



# Formació

## Escoles Agràries

### Elaboració de vins de mel

Gandesa, de l'1 al 16 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 16 d'abril de 2019

### Horari:

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](mailto:ivan.busquet@gencat.cat)

### Cost del curs:

Dret d'inscripció: 32 €

Més informació: [agricultura.gencat.cat](http://agricultura.gencat.cat)