

Fabriquer des vins, liqueurs et spiritueux à base de plantes

Objectifs

- Appréhender les techniques de distillation et de macération - Comprendre le cadre fiscal de la production et transformation d'alcool - Les produits intermédiaires : les vins aromatisés - Les spiritueux : les liqueurs, les crèmes, les absinthes et les anisés, les gins et genièvres, les amers et bitters - Appréhender les besoins en matériels et locaux

Pré-requis

Aucun pré-requis nécessaire

Modalité d'enseignement

présentiel

Dates, lieux et intervenants

06 nov 2023 04000 Digne-les-Bains
09:00 - 17:00 (7hrs)

07 nov 2023 04000 Digne-les-Bains
09:00 - 17:00 (7hrs)

Inscrivez vous en remplissant le formulaire en ligne suivant :

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdmN7x2j49HdC_wZV9yV6tFVghWjM-oMyMQ07yPvAZhHJavnQ/viewform

Infos complémentaires



• AGRIBIO 04 •
Les Agriculteurs Bio des Alpes
de Haute-Provence

Durée de la formation 2 jour(s)

Date limite d'inscription 01/01/1970

Tarifs

Plus de renseignements

Mégane Véchambre
conseillerppam@bio-provence.org
Agribio 04
Village Vert - 5 Place de Verdun
04300
FORCALQUIER
Tel. 04 92 72 53 95
N° d'organisme de formation :
93040050504

Taux de satisfaction : %



Modalités d'accès :

[Conditions générales de formation](#)

[Règlement intérieur](#)