

Basiskurs Obstbrennerei

Das Brennen eines reinsortigen und qualitativ hochwertigen Destillats erfordert sehr viel Know How. Von der Auswahl der geeigneten Frucht bis zur sensorischen Beurteilung erlernen Sie in Theorie und Praxis alles, was es über die Herstellung von Qualitätsdestillaten zu Wissen gibt. Wichtige rechtliche Grundlagen und Bezeichnungsvorschriften sind ebenso Inhalt, wie der gesamte Ablauf von der Maische bis zum fertigen Produkt.

Änderungen vorbehalten.

Information

Kursdauer:	16 Einheiten
Kursbeitrag:	300,00 € Teilnehmerbeitrag ohne Förderung 150,00 € Teilnehmerbeitrag gefördert
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Direktvermarkter:innen, Obstbetriebe
Mitzubringen:	eigene Brände zur sensorischen Bewertung mitbringen

Verfügbare Termine