|  |
| --- |
| **Nome del corso:**DEGUSTAZIONE TECNICA DELLA BIRRA – sesta edizione **A chi è rivolto:** BIRRAI, OPERATORI DEL SETTORE, APPASSIONATI, SOMMELIER**Durata del corso:** 19 ORE – 2 GIORNI (13 e 14 settembre 2018)Immagine che contiene vino, tavolo, occhiali, interni  Descrizione generata con affidabilità molto elevataL’**analisi sensoriale** è uno dei migliori strumenti per il controllo di qualità della birra. Inoltre, è l’unico metodo di valutazione che può utilizzare il consumatore finale. Da qui l’esigenza, per tutti gli operatori del settore di avere un’adeguata formazione, con la possibilità di individuare le criticità del prodotto finito lungo la filiera. Il corso di **degustazione tecnica**, giunto alla sesta edizione, ha come obiettivo quello di fornire un utile strumento per chi già opera nel settore birrario (birrerie artigianali, brew-pub, Horeca, GDO, ecc…) e per chi intende approfondire le conoscenze e la tecnica della degustazione. Il corso ha una durata complessiva di 19 ore, con lezioni teoriche e pratiche. La **parte teorica** si concentra sugli ingredienti utilizzati per la produzione e la loro influenza sul profilo sensoriale della birra, sulla ruota di Meilgaard, con approfondimento sui difetti e sulla corretta terminologia da adottare. È inoltre prevista, una cena in aula con degustazione tecnica di quattro abbinamenti cibo-birra. La seconda giornata prevede **prove pratiche di assaggio mirato** di materie prime: acqua, malto, luppolo e spezie. Ci saranno degustazioni di birre regolari e di birre con aggiunta forzata di un difetto specifico allo scopo di migliorare il riconoscimento. Chiusura con una parte dedicata agli stili più importanti.**Il corso ha un costo di 550 euro** e comprende degustazioni, coffee break, pranzo a buffet e tutto il materiale didattico.Richiedi il programma completo scrivendo a servizio.enews.cerb@unipg.it [www.cerb.unipg.it](http://www.cerb.unipg.it); Via San Costanzo snc- 06126 - PERUGIATel/Fax: 075.585.7946*PRIVACY: Regolamento UE n. 2016/679 (GDPR); si informa che tutti i dati e indirizzi forniti saranno tenuti riservati e utilizzati esclusivamente e sempre in forma non visibile.**Se desideri non ricevere più questa newsletter, chiedere la rimozione del tuo indirizzo dalla lista, scrivendo a* servizio.enews.cerb@unipg.it |