



Special over Gist en vergisting

Onderdeel van de leergang cider maken

Kennisworkshop voor cidermakers met ervaring of zij die een snel leerproces willen.

Gist is belangrijk

Gist zet suiker om in alcohol, dat is een bekend gegeven. Maar gist doet veel meer en zorgt voor aroma, smaak en mondgevoel. Hoe zorg je er voor dat gist dit optimaal kan doen? En welke gist(en) gebruik je? Deze special geeft je de kennis om deze vragen te beantwoorden.

Leerdoelen

- Begrijpen wat gist is, hoe het leeft en welke rol gist heeft in het maken van cider
- Om keuzes te kunnen maken tijdens het maken van cider
- Om zo het gewenste effect van de gist te optimaliseren

Wat komt er aan bod?

1. Wat is de rol van gist bij het maken van cider?
2. Welke basiskennis over gist helpt mij als cidermaker?
3. Hoe verloopt een vergisting en hoe kan ik dat beïnvloeden?
4. Hoe kies ik een passende gistsoort?
5. Wat zijn killergisten, hoe werken ze en wat kan ik ermee als cidermaker?
6. Wat zijn verschillen tussen wilde gist en cultuurgist?
7. Welke wilde gisten moet ik kennen?
8. Welke vormen van sequentiële vergisting zijn er en waar moet ik daarbij op letten?

9. Hoe kan ik gist het beste toedienen?
10. Hoe maak ik een afdoende giststarter?
11. Welke gistvoeding gebruik ik en welke voedingswaarde heeft het?
12. Hoe zorg ik ervoor dat mijn gist voldoende survival factoren heeft?
13. Gistgerelateerde trouble shooting: wat doe ik als...

Wat krijgt u?

- Kennissessie van een dagdeel met een ervaren docent
- Reader met behandelde sheets
- Kleine proeverij van lokale ciders

Wat kost het?

60 euro per persoon

Waar en wanneer is het?

Zondag 11 juni 2023, 13:00-16:00

Op locatie van Cidermakerij Het Hamerstuk

Adres: Pelseland 7 in Lent

Meer informatie over de leergang

www.hethamerstuk.nl/cursussen

Bel naar 06-23369542

Mail naar bernd.wondergem@lentinaer.nl

