

Curso Teórico: Levaduras Cerveceras y su Manejo en Fábrica

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

Objetivo:

El mismo está dirigido a productores, profesionales, entusiastas y técnicos del sector, teniendo como objetivo transmitir conocimientos 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. Se trata de una capacitación avanzada orientada microcerveceros y que supone conocimientos previos sobre cuestiones básicas de manejo de levaduras.

TEORIA MANEJO DE LEVADURAS

- Repaso de cuestiones básicas de levaduras y su manejo en fábrica (nivelación).
- El diseño del equipo de fermentación y sus accesorios
- Levaduras domesticadas vs salvajes. Levadura cervecera... ¿una levadura más?
- Características de los distintos formatos de levaduras cerveceras.
- Lo que se viene: Levaduras no convencionales = cervezas no convencionales
- Compuestos de sabor y aroma de la levadura: ¿Por qué hacen lo que hacen?
- Control y optimización del proceso fermentativo: una deuda pendiente
- Eligiendo mi levadura: haciendo la diferencia.
- Interacción de la levadura y otros ingredientes.
- En busca de la mejor cerveza, ¿y si bajamos el estrés?
- Nuevas tendencias internacionales en levaduras

Costo: \$600.-

Incluye: Certificado de asistencia impreso.