



## PLAN DE COURS

### ***ATELIER SUR LA CALIBRATION DU SIROP D'ÉRABLE***

Formatrice : Lise Lessard

Tél. : 819 369-4006 - Courriel : [liselessard@centreacer.qc.ca](mailto:liselessard@centreacer.qc.ca)

#### **Objectifs de l'atelier :**

- Sensibiliser le producteur aux opportunités de revenus supplémentaires rendues possibles par l'optimisation de la calibration du sirop d'érable (densité et transmittance);
- Approfondir la maîtrise des outils de calibration et du convertisseur acéricole;
- Intégrer le processus de calibration dans le procédé de fabrication à la cabane;
- Pratiquer différents types de calibration du sirop d'érable.

*Chaque participant recevra une solution de référence à 66 °Brix.*

**Durée approximative :** 6 heures

**Nombre maximal de personnes :** 15 personnes

#### **Détails :**

Lors de cet atelier, les participants seront amenés à approfondir les sujets suivants :

- Analyse sommaire des opportunités de revenus supplémentaires potentiels de leur entreprise par l'optimisation de la calibration de leur sirop d'érable;
- Introduction des instruments de mesure de densité et de transmittance;
- Initiation aux fonctions de calibration du sirop disponibles dans le convertisseur acéricole;
- Description des différents procédés de fabrication du sirop et explication des étapes de calibration du sirop dans chacun de ceux-ci de manière à favoriser la production d'un sirop de qualité;
- Réalisation d'exercices pratiques pour les deux types de calibration du sirop.