

VINIFICAÇÃO DE CHAMPANHE

Nº de Módulos: 1

Duração (min): 120

Programa de formação:

1. Vinificação em Champanhe
 - 1.1. Prensagem
 - 1.2. Fermentação alcoólica / fermentação maloláctica
 - 1.3. Formação do lote/Clarificação/Estabilização/Filtração
 - 1.4. 2ª fermentação
 - 1.5. Clarificação
 - 1.6. Maturação
 - 1.7. Degorgement/Dosagem
 - 1.8. Finalização

Prova de vinhos

