



## CERB - Centro di Eccellenza per la Ricerca sulla Birra – CALENDARIO CORSI 2018



### COME DIVENTARE BIRRAIO – 3 EDIZIONI

5-10 MARZO 2018, 18-23 GIUGNO 2018 e 15-20 OTTOBRE 2018

Il corso esplora alcune tematiche e criticità della filiera della produzione della birra. Le lezioni teoriche e pratiche esaminano le materie prime, la produzione del mosto, la fermentazione, il confezionamento, la rifermentazione, le analisi delle materie prime e della birra. In programma una giornata intera insieme ad un mastro birraio che affronta le problematiche reali del processo produttivo - durata 6 giorni.

La quota di partecipazione è di 1.350 €. [per maggiori informazioni...](#)



### WORKSHOP AVANZATO IN TECNOLOGIE BIRRARIE

20-23 NOVEMBRE 2018

Il corso risponde alle richieste sempre più specifiche che vanno di pari passo con il consolidamento del settore. Il programma prevede approfondimenti mirati con trattazione di tematiche "decisive" per la qualità della birra. - durata 4 giorni. [Leggi il programma completo...](#)

La quota di partecipazione è di 750 €. [per maggiori informazioni...](#)



### DEGUSTAZIONE TECNICA DELLA BIRRA

13-14 SETTEMBRE 2018

L'obiettivo del corso è quello di fornire un utile strumento per chi già opera nel settore birrario e per chi intende approfondire le conoscenze e la tecnica della degustazione. Oltre alle lezioni frontali, sono previste degustazioni di pregi e difetti, valutazione sensoriale di materie prime e di alcuni stili di birra - durata 2 giorni.

La quota di partecipazione è di 550 €. [per maggiori informazioni...](#)



### TECNICA DI GESTIONE DEL LIEVITO E FERMENTAZIONE

8-9 NOVEMBRE 2018

Il corso approfondisce le conoscenze tecniche ed organizzative della gestione del lievito, del recupero del lievito, della fermentazione e della rifermentazione in bottiglia e in fusto - durata 2 giorni.

La quota di partecipazione è di 500 €. [per maggiori informazioni...](#)



### LUPPOLO – DALLA COLTIVAZIONE ALL'UTILIZZO IN BIRRIFICIO

16-18 APRILE 2018

Esperti provenienti dalla Germania trattano tematiche relative alla produzione del luppolo, alle tecniche di coltivazione, alla corretta gestione della raccolta ed alla trasformazione. Obiettivo della prima parte del corso è fornire più informazioni possibili per lo sviluppo di un impianto di produzione di luppolo. Il terzo giorno si approfondisce il tema dell'utilizzazione del luppolo in sala cotta e in cantina di fermentazione – durata 3 giorni.

La quota di partecipazione è di 800 €. [per maggiori informazioni...](#)

Le attività si svolgeranno presso la sede del CERB di Casalina di Deruta, e, per quanto riguarda l'alloggio, si può trovare disponibilità presso alberghi e agriturismi della zona. Per l'iscrizione è sufficiente eseguire, entro 15 giorni dalla data di inizio del corso, un bonifico bancario intestato a: Università degli Studi di Perugia, Centro di Eccellenza per la Ricerca sulla Birra, IBAN IT 32 W 02008 03043 000104840277, specificando, nella causale, il corso di interesse e i dati per la fatturazione (Ragione sociale, CF e P.IVA nel caso in cui la fattura debba essere intestata ad un'azienda; oppure Nome, Cognome, indirizzo e CF nel caso in cui la fattura debba essere intestata ad una persona fisica). I corsi saranno avviati al raggiungimento del numero minimo di 10 partecipanti. Il CERB si riserva la facoltà di annullare e/o non attivare il corso per esigenze di natura organizzativa o qualora non si raggiungesse il numero minimo di partecipanti. In tal caso le quote versate saranno rimborsate.