

PROGRAMA DEL CURSO ONLINE PERFECCIONA TU CATA DE CERVEZA

01 – LOS PREPARATIVOS PARA LA CATA

- Entorno
- Vajilla y producto
- El catador

02 – FASE AROMÁTICA

- Tipo de inhalaciones y pausas
- Ortonasal y retronasal

03 – FASE VISUAL

- El tueste y el color
- Transparencia y turbidez
- Tipos de espuma

04 – FASE GUSTATIVA

- Dulce, Salado, Ácido y Amargo
- El viaje de la cerveza en la boca
- Posgusto

05 – FASE TÁCTIL

- La carbonatación
- El cuerpo
- Sedosidad y astringencia

06 – PROTAGONISMO DE LAS MALTAS

- Atributos sensoriales de las maltas
- Práctica con cerveza de estilo Bock

07 – PROTAGONISMO DE LAS LEVADURAS

- Atributos sensoriales producidos por las levaduras
- Práctica con cerveza estilo Belgian Tripel

08 – PROTAGONISMO DE LOS LÚPULOS

- Atributos sensoriales de los lúpulos
- Dry hopping

- Práctica con cerveza estilo IPA

09 – PROTAGONISMO DE OTROS MICROORGANISMOS

- Atributos sensoriales de brettanomyces, lactobacilos y pediococcus
- Práctica con cerveza estilo Sour

PROFESORES

Luis VIDA

Es maestro cervecero colaborando en el diseño y elaboración de recetas para diferentes marcas de del sector craft español. Durante 20 años ha desarrollado su labor de divulgador sobre vino y cerveza en diferentes medios e impartido formación en instituciones como la Unión Española de Catadores, Consejos Reguladores, la Universidad Complutense y en el IFE de la Cámara de Comercio de Madrid.

