

Utbildningsdag 1: Att beskriva kvalitet hos äpplemust

S:t Gertruds Konferens, Östergatan 7B, Malm

Detta utbildningstillfälle är en heldag kring sensorik och mustkvalitet som avslutas med inspirationsmiddag kring must.

Vid utbildningsdagen medverkar Anders Öhman, VD Gustibus Wine & Spirit Academy (www.gustibus.se), Tareq Taylor, Kockeriet Malmö (www.kockeriet.se), och Kimmo Rumpunen, Centrum för Innovativa Drycker, SLU (innovativadrycker.slu.se).

I kursen ingår en enklare sensorisk beskrivning och bedömning av en äpplemustsort per deltagare – glöm ej att ta med egen must för detta! Tag gärna med tillräckligt så att övriga deltagare kan få möjlighet att provsmaka också (vi blir 25 personer)!

Program

9:30

Samling och fika med fralla

10:00-10:10

Kort bakgrund till kompetensutvecklingsprojektet kring must för svenska mustier (*Elisabeth Knöppel*, Svenska Musterier och *Kimmo Rumpunen*, SLU)

10:10-12:00

Sensorik – om våra sinnen, om smak och om doft samt praktisk övning (*Anders Öhman*, Gustibus)

12:00-13:00

Lunch

13:00-14:00

Presentation must/cidermetodik – Hur beskriver man doft och smak, praktisk tillämpning (*Anders Öhman*, Gustibus)

14:00-14:30

Sensorisk beskrivning av egen must – enskilt arbete

14:30-15:00

Eftermiddagsfika

15:00–15:30

Sensorisk beskrivning av egen must – grupparbete

15:30–16:00

Sammanfattande redovisning/diskussioner kring sensorisk beskrivning av must (*Anders Öhman*, Gustibus)

16:00–17:00 Sensorisk och kemisk beskrivning av äpplemust. Exempel från två olika projekt om sortskillnader och kvalitet hos äpplemust samt samband mellan sensoriska och kemiska analysmetoder

(*Kimmo Rumpunen*, SLU)

17.30 – 20.30

Inspirationsmiddag med Tareq Taylor, Kockeriet