



PLAN DE COURS

ATELIER SUR LA CALIBRATION DU SIROP D'ÉRABLE

Formatrice : Lise Lessard

Tél. : 819 369-4000 poste 406 - Courriel : 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 d'érable disponibles dans le convertisseur acéricole;
- Description des différents procédés de fabrication du sirop d'érable;
- Explication des étapes de calibration du sirop d'érable dans chacun des procédés de manière à favoriser la production d'un sirop d'érable de qualité;
- Réalisation d'exercices pratiques pour les deux types de calibration.