

# Mokymo kursai (nuotoliniai): Vyno gamyba. Matavimai, skaičiavimai būtiniomis sąlygomis



**27,00 € su PVM**

Prekės kodas: 01.001-1252.02

**Prekės galimos pakuotės ar tipai:**

## **Prekės aprašymas:**

Kai jau suprantame fermentacijos proceso esmę, norisi improvizuoti, pasitikrinti ir eksperimentuoti. Tada kyla klausimai:

Kaip pasiskaičiuoti cukrų, kad gautume bent tokį alkoholio kiekį, kokio pageidaujame?

Kaip praskiesti ar sumaišyti sultis, kad sureguliuotume rūgštį??

Kaip dozuoti sulfitus?

Na ir sunkiausiaji dalis.

Kaip pasimatuoti alkoholio kiekį pasigaminusiame vyne?

Kaip pasitikrinti ir apsiskaičiuoti likutinio cukraus kiekį, kai alkoholis iškraipo tiek refraktometro, tiek hidrometro parodymus?

Apie tai ir kitus dalykus pasikalbėsime paskaitos metu.

Paskaitą ves vyno gamybos technologė, dr. Aušra Šimonienė, turinti daugiametę patirtį gaiviųjų ir alkoholinių gėrimų gamyboje.

Data: 2024.11.11

Laikas, 18:00-20:00, nuotolinis, naudojant MS Teams platformą.

**Nuotraukų galerija:**

