Fabriquer ses hydromels

Objectifs
– Comprendre les principes et caractéristiques de la fermentation alcoolique ; – Maîtriser les étapes de la fabrication d'hydromels et/ou oenomels ; – Connaître le cadre règlementaire de la fabrication et de la commercialisation.

Pré-requis
Aucun pré-requis nécessaire

Contenu
– La fermentation alcoolique ;
– La préparation et corrections sur le moût ;
– Lancement et suivi de la fermentation ;
– Affinage / Clarification / Vieillissement ;
– Règlementation en vigueur sur ces produits et sur leur commercialisation.

Modalité d'enseignement
présentiel

Infos complémentaires

ADEAR DU LOT
RÉSEAU DE L'AGRICULTURE PAYSANNE

Durée de la formation 1 jour(s)
Date limite d'inscription 29/09/2023

Tarifs
gratuit pour les agriculteurs éligibles VIVEA
Nos formations sont à prix libre pour les personnes non éligibles.

Plus de renseignements
Aurore Péguin
formation-adearlot@orange.fr
ADEAR du Lot
Place de la Halle
46320 ASSIER
Tel. 07 86 81 56 50

Pour réussir votre formation, notre organisme est en capacité d'adapter ses prestations aux éventuelles situations de handicap, temporaires ou permanentes. Merci de nous contacter afin d'étudier ensemble les possibilités d'adaptation.

Taux de satisfaction : %

Repas partagé

Modalités d'accès : Les modalités d'accès seront précisées lors de la confirmation d'inscription, 10 jours avant la formation.

Dates, lieux et intervenants

29 sept 2023 (7hrs) 46 Yoann ROBERT, CFPPA Florac

Partenaire(s)

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Financeur(s)

DATADOCKÉ
CAPIAT
pôle emploi
vivea