

# CERVEJA

## PRODUÇÃO E ANÁLISE SENSORIAL



15.dezembro.2021 | Porto Music Guest House, Porto

A bela história da cerveja, mitos, lendas e as primeiras evidências de consumo. Cerveja nas civilizações clássicas, idade média, cerveja moderna. Revolução artesanal. Estatísticas europeias de produção e consumo.

### Conteúdos programáticos:

#### Avaliação sensorial e prova

Introdução rápida à fisiologia dos sentidos. Técnicas de prova de cerveja (visual, olfativa e gustativa), exemplos práticos. Exemplo de ficha de prova descritiva e classificação.

#### Matéria-prima e processo de fabrico

Matérias-primas, tradição e aditivos mais utilizados. Noções básicas do processo de fabrico da cerveja de cevada. Alta Fermentação (Ale), baixa fermentação (lager), fermentação espontânea (lambic). Exemplos de casos de sucesso híbridos.

#### Visão geral dos estilos de cerveja

Visão rápida dos estilos de cerveja mais populares, introduzidos a partir das zonas geográficas delimitadas de origem (macro-zonas) (Reino Unido, Europa Central, EUA). Diretrizes do guia de estilos BJCP e BA.

#### Flavours e Off-flavours

Origem das sensações gustativas e aromas indesejáveis (*off-flavours*) mais frequentes da cerveja. A roda de aromas *Meilegaard*.

**Destinatários:** Quadros técnicos com funções nas áreas de produção e/ou regulação e de empresas fornecedoras do setor e outros profissionais interessados.

**Orador:** Alessandro Piergiovanni

**Datas e Locais:** 15 de dezembro de 2021 | Porto Music Guest House, Porto

**Duração:** ½ dia (14h30 às 18h30)

### Propina e condições de inscrição:

1 Inscrição | 75€ + IVA

- A comunicação do orador será apresentada em italiano, com tradução consecutiva para português.
- A inscrição inclui: documentação em português, prova de cerveja, certificado de participação e *coffee-break*.
- Data Limite para inscrição: 13 de dezembro de 2021.

### Condições:

- A inscrição poderá ser efetuada acedendo a [www.vinideas.pt](http://www.vinideas.pt) ou enviando um *email* para [vinideas@vinideas.pt](mailto:vinideas@vinideas.pt)
- As inscrições são consideradas válidas no momento da receção da ficha de inscrição; o pagamento deverá ser efetuado até à data limite de inscrição, por transferência bancária, colocando no descritivo da operação o número de inscrição previamente atribuído.

Os documentos para faturação serão emitidos com os dados indicados na inscrição, não sendo permitidas alterações posteriores à sua emissão.

No caso das desistências não comunicadas, a VINIDEAs reserva-se o direito de cobrar 50% do valor da inscrição. O curso só se realizará mediante número mínimo de participantes.