

Fermentación: Kombuchas, Kéfir, Hidromiel y otros Fermentados



Área: General
Modalidad: Presencial
Duración: 6 h
Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

OBJETIVOS

La fermentación está en boca de todos. En LOV ferments denominamos fermentación al cúmulo de elaboraciones de conservación de origen biológico. Damos de comer a un microorganismo para que realice sustancias nocivas para otros. De esta manera logramos alargar la vida útil de un producto. Con la generación de nuevas sustancias creamos aromas y sabores únicos.

CONTENIDOS

- Iniciación a los fermentados
- Fermentación mixta
- Fermentación alcohólica
- Encurtidos
- Fermentación láctica