
Curso Teórico de Manejo de Levaduras

Responsable: Diego Libkind, Inv. CONICET, IPATEC (CONICET-UNComahue), Bariloche, Argentina.

Objetivo:

El mismo está dirigido a productores, profesionales, entusiastas y técnicos del sector, teniendo como objetivo transmitir conocimiento teóricos que contribuyan a un mejor entendimiento de las levaduras cerveceras, propiciando así, y a través del uso adecuado de las mismas, una mejora en la calidad, productividad, rentabilidad y diferenciación productiva.

TEORIA MANEJO DE LEVADURAS

- Microbiología cervecera: no lo vemos pero están ahí.
- Naturaleza de las levaduras y datos relevantes para el productor de cerveza.
- Levaduras domesticadas vs salvajes. Levadura cervecera... ¿una levadura más?.
- Levadura: ¿ingrediente o herramienta?.
- Distintos formatos de levaduras cerveceras y formas de obtenerlas.
- Hidratación adecuada de levaduras secas.
- Control del proceso fermentativo: una deuda pendiente
- Eligiendo mi levadura: haciendo la diferencia.
- Compuestos de sabor y aroma de la levadura: ¿Por qué hacen lo que hacen?.
- Laboratorio cervecero: ¿por dónde arranco?.
- En busca de la felicidad, ¿y si bajamos el estrés?.

Costo: \$650.-

Incluye: certificado de asistencia electrónico.
