

KURTSOA CURSO	<b>BASES DE LA CATA DE SIDRA VASCA. FUNCIONAMIENTO DE LOS PANELES DE CATA EUSKAL SAGARDOA KATA OINARRIAK. KATA GUNEAREN FUNTZIONAMENDUA</b>
------------------	---

EGUNA DÍA	ORDUTEGIA HORARIO	MODULUA – EDUKIAK MÓDULO - CONTENIDOS	IRAKASLEA IMPARTIDOR/A
2017/03/14 14 de marzo	15:00-19:00	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sagardoaren dastatze-metodoa eta dastatze-panelaren funtzionamendua / Método de cata de sidra y funcionamiento del panel de cata</li> <li>• Dastaze-saioak nola egiten diren aurkeztu / presentar cómo se hacen las sesiones de cata</li> <li>• Sagardo desberdinen dastaketa / cata de diferentes sidras.</li> </ul>	<b>AGURTZANE ANDUEZA (Fraisoro Ingurumen eta Nekazal Laborategia)</b>
2017/03/16 16 de marzo	10:00-13:30	<p><b>LOS AROMAS DE LA SIDRA</b></p> <p><b>1. LA SIDRA: ALGUNAS PECULIARIDADES FÍSICO-QUÍMICAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Parámetros enológicos típicos</li> <li>b. Ácidos orgánicos</li> <li>c. Azúcares residuales y polialcoholes</li> <li>d. Perfiles fenólicos</li> </ul> <p><b>2. EL ANÁLISIS DEL AROMA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Análisis QUÍMICO <ul style="list-style-type: none"> <li>i. Aislamiento y pre-concentración de los compuestos volátiles</li> <li>ii. Identificación y cuantificación</li> </ul> </li> <li>b. Análisis OLFATOMÉTRICO <ul style="list-style-type: none"> <li>i. Descripción de la técnica</li> <li>ii. Aromas activos e impacto</li> </ul> </li> <li>c. Análisis SENSORIAL <ul style="list-style-type: none"> <li>i. Percepción sensorial</li> <li>ii. Atributos sensoriales y composición físico-química</li> </ul> </li> </ul>	<b>ANNA PICINELLI (investigadora de SERIDA)</b>

		<p><b>3. COMPUESTOS VOLÁTILES RESPONSABLES DEL AROMA</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>a. Primarios o VARIETALES</li><li>b. Secundarios o de FERMENTACIÓN<ul style="list-style-type: none"><li>i. Influencia de la etapa pre-fermentativa</li><li>ii. Influencia del prensado</li><li>iii. Levaduras y bacterias</li></ul></li><li>c. Terciarios o de CONSERVACIÓN<ul style="list-style-type: none"><li>i. Conservación sobre lías</li><li>ii. Conservación en botella</li></ul></li></ul> <p><b>4. DEFECTOS SENSORIALES</b></p>	
--	--	--	--

*Oharra: egitarauaren atal batzuk gaztelera daude, igaztelera izango direlako*

INFORMAZIOA ETA IZEN EMATEA / PROGRAMACIÓN E INSCRIPCIÓN: Fraisoro Eskola: 943 692166 / [fpfraisoro@hazi.eus](mailto:fpfraisoro@hazi.eus)