



# Kurs i Ciderproduktion

Kivik 12-16 augusti 2024

*Välkommen att anmäla dig till en kurs i ciderproduktion som arrangeras av Svenska Must- och Ciderproducenter inom ramarna för ett Leaderfinansierat projekt "Östra Skåne – ett nav för svensk ciderproduktion". Kursen har utvecklats av och leds av Kimmo Rumpunen SLU samt Francois Jan Raimbaud, Chambre d'agriculture de Normandie samt Brent Miles Wagner, Brown Hat Consulting.*

## **Vem riktar sig kursen mot?**

Kursen är utformad för att passa kommersiella ciderproducenter i Norden, oavsett hur stor eller liten produktion du har. Kursen är öppen för dig som tillverkar cider kommersiellt eller håller på att starta en kommersiell ciderproduktion.

Utbildningen syftar till att ge dig som ciderproducent en översikt av olika moment och produktionsperspektiv inom cidertillverkning. Kursen strävar efter att förmedla de metoder och verktyg du behöver för att kunna fatta beslut om hur din produktion skall läggas upp, samt vilka förutsättningar som krävs för att kunna tillverka en cider av viss kvalitet eller typ. Teoretiska föreläsningar blandas med praktiska övningar kring analys och sensorik, och samt studiebesök.

## **Om kursen**

Kursen löper över 5 dagar och ges på engelska, så du bör förstå och tala engelska på gymnasienivå. Vi är dock flera svensktalande på plats som kan hjälpa till att tolka om det uppstår språksvårigheter. Det finns 16 platser och vi kommer i år att prioritera medlemmar i Svenska Must- och Ciderproducenter. För att du skall kunna tillgodogöra dig kursen på bästa sätt skickar vi ut ett kursmaterial på engelska som du förväntas ha läst innan kursen påbörjas.

<b>Datum:</b>	12-16 augusti 2024
<b>Antal platser:</b>	16 deltagare
<b>Var:</b>	Gladeholm gård Österrikevägen 5 277 35 KIVIK
<b>Kostnad:</b>	4000 kr exkl. moms som betalas innan kurstillfället mot faktura.
<b>Detta ingår:</b>	5 dagar kurs inkl. material. Lunch samt förmiddags- och eftermiddagsfika. Intyg efter avslutad kurs
<b>Boende &amp; Mat:</b>	Det finns flera hotell och B&B på gångavstånd samt några rum på kursgården.
<b>Anmälan:</b>	<b>Fyll i formuläret via denna länk</b> <a href="https://forms.gle/tKanEHPPSSxG8KE47">https://forms.gle/tKanEHPPSSxG8KE47</a>

Vi stänger anmälan så snart vi har fyllt samtliga kursplatser. Vi kommer dock att väntelista de deltagare som inte kommer med i kursen ifall vi får återbud.

### **Kursinnehåll:**

Definitioner, historia, lagstiftning  
Sensorisk analys  
Fruktodling och äppelsorter  
Skörd och juiceutvinning  
Juice- och cidermikrobiologi  
Frukt- och juicekvalitet samt metoder för analys  
Pre-fermentering och omtappning  
Metoder för cideranalys  
Användning av svaveldioxid  
Fermentering  
Mognad och malolaktisk jäsning  
Klarning  
Fyllning, stabilisering och kolsyra  
Jäsning på flaska  
Blandning  
Kvalitetskontroll och felsökning  
Resurser och utrustning  
Marknad och försäljning

## **Medverkande lärare:**

### **Brent Miles-Wagner**

Award-winning Head Cidermaker at Seattle Cider Company.

Head Cidermaker at Sly Clyde Ciderworks in Hampton, VA.

His ciders have won gold medals at multiple competitions, and he has been a lecturer at the Oregon State University Craft Cider Startup Workshop and a presenter at CiderCon.

### **Francois Jan Raimbaud**

Masters in bio-physiology at Angers University.

Masters of viticulture & oenology ENITA of Bordeaux

Since 2008 Francois Jan has held a position at the Chamber of Agriculture of Normandy as advisor for more than one hundred producers of cider in Normandie.

### **Kimmo Rumpunen, PhD**

Agr Dr, Associate Professor in Horticulture and Plant Breeding, Department of Plant Breeding, SLU Alnarp. Kimmo has performed applied research on fruit quality and innovative beverages, including cider, for more than 15 years. He is responsible for the Swedish apple breeding program.

### **Carina Gavelin**

Diplomaed Sommelier and writer. Carina runs Gavelin Wine and has for many years worked to promote Swedish beverages in gastronomy, among other things, through the initiative Skånska Drycker.

## **Kontaktperson**

Har du frågor så kontakta:

Elisabeth Knöppel

0705-772202

[elisabeth.knoppel@eriksdal.nu](mailto:elisabeth.knoppel@eriksdal.nu)

