

ATELIER DE CALIBRATION DU SIROP D'ÉRABLE À L'AIDE DU CONVERTISSEUR ACÉRICOLE

PLAN DE COURS

Formatrice: Lise Lessard

☎ 819 369-4000 poste 406

✉ liselessard@centreacer.qc.ca



3 heures



18 participants



Objectifs de la formation :

- 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 à l'aide du convertisseur acéricole (le participant doit avoir téléchargé le convertisseur acéricole sur son téléphone intelligent)
- Pratiquer différents types de calibration du sirop d'érable



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

Pour la formation en webinaire, le participant recevra par courriel la documentation pour suivre la formation

