS D'HIDROMEL.**
 - 2.1. Espumós.
 - 2.2. Dolç.
 - 2.3. Sec.
- 3. ESTRIS NECESSARIS PER A LA SEVA ELABORACIÓ.**
- 4. PARÀMETRES DE CONTROL.**
- 5. PERMISOS SANITARIS I ETIQUETAT.**
- 6. PRÀCTICA: FEM HIDROMEL!**

Professorat

Lluís Busom, apicultor i elaborador d'hidromel.

Realització

Lloc:

Escola Agrària de Gandesa

Calendari:

De l'1 al 12 d'abril de 2019

Horari:

Dilluns a divendres
De 18:00 a 21:00 h

Durada del curs:

30 h

Inscripcions

Podeu inscriure-us-hi a l'Escola Agrària de Gandesa

Coordinador:

Ivan Busquet, telèfon 977 42 01 64,
a/e: ivan.busquet@gencat.cat

Cost del curs:

Dret d'inscripció: 32 €

Més informació: agricultura.gencat.cat