

**AVEC LE MIEL DU PAYS, REALISEZ
DE SURPRENANTS HYDROMELS
même en sec**



La

CAVE DE LOMBRE

Organise une

Formation en fabrication d'hydromel

Le 25/04/2025 de 19h00 à 21h30	Historique et législation Schéma général d'une vinification Le "jus", le moût et le vin Les types d'hydromel Les locaux et le matériel de base
Le 26/04/2025 de 09h00 à 18h00 (repas 12h-13h)	Dissolution du miel à 30, 46 ou 95° C L'acidité (et le pH), la densité Correction, mesures pratiques Les additifs Levures: choix et levurage La fermentation alcoolique La fermentation froide ou chaude
Le 27/04/2025 de 09h00 à 18h00 (repas 12h-13h)	La pratique : cycle de vinification Création du moût et ses additifs L'oxygénation 1 ^{er} cours pratique : chauffe 2e cours pratique : correction t°, acidité ajouts divers, réhydratation et levurage Suivi de la fermentation alcoolique Maturation, maladies et corrections

18 h de cours = 200 CHF

inclus

- formateur agréé et expérimenté
- dégustation à chaque cours
- syllabus de base de 105 pages
- démonstration du matériel
- fabrication pratique de 3 hydromels
- suivi de l'hydromel en cave et via internet

LIEU

2612 CORMORET

Prendre son pique-nique de midi

AUCUN PRÉREQUIS NÉCESSAIRE

Inscription et informations :

cave@Lombre.ch

(nombre limité de participants)

INFORMEZ-EN VOS CONNAISSANCES SANS TARDER