



la formazione in agricoltura

Corso del progetto F.I.S.I. Agri.



GESTIONE DELLA CANTINA

DESTINATARI: tutti gli imprenditori vitivinicoli, imprenditori agrituristici, imprenditori agricoli

ORE: 12 ore, articolate in 3 lezioni di 4 ore

PERIODO e ORARIO DI SVOLGIMENTO: 15, 17 E 22 Gennaio 2008 dalle ore 17,00 alle ore 21:00

LUOGO DI SVOLGIMENTO: Lamporecchio, c/o Oleificio Cooperativo Montalbano

ATTESTATO : Rilasciato attestato di frequenza

DOCENTI: FREDDI PIERLUCA

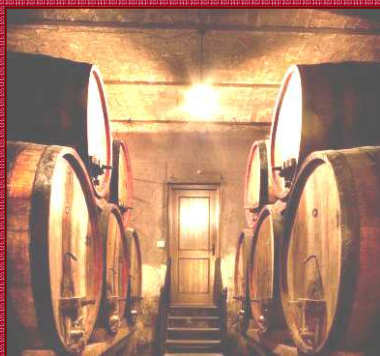
COSTO: corso completamente gratuito

OBIETTIVI:

- conoscere i principali impianti utilizzati (caratteristiche, modalità d'uso)
- approfondire le conoscenze degli impianti nel contesto dei processi di produzione
- operare correttamente le varie movimentazioni del vino

CONTENUTI:

- il processo di vinificazione delle uve rosse e bianche
- tipologie di pompe e loro utilizzo
- elementi di base della dinamica dei fluidi
- pulizia e manutenzione delle pompe, tubazioni e raccordi
- trattamento termico di uve e vini
- serbatoi e vinificatori
- la pressatura delle uve e delle vinacce
- filtrazione dei vini
- imbottigliamento dei vini



PER INFORMAZIONI ED ISCRIZIONI

Cipa-at Pistoia

Via E. Fermi 1/a - Pistoia

tel. 0573 535413 - fax 573 535422

e-mail: pistoia.cipa-at@cia.it