

# FERMENTAÇÃO CERVEJEIRA

(CURSO INTENSIVO)



DrYeast  
Leveduras



- Introdução a microbiologia
- Leveduras cervejeiras
- Bioquímica do mosto cervejeiro
- Preparo de starter / Inoculação do fermento
- Bioquímica da fermentação
- Métodos de contagem e identificação de leveduras e contaminantes
- Armazenamento e reaproveitamento de leveduras
- Off-Flavours produzidos por microrganismos
- Prática em laboratório: análises microbiológicas de starter e mosto, contagem de células viáveis, análises microbiológicas de cervejas prontas

24/11 + 01/12 DE 2018

LOCAL: LABORATÓRIO CETAN

RUA CASTELO BRANCO, 1269, CENTRO, VILA VELHA/ES

SOMENTE 20 VAGAS !!!

R\$  
500,00



INSCRIÇÕES SOMENTE ATRAVÉS DO SITE  
[WWW.DRYEAST.COM.BR](http://WWW.DRYEAST.COM.BR) (CLIQUE EM CURSOS  
PRESENCIAIS NO MENU LATERAL)