



Atelier Boissons Fermentées :

créez votre recette et repartez
avec votre Kombucha !

Objectifs pédagogiques :

- ✓ Comprendre les principes de la fermentation appliquée aux boissons
- ✓ Découvrir les techniques de fabrication des boissons fermentées
- ✓ Expérimenter la création de boissons fermentées et développer un processus personnalisé
- ✓ Identifier les bonnes pratiques de production et de conservation des boissons fermentées

Programme :

Introduction aux boissons fermentées

- Histoire et origines
- Typologie des boissons fermentées et spécificités
- Le rôle des micro-organismes dans la fermentation

Comprendre les bases de la fermentation

- Les ingrédients clés :
 - Eau, sucres, levures, bactéries
- Facteurs influençant la fermentation :
 - pH, température, durée, oxygène, agitation
- Sélection et gestion du SCOBY pour une fermentation maîtrisée

Pratique de fabrication et expérimentation

- Préparation des matières premières
- Conduite de la fermentation :
 - Suivi des étapes (inoculation, fermentation, maturation), et contrôles (visuel, olfactif, pH)

Qualité, sécurité et réglementation

- Qualité sensorielle et corrections :
 - Défauts (goût, odeur, trouble, mousse) et ajustements correctifs



23 janvier 2026



Durée 2 h, 0,5 jour



ENILV La Roche sur foron



Format Présentiel



Tarifs 60 €



Certifiant Non



Prérequis Aucun



Public DEM, SAL, DIR, ETU