



Basiscursus Cider maken (3 dagen)

Onderdeel van de leergang cider maken

Gedegen basiscursus voor aspirant cidermakers en cidermakers met enige ervaring.

Opzet van de basiscursus

De eerste dag legt de basis met theorie en praktijk. Op dag 2 worden appels geoogst en geperst. Je krijgt vers sap mee naar huis. Vervolgens maak je (onder begeleiding) je eigen cider, die je op dag 3 presenteert.

Leerdoelen

Na de basiscursus:

- Ken je het smaakwiel voor cider en weet je hoe je deze smaken kunt bereiken
- Kun je tijdens het maakproces goede keuzes maken, om de cider te krijgen die je wilt
- Begrijp je hoe malolactische fermentatie werkt en hoe je dit kunt stimuleren of juist voorkomen
- Ken je verschillende soorten gist en hun impact op de smaak
- Weet je waar je op moet letten als je perry (perencider) maakt
- Ken je de effecten van eiken chips en de verschillen in toasting
- Weet je op welke manieren je cider kunt maken met toevoegingen
- Heb je verschillende Nederlandse ciders geproefd
- Heb je zelf soortelijk gewicht, zuurgraad, zuurgehalte en vrij sulfiet gemeten
- Kun je bepalen in welke verhoudingen je ciders wilt blenden
- Heb je zelf een productieplan opgesteld

- Heb je je eigen cider gemaakt

Wat krijgt u?

- Lesboek 'Zelf cider maken van lokale appels'
- Een reader met aanvullende informatie
- Rondleiding (cider)boomgaard
- Proeverij van Nederlandse ciders
- Lunch op alle cursusdagen
- Een certificaat van deelname

Wat kost het?

275 euro per persoon

Waar en wanneer is het?

De basiscursus wordt op twee locaties verzorgd:

1) op locatie van Cidermakerij Het Hamerstuk, Pelseland 7 in Lent (Nijmegen) en

2) bij De Fruithof in Frederiksoord (Drenthe).

Een cursusdag start om 9.30 uur en duurt tot 16.00 uur.

Data op www.hethamerstuk.nl/cursussen

Meer informatie?

Bel naar 06-23369542

Mail naar bernd.wondergem@lentaer.nl

