



# STUDIEKREDS NO. 2 OM FREMSTILLING AF MOUSSERENDE VIN OG CIDER



**Videregående uddannelse for 24 deltagere 3-4 timer månedlig fra onsdag 24. november 2021**

Onsdag den 24. november 2021 kl. 17.30-20.30,

**Emne 1:** Druesorter til mousserende vin, modning og høst. Frugt og bær til mousserende frugtvine og cider

Onsdag den 26. januar 2022 kl. 17.30-20.30,

**Emne 2:** Helklasse-presning og Lavtryks-presning i hydropresse med PRV ventil. Afstenning, frugtkærn og varmebehandling.

Onsdag den 23. februar 2022 kl. 17.30-20.30,

**Emne 3:** Malolaktisk behandling og "Pied de Cuvée" adaptation: Malolaktiske udfordringer og erfaringer.

Onsdag den 30. marts 2022 kl. 17.30-20.30,

**Emne 4:** Første gæring af basisvin. Valg af gærtype og deres egenskaber, aromaprofil og gærautolyse egenskaber

Onsdag den 27. april 2022, kl. 17.30-20.30,

**Emne 5:** Blanding af grundvine. Sensorik på blandinger af grundvine (assemblage øvelser).

Onsdag den 25. maj kl. 17.30-20.30,

**Emne 6:** Anden gæring på flaske - Methode Champenoise. Anden gæring på tryktank og fustager – Charmat metoden

Onsdag den 29. juni. Kl. 17.30-20.30

**Emne 7:** Riddling og degorgering versus Charmat filtrering og modtryksfyldning. Dosage – vinstil og balance

Onsdag den 6. juli kl. 17.30-20.30, eller efter nærmere aftale (Pometet's kantine)

**Emne 8:** Sensorisk bedømmelse af mousserende vine. Vinsmagning på flere måder, samt kemiske vinanalyser – hvad kan aflæses og hvad kan justeres.

---

**Kursussted:** Mantziusgården lokale 1.4. - 1. sal, Johan Mantziusvej 7a, Birkerød samt Pometet den sidste gang 29. juni.

**Optagelseskrav:** Krav for deltagelse er et tidligere gennemført FDV grundkursus i mousserende vin eller ciderfremstilling eller dokumenteret erfaring med fremstilling af mousserende vin eller cider.

**Deltagerantal:** Maksimalt 24 grundet lokalets størrelse og undervisningsformen (studiekreds)

**Studiekreds Pris:** 2000 kr (250 kr/gang). Der vil være kaffe/the og sandwich/kage ved møderne

**Planlægning:** Carl-Henrik Brogren som coordinator, samt de udvalgte oplægsholderne for de enkelte emner.

**Tilmelding:** Via FDV's hjemmeside for kursus-tilmelding fra 15. November 2021.



FORENINGEN  
**DANSK VIN**