

# Fabriquer ses hydromels

## Objectifs

- Comprendre les principes et caractéristiques de la fermentation alcoolique ; - Maîtriser les étapes de la fabrication d'hydromels et/ou oenomels ; - Connaître le cadre réglementaire de la fabrication et de la commercialisation.

## Pré-requis

Aucun pré-requis nécessaire

## Contenu

- La fermentation alcoolique ;
- La préparation et corrections sur le moût ;
- Lancement et suivi de la fermentation ;
- Affinage / Clarification / Vieillessement ;
- Règlementation en vigueur sur ces produits et sur leur commercialisation.

## Modalité d'enseignement

présentiel

## Dates, lieux et intervenants

**29 sept 2023** (7hrs) 46

### Partenaire(s)



Yoann ROBERT, CFPPA Florac

### Financier(s)



## Infos complémentaires



**Durée de la formation** 1 jour(s)  
**Date limite d'inscription** 29/09/2023

### Tarifs

gratuit pour les agriculteurs éligibles VIVEA  
Nos formations sont à prix libre pour les personnes non éligibles.

### Plus de renseignements

Aurore Péguin  
formation-adearlot@orange.fr  
ADEAR du Lot  
Place de la Halle  
46320 ASSIER  
Tel. 07 86 81 56 50

Pour réussir votre formation, notre organisme est en capacité d'adapter ses prestations aux éventuelles situations de handicap, temporaires ou permanentes. Merci de nous contacter afin d'étudier ensemble les possibilités d'adaptation.

### Taux de satisfaction : %

Repas partagé



**Modalités d'accès :** Les modalités d'accès seront précisées lors de la confirmation d'inscription, 10 jours avant la formation.