



MALTES E ADJUNTOS CERVEJEIROS

- CEVADA, TRIGO, CENTEIO, AVEIA: PROPRIEDADES FÍSICAS E QUÍMICAS
- TÉCNICAS DE MALTEAÇÃO
- ENZIMAS
- MALTES BASE, MALTES ESPECIAIS
- CEREAIS NÃO MALTADOS E ADJUNTOS DIVERSOS
- USO EM PRODUÇÃO DE CERVEJAS
- ANÁLISES QUÍMICAS DE MALTES
- UTILIZAÇÃO DE SOFTWARE PARA AJUSTE DOS MALTES E ADJUNTOS CERVEJEIROS
- PRÁTICA EM LABORATÓRIO: ANÁLISES QUÍMICAS DE MALTES, CEREAIS NÃO MALTADOS E ADJUNTOS

15 DE SETEMBRO DE 2018

LOCAL: LABORATÓRIO CETAN

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

SOMENTE 20 VAGAS !!!

**R\$
250,00**



**INSCRIÇÕES SOMENTE ATRAVÉS DO SITE
WWW.DRYEAST.COM.BR (CLIQUE EM CURSOS
PRESENCIAIS NO MENU LATERAL)**